

Hausgemachtes aus dem Suppentopf

Hühnerkraftbrühe „Royal“ 5,50 €

*mit Einlage und Toast (c,i,a)

Ungarische Gulaschsuppe 5,50 €

*mit reichlich Fleischeinlage und Toast (i,a)

Tomatensuppe „Gordon Gin“ 5,50 €

*mit Sahnehäubchen, Mandelsplitter und Toast (g,a,h)

Frische Salate der Saison



Kleiner gemischter Salat 5,50 €

Großer gemischter Salatteller 10,50€

*mit gekochtem Schinken, Käse und Ei (c,g)

Chefsalat „Küchenmeister Art“ 11,50 €

*mit Tomate, Gurke, Hirtenkäse, Thunfisch
und Butter (d,g,a)

Alle Preise incl. Bedienung und Mehrwertsteuer

Für den kleinen Hunger

Frische Magersülze mit Bratkartoffeln 10,90 €

*dazu hausgemachte Remouladensoße und Beilagensalat (c)

Gebackener Camembert 8,00 €

*dazu Preiselbeeren, Toast und Butter

Toast „Hawai“ 8,00 €

*belegt mit Schinken, Ananas und mit Käse überbacken (g,a)

Große Currybockwurst 7,50 €

*dazu Pommes frites

Harzer Spezialitäten



Harzer Stümpelteller 12,50 €

*mit vielen verschiedenen Harzer Wurst- und Käsespezialitäten,
dazu Brot, Schmalz und Butter (a,g)

Harzer Mettwurstbrot/od. Schinkenbrot 8,00 €

*wahlweise, mit 3 Spiegeleiern 11,00 €

*dazu Gewürzgurken

Harzer Käsebrot 8,50 €

*dazu Zwiebeln und Schmalz (a,g)

Alle Preise incl. Bedienung und Mehrwertsteuer

Jobst's Nudelkarte



Spaghetti „Napoli“	8,50 €
*mit Tomatensoße und frisch geriebenen Parmesankäse	
Spaghetti Bolognese „Gran Gusto“	10,50 €
*pikante Tomaten- Hackfleischsoße, dazu frisch geriebener Parmesankäse (g)	
Tortellini „alla Panna“	10,50 €
*mit Sahnesoße, dazu frisch geriebener Parmesankäse (g)	

Für unsere Kleinen Gäste (bis 14 Jahre)

Teller Nudeln mit Tomatensoße	4,50 €
3 Fischstäbchen „Kapitän Iglo“	5,50 €
*dazu Pommes frites und Ketchup(a)	
6 Chicken Nuggets	6,50 €
*mit Pommes frites und Ketchup (a)	
Kleines Schnitzel „Wiener Art“	7,50 €
*dazu Pommes frites und Ketchup (a)	

Alle Preise incl. Bedienung und Mehrwertsteuer

Neptuns Fisch- Spezialitäten



Scampipfanne

16,80€

*6 große Scampis in feiner Knoblauchsoße,
dazu frisch gebackenes Baguette (n,a)

Sylter Matjestopf

11,60 €

*Matjesfilethappen ohne Haut, mit Äpfeln, Gurken, Zwiebeln
in feiner Sahnesoße dazu Brat/ oder Salzkartoffeln (d,g)

Gebackenes Seelachs/ oder Schollenfilet

11,00 €

*mit hausgemachter Remouladensoße², gemischtem Salat
dazu Salzkartoffeln (c,a)

Forelle „Müllerin Art“

16,00 €

*gebratene Forelle mit zerlassener Butter, Sahne Meerrettich,
dazu Salzkartoffeln und Beilagensalat (a,g)

Mandelforelle

16,00 €

*gebratene Forelle mit gerösteten Mandeln, zerlassener Butter,
Sahne Meerrettich, dazu Salzkartoffeln und Beilagensalat (h,a,g)

Forelle „Blau“

16,00 €

*mit zerlassener Butter, Sahne Meerrettich,
dazu Salzkartoffeln und Beilagensalat (g)

Scholle „Finkenwerder Art“

18,00 €

*mit zerlassener Butter, Salzkartoffeln
und Beilagensalat (g)

Scholle „Büsumer Art“

24,00 €

*dazu frische Nordseekrabben (g)
zerlassener Butter, Salzkartoffeln und Beilagensalat

Alle Preise incl. Bedienung und Mehrwertsteuer

Große Schnitzel aus der Pfanne



Paniertes Schnitzel „Wiener Art“ 11,60 €
*mit Pommes frites,
dazu ein Beilagensalat (a)

Paniertes Schnitzel „Jäger Art“ 14,00 €
*mit Champignonrahmsoße,
dazu Pommes frites und Beilagensalat (a)

Pfefferrahmschnitzel „Madagaskar“ 14,00 €
*mit grüner Hollandaise- Pfeffersoße
dazu Kroketten und Beilagensalat (a)

Paniertes Schnitzel „Schwitzerli Art“ 14,50 €
*mit Tomaten und Käse überbacken
dazu Kroketten und Beilagensalat (a,g)

Spezialitäten von Rind



Argentinisches Angus- Rumpsteak

22,50 €

*mit Kräuterbutter

dazu Bratkartoffeln (g) ,Prinzessbohnen o. Salatteller

Pariser Pfeffersteak

24,50 €

*Angus- Rumpsteak mit grünem Pfeffer

dazu Pommes frites und Beilagensalat

Spezialitäten vom Geflügel



Zartes Putensteak

18,50 €

*mit Kräuterbutter

dazu Pommes frites und Beilagensalat

Spezialitäten aus den Heimischen Wäldern

Harzer Wildgulasch „Försterin Art“

18,50 €

*mit Waldpilzen

dazu Apfelrotkohl, Preiselbeersahne und Kartoffelklößen (g)

Harzer Hirschbraten

24,80 €

*mit Pfifferling Rahmsoße

dazu Preiselbeerbirne, Apfelrotkohl und Kroketten (g)

Alle Preise incl. Bedienung und Mehrwertsteuer

Heiße Getränke

Tasse Kaffee	2,00 €	Glas Tee „schwarz“	2,00 €
Kännchen Kaffee	4,00 €	Glas Tee „Früchte“	2,00 €
Kännchen Tee	4,00 €	Glas Tee „Pfefferminz“	2,00 €
Tasse heiße Schokolade	2,30 €	Tasse Cappuccino	2,40 €
Kännchen heiße Schokolade	4,60 €	Grog vom Rum 4cl	6,00 €
Glas heißen Glühwein	4,50 €		

Alkoholfreie Getränke

Mineralwasser	0,25 l	2,20 €
Mineralwasser	0,75 l	6,50 €
Fanta, Sprite, Coca-Cola	0,3 l	2,80 €
Bitter Lemon	0,3 l	3,00 €
Orangensaft, Apfelsaft	0,3 l	2,80 €

Biere vom Fass

König Pilsener, Hofbräu, Warsteiner

4,6 % vol. 0,2 l	1,80 €
4,6 % vol. 0,3 l	2,60 €
4,6 % vol. 0,5 l	4,20 €

Weizenbier 0,5 l 4,20 €

Spirituosen

Nordhäuser Doppelkorn	38 % vol.	2cl	2,20 €
Fernet Branca	40 % vol.	2cl	3,00 €
Schierker Feuerstein	35 % vol.	2cl	2,20 €
Malteser	38 % vol.	2cl	3,00 €
Williams Christ Birnenbrand	40 % vol.	2cl	3,00 €
Wodka Smirnoff	37,5 % vol.	2cl	2,50 €
Whiskey Jim Beam mit Cola	28 % vol.	2cl	5,50 €
Ramazotti	30 % vol.	2cl	3,00 €

Weine

verschiedene Weißweine	10,8 % vol.	5,50 €
verschiedene Rotweine	12,0 % vol.	5,50 €

Alle Preise incl. Bedienung und Mehrwertsteuer