

# Speisekarte

## Suppe

**Klare Tomatensuppe** A, G **4,70 €**  
mit Chesterstange

## Kleinigkeiten

**Anti-Pasti-Variationen** A, D, J, L, 1, 5, 6, 8 **10,90 €**  
dazu Baguette

**Bruschetta** A, G, 1, 2 **7,20 €**  
Geröstete Brotscheiben mit gewürfelten  
Tomaten und Zwiebeln, Pesto und Parmesan

**Dicke Knolle**  
mit Kräuterquark und Salat G **9,90 €**  
+ Lachsstreifen G, D **11,90 €**

**Mediterraner Sommersalat** **11,90 €**  
mit Feldsalat / Rucola, Cherrytomaten,  
Zucchini, Gurke, Peperoni und Parmesan,  
dazu Kräuterbaguette A, G, J, 1, 2

**Gebackener Schafskäse** A, C, G **9,20 €**  
nach mediterraner Art

**Omelett** A, C, G **11,50 €**  
mit gebratenen Champignons,  
dazu Baguette

**Kröstchen** A, C, G, 2, 3 **12,90 €**  
Kleines Schweineschnitzel auf Toast,  
mit Spargel und Sauce Bernaise



## Hauptgang

**Pasta in Pesto** A, G, C, E, 1 **13,90 €**  
mit mediterranem Gemüse und Parmesan

**Schnitzel „Förster Art“** A, C, J, G, 7 **19,20 €**  
2 kleine Schweineschnitzel  
mit Rahmchampignons, Pommes frites  
und Salatbeilage

**Westfalenschnitzel** A, C, J, G, 10, 8 **19,90 €**  
Schweineschnitzel mit Schinkenrührei,  
Bratkartoffeln und Salatbeilage

**Omas Gusspfanne** A, G **21,90 €**  
Drei Schweinefilets, mit Rahmpilzen,  
Bohnenbündchen und Kroketten

**Schaschlik Spieß** G, J **22,90 €**  
mit Hähnchen, Schwein, Rind  
und mediterranem Gemüse, dazu  
Herzoginnenkartoffeln und Salatbeilage

<sup>A</sup> Glutenhaltiges Getreide wie Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, <sup>B</sup> Krebstiere und deren Erzeugnisse, <sup>C</sup> Eier und Eierzeugnisse,

<sup>D</sup> Fisch und Fischerei Erzeugnisse, <sup>E</sup> Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse, <sup>F</sup> Soja und Sojaerzeugnisse,

<sup>G</sup> Milch und Milcherzeugnisse (einschließlich Laktose), <sup>H</sup> Schalenfrüchte, <sup>I</sup> Sellerie und Sellerieerzeugnisse, <sup>J</sup> Senf und Senfprodukte, <sup>1</sup> mit Farbstoff, <sup>2</sup> mit Konservierungsstoffe, <sup>3</sup> mit Antioxidationsmittel, <sup>4</sup> mit Geschmacksverstärker, <sup>5</sup> geschwefelt

<sup>6</sup> geschwärzt, <sup>7</sup> gewachst, <sup>8</sup> mit Phosphat, <sup>9</sup> mit Süßungsmittel, <sup>10</sup> enthält ein Phenylalaninquelle, <sup>11</sup> mit Zuckerarten und Süßungsmittel, <sup>12</sup> mit Zuckeraustauschstoffen

# Speisekarte



## Hähnchen – Mozzarella <sup>G</sup> 18,90 €

Hähnchenbrustfilet gefüllt mit Mozzarella, dazu saisonales Schwenkgemüse, Rosmarinkartoffeln und Gorgonzolasauce

## Hähnchen „Bombay“ <sup>A, G, 2</sup> 16,90 €

Hähnchenbrustfilet auf Butterreis, mit Früchten, Currysauce und Salatbeilage

## Lachsfilet <sup>A, C, D</sup> 21,90 €

auf Bandnudeln mit Krabbensauce, dazu saisonales Schwenkgemüse

## Garnelenspieße <sup>G, D</sup> 20,90 €

mit mediterranem Schwenkgemüse, Dicke Kartoffelknolle und Kräuterrahm

## Mutter Bahr – Burger <sup>A, 2, C, F, N</sup> 18,50 €

125 g Rinderhacksteak mit Gurken, Zwiebeln, Tomaten, geschmortem Bauchspeck, Käse und BBC-Sauce, dazu Pommes frites

## Tomahawk-Steak vom Schwein 19,90 €

(mit Knochen ca. 350g) <sup>A, C, G, I</sup>

mit Kräuterbutter, Wurzelgemüse und Kartoffelstampf

## Rumpsteak „Mutter Bahr Spezial“ <sup>C, G, 8, 4</sup>

200 g 22,90 €

300 g 29,90 €

mit flambiertem Kartoffelpüree-Rand, Bohnenbündchen, an einer Bernaise-Pfeffersauce mit Champignons

## Rumpsteak „Café de Paris“ <sup>A, C, G, I</sup>

200 g 21,90 €

300 g 28,90 €

mit saisonalem Gemüse, Kroketten und überbackener „Café de Paris“-Butter

## Dessert

### Herrencreme <sup>G</sup>

Klein 2,80 €

Groß 4,40 €

Erdbeersorbet <sup>C, G</sup> 4,70 €

Nektarinen-Carpaccio <sup>C, G, 9, 11</sup> 5,40 €

mit Minzzucker und 1er Kugel Vanilleeis

**Fragen Sie gerne unser Servicepersonal nach der Eiskarte!**

<sup>A</sup> Glutenhaltiges Getreide wie Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, <sup>B</sup> Krebstiere und deren Erzeugnisse, <sup>C</sup> Eier und Eierzeugnisse,

<sup>D</sup> Fisch und Fischerei Erzeugnisse, <sup>E</sup> Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse, <sup>F</sup> Soja und Sojaerzeugnisse,

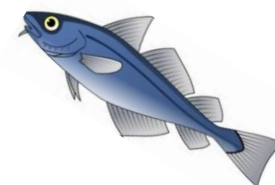
<sup>G</sup> Milch und Milcherzeugnisse (einschließlich Laktose), <sup>H</sup> Schalenfrüchte, <sup>I</sup> Sellerie und Sellerieerzeugnisse, <sup>J</sup> Senf und Senfprodukte, 1 mit Farbstoff, 2 mit Konservierungsstoffe, 3 mit Antioxidationsmittel, 4 mit Geschmacksverstärker, 5 geschwefelt

6 geschwärzt, 7 gewachst, 8 mit Phosphat, 9 mit Süßungsmittel, 10 enthält ein Phenylalaninquelle, 11 mit Zuckerarten und Süßungsmittel, 12 mit Zuckeraustauschstoffen

# Es ist wieder Matjeszeit



**Matjesfilet „Hausfrauenart“** 1, 2, 3, 11, D, G  
mit Apfel-Joghurtsauce  
und Salzkartoffeln  
**14,50 €**



**Matjesfilet „Schwedische Art“** D, J  
in feiner Senf-Dill-Honigsauce  
Schnittlauch Kartoffeln  
Salatgarnitur  
**14,50 €**



**Matjesfilet „Mutter Bahr“** A, D, G  
mit Pumpernickel, Zwiebeln  
Reibekuchen und Kräutercreme  
**14,90 €**

<sup>A</sup> Glutenhaltiges Getreide wie Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, <sup>B</sup> Krebstiere und deren Erzeugnisse, <sup>C</sup> Eier und Eierzeugnisse,  
<sup>D</sup> Fisch und Fischerei Erzeugnisse, <sup>E</sup> Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse, <sup>F</sup> Soja und Sojaerzeugnisse,  
<sup>G</sup> Milch und Milcherzeugnisse (einschließlich Laktose), <sup>H</sup> Schalenfrüchte, <sup>I</sup> Sellerie und Sellerieerzeugnisse, <sup>J</sup> Senf und Senfprodukte, 1 mit Farbstoff, 2  
mit Konservierungsstoffe, 3 mit Antioxidationsmittel, 4 mit Geschmacksverstärker, 5 geschwefelt  
6 geschwärzt, 7 gewachst, 8 mit Phosphat, 9 mit Süßungsmittel, 10 enthält ein Phenylalaninquelle, 11 mit Zuckerarten und Süßungsmittel, 12 mit  
Zuckeraustauschstoffen