

Rinderkraftbrühe mit Mettbällchen und Eierstich

5,50

Jahreszeitliche Blattsalate an Balsamicovinaigrette

Mit Hähnchenbrustfilet

14,90

Jahreszeitliche Blattsalate an Balsamicovinaigrette

Mit geschmorten Champignons

13,90

Hähnchenbrustfilet an Estragonsauce

dazu Möhrengemüse und Kroketten

17,90

Lachsfilet in Butter gebraten auf Linsen-Spinatgemüse

mit Dijon-Senfsauce und Salzkartoffeln

19,50

Zanderfilet in Butter gebraten auf Wirsinggemüse

mit Senfsauce und Salzkartoffeln

19,90

Neuer Holländischer Matjesfilet „Hausfrauen Art“

mit Äpfeln, Gurken und Zwiebeln in Joghurtmayonnaise, Salatbuket und Bratkartoffeln

12,90



**Etzhorner Krug**  
*Hotel & Restaurant mit Flair*

Wiener Schnitzel vom Schwein paniert und in Butter gebraten  
mit Pommes Frites

15,50

Ammerländer Bauernfrühstück  
an einem kleinen Salatbukett und Gewürzgurke

9,50

Zwei kleine gebackene Camembert  
mit Preiselbeeren, einem kleinen Salatbukett, Toast und Butter

9,50

Filetsteak vom argentinischen Rind mit geschmorten Champignons und Zwiebeln  
mit Kräuterbutter und Bratkartoffeln  
und einem gemischten Salat

28,50

Paniertes Schweineschnitzel „Jäger Art“  
mit geschmorten Champignons und Zwiebeln dazu Bratkartoffeln und einem kleinen Salat

16,50

Rinderroulade an Rahmsauce  
mit Möhregemüse und Salzkartoffeln

18,50

**Alle Preise in Euro inklusive MwSt. und Bedienung**