

Suppen und Vorspeisen

<i>Klare Rinderbrühe</i>	3,90 €
<i>mit Fleischklößchen, Gemüsestreifen und Eierstich. (a,c,g,i)</i>	
<i>Soljanka nach Art des Hauses</i> (2,4,9, g,i)	4,50 €
<i>mit Baguette</i>	
<i>Würzfleisch im Becher</i>	6,50 €
<i>Würzfleisch aus Schweinefleisch mit Käse überbacken und Baguette (2,4,8,a,d,g,f,i,l)</i>	

Für den kleinen Hunger

<i>Gebackener Camembert (ca. 125g)</i>	8,50 €
<i>Frisch paniertes und gebackener Camembert mit Preiselbeeren, Butter und Baguette (a,c,g)</i>	
<i>Folienkartoffel</i>	14,50 €
<i>mit marinierten Hähnchenbrustfiletstreifen, Tomaten, Frühlingszwiebeln und kleiner Salatbeilage, dazu hausgemachte Kartoffelcreme (2,9,g)</i>	
<i>Riesengarnelenteller (7 Stück) (leicht scharf)</i>	11,80 €
<i>Riesengarnelenschwänze in Kräuterbutter gebraten mit Zwiebeln, Knoblauch und Chili, garniert mit Frühlingslauch und Tomatenwürfel dazu Baguette (2,a,g)</i>	
	Doppelte Portion 23,50 €

Salate

<i>Beilagensalat</i>	3,50 €
<i>Großer Salatteller „Chicken“</i>	
<i>gebratene eingelegte Hähnchenbrustfiletstreifen (ca.160g) auf knackigen Salaten der Saison, Butter und Baguette (a,g)</i>	17,50 €

**zu unseren Salaten servieren wir
Hausdressing (Joghurt-Tomatendressing (2,9 a,c,j)) oder Essig und Öl Menagen)**

Vegetarisch und Vegan

gebackener Zucchiniäcker mit Hirtenkäse gefüllt, <i>dazu geschwenkte Tomaten, Frühlingslauch und Baguette (a,g)</i>	12,90 €
Hausgemachte Kartoffel-Rösti (3 Stück) <i>mit frischen Champignons, Tomatenwürfeln und Frühlingslauch in Rahmsoße (a,c,g)</i>	13,50 €
Tagliatelle „Gorgonzola“ <i>Bandnudeln mit Gorgonzolasahnesoße, garniert mit Rucola und Tomaten (1,a,g)</i>	14,50 €
bunte Gemüsereispfanne „Teriyaki“ <i>frisches geschwenktes Gemüse mit Reis, abgeschmeckt mit Teriyakisoße und geröstetem Sesam (3,11,a,f,k)</i>	13,50 €
Bunter Kartoffel-Gemüseauflauf VEGAN <i>Kartoffeln und buntes Gemüse überbacken mit einer veganen Kräuterkäsecremesauce</i>	15,50 €
Tagliatelle „Koriander“ VEGAN <i>Bandnudeln mit buntem Gartengemüse in einer veganen Koriander-Cremesauce, garniert mit Rucola</i>	16,50 €
veganes „Chili sin carne“ VEGAN <i>Chili aus veganem Hackfleisch mit Zwiebeln, Mais, Kidneybohnen und Tomaten, dazu Wedgeskartoffeln (3,4,a,f,h,i,j,k)</i>	17,50 €
VEGGIE Burger 150g Patty VEGAN <i>Veganer Burgerpatty, veganer Käse, gebratene Zwiebeln, Blattsalat, Eisberg, Rucola, Tomaten, Gewürzgurke, vegane Burgersoße, Chilisoße in einem Kartoffel-Sauerteigburgerbrötchen dazu Pommes frites (1,2,5,3,4,a,h,i,j,k)</i>	18,50 €

aus dem Meer

- Matjesfilet „Nordischer Art“** **15,50 €**
2 Matjesfilets an hausgemachter Remoulade, Zwiebelstreifen
Bratkartoffeln und Salatbeilage (2,4,6,8,9 d,g,i)
- Im Ofen gebackenes Skreifilet** **23,90 €**
ca. 170g Norwegischer Winterkabeljau mariniert mit Kräutern,
Butter, Knoblauch und Zitrone, unter geschwenkten Tomaten und
Frühlingslauch dazu Salzkartoffeln (a,d,g)
- Gebratenes Skreifilet** (ca. 170g Norwegischer Winterkabeljau) **23,90 €**
Skreifilet auf der Hautseite gebraten, Salatgarnitur, Zitrone und
Bratkartoffeln (a,d,2,4,8)
- Zanderfilet (ca. 170g)** **25,90 €**
auf der Hautseite gebraten, auf einem Gemüsebouquet
an Meerrettichsoße, dazu Butterkartoffeln (2,3,9,a,d,g,i)
- Kutterscholle „Finkenwerder Art“ (ca. 450g)** **26,90 €**
mit Speckstippe, Salzkartoffeln, Butter und Zitronengarnitur (1,3,4,8,9,a,d,g,i)
- Lachsfilet „Teriyaki“ (ca. 170g)** **26,90 €**
Gebratene Lachsschnitte auf buntem Pfannengemüse
mit geröstetem Sesam und Teriyakisauce abgeschmeckt, dazu Reis (3,11,a,f,k)
- Fischteller (ca. 210 gr.)** **28,90 €**
Gebratenes Zander-, Skrei- und Lachsfilet, 2 Scampi,
zerlassener Butter, Salzkartoffeln und Zitronengarnitur (1,2,4,9, a,b,d,j,g,n)

Lust auf was Frisches! Wir empfehlen unseren Beilagensalat 3,50 €

Fleischgerichte

<i>Bauernfrühstück</i>	14,50 €
<i>Omelett von 3 Eiern, gefüllt mit Bratkartoffeln, Schinkenspeckwürfeln und Zwiebeln an einem Gewürzgurkenfächer und roter Beete (3,4,8,9,c,g,j)</i>	
<i>Hausgemachtes Sauerfleisch</i>	15,50 €
<i>an Remoulade, Bratkartoffeln und Salatbeilage (2,3,4,8,9,c,g,i,j)</i>	
<i>Gefüllter Rippenbraten</i>	17,90 €
<i>mit Äpfeln, Pflaumen & Rosinen, Soße, Salzkartoffeln und Apfelrotkohl (2,4,i,l)</i>	
<i>HSH Burger 150g Patty</i>	18,50 €
<i>Rinderhackpatty, Käse, Bacon, gebratene Zwiebeln, Eisberg, Rucola, Tomaten, Gewürzgurke, Burgersoße, Chilisoße in einem Sauerteig-Kartoffelburgerbrötchen, dazu Pommes</i>	
<i>XXL HSH Burger 300g Patty</i>	24,50 €
<i>Rinderhackpatty, Käse, Bacon, gebratene Zwiebeln, Blattsalat, Eisberg, Rucola, Tomaten, Gewürzgurke, Burgersoße, Chilisoße in einem Sesamburgerbrötchen dazu Pommes frites (2,4,8,9,a,c,g,i,j)</i>	
<i>Schweinerückensteak „au four“ (ca. 180g)</i>	20,50 €
<i>mit Würzfleisch und Käse überbacken, Zitronengarnitur und Kartoffelkroketten (1,2,4,8, a,d,g,i,j,l)</i>	
<i>Rinderroulade „nach Art des Hauses“</i>	21,90 €
<i>an kräftiger Soße mit Apfelrotkohl und Kartoffelklößen (2,3,4,8,9, a,c,l,j)</i>	
<i>Schweinefilet „Toskana Art“ (180g)</i>	24,50 €
<i>Schweinefiletmedaillons im Speckmantel auf knackigem Pfannengemüse mit würziger Tomaten Sahnesauce überbacken und Wedges(2,3,4,8,9 a,j,g)</i>	

Lust auf was Frisches! Wir empfehlen unseren Beilagensalat 3,50 €

Schweinefiletgeschnetzeltes „Züricher Art“ **25,50 €**
Geschnetzeltes vom Schweinefilet mit Champignons und Zwiebeln in einer Weißwein-Sahnesoße garniert mit Lauchzwiebeln und Tomatenwürfeln, dazu Kartoffelrösti (9,a,c,g,j,l)

Wildtopf mit Waldpilzen **25,90 €**
Würziger Gulasch von Hirsch und Mecklenburger Wildschwein mit geschwenkten Waldpilzen, Preiselbeeren, Speckbohnen und Kartoffelklößen (1,2,3,4,9, a,c,g,l)

Geflügelgerichte

Hähnchenbruststeak „Bella Italia“ (160g) **19,50 €**
mit Tomaten, Mozzarella und Pesto überbacken, dazu Wedges mit Dip (1,2,8,9, a,c,g,j)

saftiges Hähnchenbruststeak (160g)
auf fruchtiger Curry-Ananassoße **19,50 €**
und Reis (2,8,9,a,g)

Hähnchenbrust „Coq au vin“ **22,90 €**
geschmortes Hähnchenbrustfilet (160g) mit Karotten, Champignons und Zwiebeln in Rotweinsauce, dazu Krokette (2,a,c,g,i,l)

Lust auf was Frisches! Wir empfehlen unseren Beilagensalat 3,50 €

Steakkarte

Argentinisches Rumpsteak mit Kräuterbutter

mit Speckbohnen und Kräuterbutter, als Beilage reichen wir Bratkartoffeln

(2,3,4,8,d,g,l)

220g	28,50 €
320g	33,90 €
420g	38,40 €

Argentinisches Rumpsteak mit Kräuterbutter,

serviert an gebratenen Champignons mit Tomaten und Frühlingslauch

als Beilage reichen wir Bratkartoffeln *(2,3,4,8,d,g,l)*

220g	29,50 €
320g	34,90 €
420g	39,40 €

Zwiebelsteak vom Argentinischem Weiderind

Rumpsteak mit gebratenen Zwiebeln,

Salatbeilage, Kräuterbutter und Pommes frites *(1,3,a,d,g,l)*

220g	29,90 €
320g	35,30 €
420g	40,70 €

Grillteller „Spezial“ (ca. 220g)

27,50 €

Rumpsteak, Schweinefiletsteak und Hähnchenbrustfilet

mit knusprigem Bacon, gebratenen Zwiebeln und Kräuterbutter,

auf Letschogemüse, dazu Bratkartoffeln *(1,2,3,4,8,g,i,j,l)*

***Bitte wählen Sie die Garstufe zum Rindersteak
rare, medium, oder well done.***

Lust auf was Frisches! Wir empfehlen unseren Beilagensalat 3,50 €

Schnitzelvariationen

(alle Schnitzelvariationen auch als Hähnchenschnitzel (ca. 160g) +2,00€ bestellbar)

Schweineschnitzel „Wiener Art“

panierte Schweineschnitzel (2x ca.80g) aus dem Rücken geschnitten
mit Bratkartoffeln und Zitronengarnitur

14,50 €

Schweineschnitzel (a,c,i,g)

mit frischen Rahmchampignons, dazu Pommes frites

18,50 €

Schweineschnitzel „Hamburger Art“

mit Buttergemüse, Spiegelei und Bratkartoffeln. (3,4, a,c,i,g)

19,90 €

Schweineschnitzel mit Würzfleisch (1,2,4,8, a,c,d,g,i,j,l)

mit Käse überbacken, dazu Pommes frites und Salatgarnitur

20,90 €

Pasta

Tagliatelle „Gorgonzola“

Bandnudeln mit Gorgonzolasahnesoße
garniert mit Rucola und Tomaten (1,a,g)

14,50 €

Tagliatelle „Chicken“

marinierte Hähnchenbruststreifen (160g) geschwenkt mit frischen Tomaten,
Lauchzwiebeln, Knoblauch, Chili und Ingwer in
Sahnesoße, garniert mit Rucola (1,a,c,g,i,l)

21,50 €

Tagliatelle „Koriander“

VEGAN

Bandnudeln mit buntem Gartengemüse in einer veganen Koriander-Cremesauce,
garniert mit Rucola (a,h,1,5)

16,50 €

Lust auf was Frisches! Wir empfehlen unseren Beilagensalat 3,50 €

Beilagen

Bei einem Beilagenwechsel berechnen wir Ihnen für alle Gerichte 0,60 €

Beilage extra 4,00 €

Zur Auswahl stehen:

- *Pommes Frites*
- *Bratkartoffeln (8,10)*
- *Kartoffelklöße (4 Stück)(8)*
- *Kroketten (5 Stück)(5, 8)*
- *Salzkartoffeln*
- *Kartoffelsalat (4, 6)*
- *Hausgemachte Rösti (2 Stück) (5, 8)*
- *Wedges*
- *Reis*
- *Brot oder Baguette mit Butter*

- ***Folienkartoffel mit Kartoffelcreme*** (als Beilagenwechsel plus 2,00 €)

Portion Gemüse extra 4,00 €

- *Verschiedene Soßen (warm)* 2,00 €
- *Remoulade, Kartoffelcreme* 2,00 €
- *Ketchup, Mayonnaise, Senf* 0,60 €
- *Extra Spiegelei* 1,50 €

Inhalts- und Zusatzstoffe:

- 1) *mit Farbstoff*
- 2) *konserviert*
- 3) *mit Antioxidationsmittel*
- 4) *mit Nitritpökelsalz, Nitrat*
- 5) *mit Geschmacksverstärker*
- 6) *geschwärzt*
- 7) *gewachst*
- 8) *mit Phosphat*
- 9) *mit Süßungsmittel mit Ausnahme von Tafelsüßen*
- 10) *Tafelsüße auf der Grundlage von...*
- 11) *enthält eine Phenylalaninquelle*
- 12) *kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken*
- 13) *mit Koffein*
- 14) *Chininhaltig*
- 15) *Taurinhaltig*
- 16) *Genetisch verändert*

Deklarationspflichtige Allergene

- a *Glutenhaltiges Getreide*
- b *Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse*
- c *Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse*
- d *Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse*
- e *Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse*
- f *Soja(bohnen) und daraus gewonnene Erzeugnisse*
- g *Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse*
- h *Schalenfrüchte*
- i *Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse*
- j *Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse*
- k *Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse*
- l *Schwefeldioxid und Sulfite*
- m *Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse*
- n *Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse*



***Herzlichst Willkommen in unserem kleinen
3*** Superior Hotel & Restaurant
Stadt Hamburg-Rehna, in der schönen Klosterstadt zu Rehna.***

Liebe Gäste,

***wir freuen uns sehr, Sie in unserem Restaurant begrüßen zu dürfen.
Ihre Zufriedenheit steht für uns im Vordergrund.***

***Bei der Gestaltung der Speisekarte haben wir für Magen, Leib und Seele
leckere traditionelle und mecklenburgische Gerichte,
sowie viele weitere verschiedene Speisen aus Topf und Pfanne für Sie
ausgewählt.***

***Da wir unsere Gerichte erst nach Ihrer Bestellung frisch zubereiten, bitten
wir Sie, kurze Wartezeiten mit einzukalkulieren.***

***Fast alle Hauptgerichte-Gerichte sind auch als kleine Portionen
(Seniorenportion) bestellbar. Der Preisnachlass beträgt hier 25% vom
Hauptpreis!***

***Wir wünschen Ihnen viel Spaß, einen schönen Aufenthalt und einen guten
Appetit!***

***Sollten Sie noch besondere Wünsche haben, teilen Sie dieses bitte unserem
Service-Personal mit.***

Vielen Dank!