

Vorspeisen - kleine Gerichte - Salat

<u>Kopfsalat Herz</u>	12,00
mit Gurken-Schmand, karamellisierten Walnüssen, Granatapfel und Vinaigrette	
<u>Rindertartar</u>	23,00
mit frittierten Kapern, Wachtelei, Wildkräutersalat und Dashi-Sud	
<u>Rote Bete Carpaccio</u>	21,00
mit gratiniertem Ziegenkäse, Piemonteser Haselnüssen und Feldsalat	
<u>Unser Caesar Salad</u>	
mit Grana Padano, Croûtons und Tomaten	15,00
mit gebratener Poulardenbrust und Kräuter-Pesto	+ 12,00
mit gegrillten Lachsstücken	+ 12,00
mit 3 gegrillten Riesengarnelen, Knoblauchbrot und Aioli	+ 13,50

Suppen

<u>Meine Lieblingssuppe</u>	11,00
Wechselnde Suppe der Saison	
<u>Bouillabaisse von Nordseefischen</u>	27,50
mit gegrillten Riesengarnelen, Paprika-Aioli-Dip und Röstbrot	
Kleine Portion	18,00

Von Land und Wiesen

<u>Currywurst mit hausgemachter Currysauce,</u>	19,00
Steakhauspommes und Trüffelmayonnaise	
<u>Coq au Vin</u>	29,00
Geschmortes Hähnchen in kräftiger Rotweinsauce mit Karotten, Champignons und Chorizo-Kartoffelpüree	
<u>Original Wiener Schnitzel vom Kalb</u>	37,00
mit Kartoffel-Gurkensalat und Wildpreiselbeeren	
Kleine Portion	27,00
<u>Rinderrückensteak mit Spinat, Fenchel,</u>	36,00
Kartoffelkräpfen und Pfefferrahmsauce	

Aus Fluss und Meer

<u>Neuendeicher Pannfisch</u>	36,50
Gebratene Filets von Zander, Kabeljau und Rotbarsch mit leichter Senfsauce, Bratkartoffeln mit Speck und Gewürzgurke	
<u>Krosse Nordseescholle</u>	
mit Petersilienkartoffeln und Gurkensalat	34,00
dazu Bauernspeck und Zwiebeln (Nitrat)	+ 4,00
dazu Nordseekrabben und Dill	+ 5,50
<u>Lachsfilet</u>	34,00
Gebratenes Lachsfilet mit Brandade (Kabeljau-Kartoffel-Püree), grünem Spargel und französischer Weißwein-Buttersauce	

Happiness Burger

<u>Neuendeicher Landhaus-Burger vom Friesisch Ochs</u>	29,50
mit Zwiebelmarmelade, Avocado, Tomatenrelish, Cheddar, Landeier, krossem Speck, Steakhouse-Pommes und Coleslaw	
<u>Schönes Leben Lachs-Burger</u>	28,50
mit gegrillter Avocado, Gurke, Limetten-Joghurtdressing Thai-Mayonnaise und Süßkartoffel-Pommes	

Vegetarisch

<u>Gefüllte Nudelsäckchen</u> (Käse und Basilikum)	22,50
in Rucola-Sahne mit getrockneten Tomaten Pinienkern-Crunch und gehobeltem Grana Padano	
mit gebratener Pouardenbrust und Kräuter-Pesto	+ 12,00
mit gegrillten Lachsstücken	+ 12,00
mit 3 gegrillten Riesengarnelen	+ 13,50

Vegan

<u>Portobello</u>	24,00
Großer gegrillter Portobello-Pilz mit geschmortem Wurzelgemüse, Perlgräuben, Erbsen, grünem Spargel und Tomatensugo	

Für unsere kleinen Gäste (bis 14 Jahre)

<u>Kleines Wiener Schnitzel</u> mit Pommes	15,00
<u>Großer Pommes Teller</u> mit Ketchup	8,00
<u>Chicken-Nuggets-Filets</u> mit Pommes	13,00
<u>Bio Zoo-Pasta</u> mit Butter, Grana Padano oder Tomatensauce	12,50
mit Tomaten-Bolognesesauce und Grana Padano	14,50

Dessert

<u>Eis und Sorbet</u> (Eismanufaktur) Bourbon-Vanille, Schokolade, Walnuss, Erdbeersorbet, Limonensorbet und Schokoladensorbet	je Kugel	4,50
<u>„Schönes Leben“ Kaiserschmarrn</u> mit hausgemachtem Zwetschgenröster		16,50
<u>Warmer Schokoladenkuchen</u> mit flüssigem Kern dazu Beerengrütze und Bourbon-Vanilleeis		16,00
<u>Unser „Dessert Meter“</u> für zwei Crème Brûlée, Mousse, Eis, Kaiserschmarrn Panna Cotta und saisonales Obst		26,00
<u>Apfeltarte mit Salzkaramelleis</u>		15,80