



Vorspeisen

Hausgemachte Tomatencremesuppe mit Baguette	**6,90 €**
Gratinierter Ziegenkäse mit Blätterteig und Honigtomaten	**13,90 €**
Carpaccio vom Räucherlachs mit Zitronendressing, Meerrettich, Baguette	**15,90 €**
Dreierlei Hamburger Tapas je eine geröstete Scheibe Baguette mit Matjessalat, Räucherlachs und einer hausgemachten Thunfischcreme	**12,90 €**



Salate

Kleiner Gartensalat	**10,90 €**
Großer Gartensalat	**12,90 €**
mit gratiniertem Ziegenkäse und Balsamicodressing	**18,90 €**
mit Scheiben vom geräucherten Lachs	**20,90 €**
mit Scheiben vom Roastbeef	**20,90 €**
Beilagensalat (ohne Brot)	**4,00 €**



Wir servieren alle Salate mit Kräuterbaguette und einem hausgemachtem Dressing





Vorspeisen

Hausgemachte Tomatencremesuppe mit Baguette	**6,90 €**
Gratinierter Ziegenkäse mit Blätterteig und Honigtomaten	**13,90 €**
Carpaccio vom Räucherlachs mit Zitronendressing, Meerrettich, Baguette	**15,90 €**
Dreierlei Hamburger Tapas je eine geröstete Scheibe Baguette mit Matjessalat, Räucherlachs und einer hausgemachten Thunfischcreme	**12,90 €**



Salate

Kleiner Gartensalat	**10,90 €**
Großer Gartensalat	**12,90 €**
mit gratiniertem Ziegenkäse und Balsamicodressing	**18,90 €**
mit Scheiben vom geräucherten Lachs	**20,90 €**
mit Scheiben vom Roastbeef	**20,90 €**
Beilagensalat (ohne Brot)	**4,00 €**



Wir servieren alle Salate mit Kräuterbaguette und einem hausgemachtem Dressing

Unsere „Klassiker“



Bauernfrühstück
mit Scheiben vom Katenschinken, Gewürzgurke ***17,90 €***

Kleines Bauernfrühstück
mit Scheiben vom Katenschinken, Gewürzgurke ***14,90 €***

Hausgemachtes Roastbeef
mit Bratkartoffeln und Remoulade ***22,90 €***

Hausgemachtes Sauerfleisch
mit Bratkartoffeln und Remoulade ***19,90 €***

Hausgemachte Frikadelle
mit Spiegelei und Bratkartoffeln ***15,90 €***

Großer Sprinkenhof - Burger - Deluxe
mit großer hausgemachter Frikadelle, Salat,
Tomate, Speck, Zwiebeln und Spezialsauce,
dazu Pommes Frites ***19,90 €***

Schinkenbrot

Zwei Scheiben Schwarzbrot mit Scheiben vom
Katenschinken und Gewürzgurke **12,90 €**

Roastbeefbrot

Zwei Scheiben Schwarzbrot mit Scheiben vom
Roastbeef, dazu Remoulade **12,90 €**

(Wir servieren unsere Bratkartoffeln
mit Speck und Zwiebeln)





Fischgerichte



Hamburger Pannfisch
3 Fischfilets auf Senfsauce, dazu Bratkartoffeln **22,90 €**

Scholle „Finkenwerder Art“
mit Speckstippe und Salzkartoffeln **25,90 €**

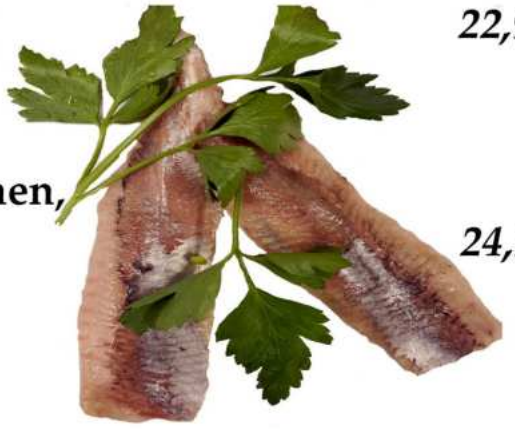
Brathering
eingelegt,* dazu Bratkartoffeln** ***14,90 €



Matjes

„Hausfrauenart“
2 Doppelfilets Matjes* mit einer Apfel-Zwiebelsahnesauce, dazu Bratkartoffeln** ***22,90 €

„Grüne Bohnen“
2 Doppelfilets Matjes* mit grünen Bohnen, Speckstippe, dazu Bratkartoffeln** ***24,90 €



(Wir servieren unsere Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln)

Aktuelle Informationen bzgl. Öffungszeiten auf unserer Homepage
www.restaurant-sprinkenhof.de
Bleiben Sie gesund !

Unsere Schnitzel „Wiener Art“

paniertes Schweineschnitzel mit Pommes Frites		17,90 €
dazu wahlweise Pfeffersauce	(+4,00 €)	21,90 €
oder mit Champignonsauce	(+4,00 €)	21,90 €



oder als

Schnitzel mit frischem gemischtem Salat 21,90 €

oder als

„Hamburger Schnitzel“ mit Spiegelei
und Bratkartoffeln 21,90 €



Hausgemachtes Labskaus

„Dat Lütte“
mit Spiegelei, roter Bete und Gurke 14,90 €



„Dat Groote“
mit 2 Spiegeleiern, roter Bete und Gurke,
Doppelfilet Matjes und Rollmops 22,90 €

Alles vom „Max“



Strammer Max

Zwei Scheiben Schwarzbrot mit Scheiben vom
Katenschinken und zwei Spiegeleiern 15,90 €

Räucher Max



Zwei Scheiben Schwarzbrot mit Scheiben vom
Räucherlachs und zwei Spiegeleiern 17,90 €

Chef Max

Zwei Scheiben Schwarzbrot mit Scheiben vom
Roastbeef und zwei Spiegeleiern, dazu Remoulade 17,90 €

-

Dessert

Hausgemachter Apfelpfannkuchen
mit Zimt und Zucker *7,90 €*

Hausgemachte Rote Grütze
mit Vanillesauce *5,50 €*



„Oma Ettas Klötenköm“
mit einer Eierlikörcreme und Sahnehaube *3,50 €*

Extras

Portion Bratkartoffeln	7,90 €	Portion Remoulade	1,50 €
Portion Pommes Frites	5,90 €	Extra Saucen	4,00 €

Getränkekarte



Fassbiere

König Pilsener	vom Fass 0,3 l	4,00 €
König Pilsener	vom Fass 0,4 l	4,90 €
König Pilsener	vom Fass 0,5 l	5,80 €
Bitburger Pilsener	vom Fass 0,3 l	4,10 €
Bitburger Pilsener	vom Fass 0,4 l	5,00 €
Bitburger Pilsener	vom Fass 0,5 l	5,90 €
Benediktiner Helles	vom Fass 0,3 l	4,20 €
Benediktiner Helles	vom Fass 0,5 l	6,00 €
Köstritzer Schwarzbier	vom Fass 0,3 l	4,20 €
Köstritzer Schwarzbier	vom Fass 0,5 l	6,00 €
Alsterwasser	vom Fass 0,3 l	3,90€
Alsterwasser	vom Fass 0,4 l	4,80 €
Alsterwasser	vom Fass 0,5 l	5,60 €



Flaschenbiere

König Pilsener alkoholfrei	0,33 l	3,90 €
Erdinger Hefeweizen	0,5 l	5,50 €
Erdinger Hefeweizen alkoholfrei	0,5 l	5,50 €



Softgetränke / Limonaden

Apfelschorle

Coca Cola / Cola Light /	0,3 l	3,00 €
Cola Zero / Fanta / Sprite	0,4 l	3,90 €
oder Lift Apfelschorle	0,5 l	4,50 €
Flasche Malzbier (Vitamalz)	0,33 l	3,70 €

Mineralwasser

Flasche mit Kohlensäure oder Still	0,25 l	2,50 €
Flasche mit Kohlensäure oder Still	0,75 l	6,90 €
Bitter Lemon, Tonic Water, Ginger Ale	0,20 l	3,20 €

Fruchtsäfte / Fruchtsaftschorlen

Apfelsaftsaft	0,20 l	2,50 €
Traubensaft	0,20 l	2,80 €
Rhabarbersaft	0,20 l	2,80 €
Johannesbeersaft	0,20 l	2,80 €
Orangensaft	0,20 l	2,80 €



Traubensaftschorle	0,4 l	4,50 €
Rhabarbersaftschorle	0,4 l	4,50 €
Johannesbeersaftschorle	0,4 l	4,50 €

Aktuelle Informationen bzgl. Öffungszeiten auf unserer Homepage

www.restaurant-sprinkenhof.de

Bleiben Sie gesund !





Spirituosen

Aquavit		
Jubiläums Aquavit	2cl	3,30 €
Malteser Aquavit	2cl	3,00 €
Linie Aquavit	2cl	3,30 €
Kümmel/Korn		
Helbing Kümmel	2cl	2,30 €
Oldesloer Korn	2cl	2,20 €
Bismark Korn	2cl	2,50 €
Kräuterschnaps/Kräuterlikör		
Fernet Branca	2cl	2,90 €
Jägermeister	2cl	2,90 €
Schierker Feuerstein	2cl	2,70 €
Ramazotti auf Eis, Zitrone	2cl	3,50 €
Averna auf Eis, Zitrone	2cl	3,50 €
Obstbrände		
Obstbrände, div. von Schladerer	2cl	4,50 €
Weitere		
Asbach Uralt	2cl	3,00 €
Smirnoff Wodka	2cl	2,90 €
Grappa	2cl	4,50 €
Sambuca	2cl	3,50 €
Baileys	2cl	3,80 €
De Kuiper Bessen	2cl	2,70 €
Hansen Rum	2cl	2,60 €









Kaffee

Tasse Kaffee	2,90 €
Becher Kaffee	4,50 €
Milchkaffee	4,50 €
Cappuccino	3,90 €
Espresso	2,60 €
Doppelter Espresso	4,00 €



Warme Getränke

Heiße Schokolade	4,90 €
Tee, verschiedene Sorten	3,50 €
Glühwein	4,90 €

Longdrinks

Cuba Libre (Havanna Club, 4cl)	0,2 l	8,90 €
Whisky Cola (Ballantines, 4cl)	0,2 l	8,90 €
Gin Tonic (Gordons, 4cl)	0,2 l	8,90 €
Campari Orange (Campari, 4cl)	0,2 l	8,90 €
Wodka Lemon (Smirnoff, 4cl)	0,2 l	8,90 €



Aperol Spritz	0,2 l	8,90 €

Mische

Korn (4cl) Cola / Fanta	0,2 l	6,90 €



Weinkarte

Offene Weißweine 0,2 l

Grauer Burgunder, Pfalz, Weingut Geissen, trocken
Körperreicher und kräftiger Wein, der durch seine Vielschichtigkeit besonders zu kräftigen Speisen passt. 5,70 €

Riesling, Mosel, J&H Selbach, feinherb
Filigraner Moselwein mit einer dezenten Restsüße, ein Allrounder mit sehr viel Mineralität, gut zu würzigen Speisen. 5,70 €

Pinot Grigio delle Venezie IGT, Villa Mura, trocken
Sehr fruchtiger & trockener Pinot. 5,70 €

Chardonnay, Cheval d'Or, Südfrankreich, trocken
Passt gut zu gebratenem Fleisch 5,60 €

Offener Rosewein 0,2 l

Spätburgunder Weißherbst, Baden,Weingut Kiefer
Leichter Rosewein, als Aperitiv bzw. Sommerwein einsetzbar 5,80 €

Offene Rotweine 0,2 l

Merlot, Cheval d'Or, Südfrankreich, trocken
Passt gut zu gebratenem Fleisch 5,70 €

Montepulciano d' Abruzzo, Italien, trocken
Ein runder Wein mit einer schönen Struktur 5,90 €

Sekt

Fürst Metternich
Fruchtig, feinperlig, spritzig, frisch 0,2 l 8,90 €

