

## ***Suppen und Vorspeisen***

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

## ***Für den kleinen Hunger***

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

## ***Salate***

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

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

## **Vegetarisch und Vegan**

<b>gebackener Zucchiniächer mit Hirtenkäse gefüllt,</b> <i>dazu geschwenkte Tomaten, Frühlingslauch und Baguette (a,g)</i>	<b>12,90 €</b>
<b>Hausgemachte Kartoffel-Rösti (3 Stück)</b> <i>mit frischen Champignons, Tomatenwürfeln und Frühlingslauch in Rahmsoße (a,c,g)</i>	<b>13,50 €</b>
<b>Tagliatelle „Gorgonzola“</b> <i>Bandnudeln mit Gorgonzolasahnesoße, garniert mit Rucola und Tomaten (1,a,g,f)</i>	<b>14,50 €</b>
<b>Bunter Kartoffel-Gemüseauflauf</b> <b>VEGAN</b> <i>Kartoffeln und buntes Gemüse überbacken mit einer veganen Kräuterkäsecremesauce (1,2,a,f)</i>	<b>15,50 €</b>
<b>Tagliatelle „Koriander“</b> <b>VEGAN</b> <i>Bandnudeln mit buntem Gartengemüse in einer veganen Koriander-Cremesauce, garniert mit Rucola (a,f)</i>	<b>16,50 €</b>
<b>Gefülltes Gemüseomelett</b> <i>Buntes Pfannengemüse im luftigem Omelett von 3 Eiern</i>	<b>17,50 €</b>
<b>veganes „Chili sin carne“</b> <b>VEGAN</b> <i>Chili aus veganem Hackfleisch mit Zwiebeln, Mais, Kidneybohnen und Tomaten, serviert mit Wedges (3,4,a,f,h,i,j,k)</i>	<b>17,50 €</b>
<b>knuspriges Gemüseschnitzel</b> <b>VEGAN</b> <i>mit pikantem Paprikagemüse in Tomatensauce (Letscho) und Pommes (2,3,a,f,h)</i>	<b>18,50 €</b>
<b>VEGGIE Burger 150g Patty</b> <b>VEGAN</b> <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>	<b>18,50 €</b>
<b>Veganes Geschnetzeltes (auf Sojabasis)</b> <b>VEGAN</b> <i>in veganer Champignon-Sahnesauce mit Reis (3,4,a,f,h,i,j,k)</i>	<b>19,50 €</b>

## *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***

***Bauernfrühstück*** **14,50 €**

*Omelett von 3 Eiern, gefüllt mit Bratkartoffeln, Schinkenspeckwürfeln und Zwiebeln an einem Gewürzgurkenfächer und roter Beete (3,4,8,9,c,g,j)*

***Hausgemachtes Sauerfleisch*** **15,50 €**

*an Remoulade, Bratkartoffeln und Salatbeilage (2,3,4,8,9,c,g,i,j)*

***Gefüllter Rippenbraten*** **17,90 €**

*mit Äpfeln, Pflaumen & Rosinen, Soße, Salzkartoffeln und Apfelrotkohl (2,4,i,l)*

***HSH Burger 150g Patty*** **18,50 €**

*Rinderhackpatty, Käse, Bacon, gebratene Zwiebeln, Eisberg, Rucola, Tomaten, Gewürzgurke, Burgersoße, Chilisoße in einem Sauerteig-Kartoffelburgerbrötchen, dazu Pommes*

***XXL HSH Burger 300g Patty*** **24,50 €**

*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)*

***Schweinerückensteak „au four“ (ca. 180g)*** **20,50 €**

*mit Würzfleisch und Käse überbacken, Zitronengarnitur und Kartoffelkroketten (1,2,4,8, a,d,g,i,j,l)*

***Rinderroulade „nach Art des Hauses“*** **21,90 €**

*an kräftiger Soße mit Apfelrotkohl und Kartoffelklößen (2,3,4,8,9, a,c,l,j)*

***Schweinefilet „Toskana Art“ (180g)*** **24,50 €**

*Schweinefiletmedaillons im Speckmantel auf knackigem Pfannengemüse mit würziger Tomaten Sahnesauce überbacken und Wedges(2,3,4,8,9 a,j,g)*

***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)** **19,50 €**  
**auf fruchtiger Curry-Ananassoße**  
*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)*

<b>220g</b>	<b>28,50 €</b>
<b>320g</b>	<b>33,90 €</b>
<b>420g</b>	<b>38,40 €</b>

### ***Argentinisches Rumpsteak mit Kräuterbutter,***

*serviert an gebratenen Champignons mit Tomaten und Frühlingslauch*

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

<b>220g</b>	<b>29,50 €</b>
<b>320g</b>	<b>34,90 €</b>
<b>420g</b>	<b>39,40 €</b>

### ***Zwiebelsteak vom Argentinischem Weiderind***

*Rumpsteak mit gebratenen Zwiebeln,*

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

<b>220g</b>	<b>29,90 €</b>
<b>320g</b>	<b>35,30 €</b>
<b>420g</b>	<b>40,70 €</b>

### ***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,l,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!***