

# Herzlich willkommen,

wir wünschen einen angenehmen Aufenthalt. Lassen sie sich bei uns mit leckeren Gerichten aus Wald und Flur sowie aus den Tiefen des Meeres verwöhnen.

Liebe Gäste,  
auf Wunsch erhaltenen Sie eine mit Allergenen ausgezeichnete Speisekarte.  
Fragen Sie unsere freundliche Bedienung

Liebe Gäste,  
Umbestellungen werden mit 1 Euro berechnet.  
Vielen Dank für Ihr Verständnis!

## Und immer was Vorweg

- Schafskäse**<sup>B</sup> überbacken 5,90 €  
mit Tomate, Oliven, Knoblauch, Peperoni pikante,  
dazu Knoblauchbaguette<sup>B</sup>
- Bruschetta** 5,50 €  
Knoblauchbaguette<sup>B</sup> mit Tomatenstückchen, Zwiebeln,  
Knoblauch<sup>B</sup> und italienischen Kräutern

## Aus der Suppenküche

- Zwiebelsuppe** mit Crouton und Käse überbacken 4,50 €
- Rinderkraftbrühe** 4,00 €  
Ennos beliebte Hochzeitssuppe mit hausgemachten Fleischklößchen
- Moorkartoffelsuppe**<sup>J,F</sup> mit Speck<sup>E,D</sup> und Gemüse 3,90 €

## Typischer kulinarischer norddeutscher Herbst

- Leckere „Kürbis-Karottensuppe“<sup>A</sup> 3,50 €
- „Apfelrahmschnitzel“<sup>A</sup> 14,50 €  
gebratene Apfelringe auf Schweineschnitzel mit Apfelrahmsauce<sup>A</sup> überzogen  
zur Wahl mit Pommes frites, Kroketten<sup>J,A</sup>, Bratkartoffeln oder Salzkartoffeln
- Zwei „Apfelringe“ gebacken auf Vanillesauce mit einer Kugel Vanilleeis  
und Tupper Sahne 4,40€

## Gleich gibt es Fisch

- „Backfischsteller“<sup>E,C,D</sup> 12,50 €  
Schollen- u. Seelachsfilet<sup>E,C,D</sup> gebacken dazu Remouladensauce<sup>E,C,D,A,B</sup>  
und Speckbratkartoffeln<sup>E,D</sup>
- „Schollenfilet“ gebraten mit Salzkartoffeln und Salatbeilage 13,80 €

# Ennos Schnitzelparadies

## Ennos Tipp:

### „Schnitzelpfanne“

verschiedene Schnitzel auf Speckbratkartoffeln <sup>E,D</sup>, Zwiebeln, frische Champignons, Gartengemüse, dazu zwei Saucen <sup>E,D</sup>

14,80 €

### Putenschnitzel „Wiener Art“

12,50 €

### Schweineschnitzel „Wiener Art“

12,50 €

### Schnitzel „a`la Meyer“ mit Speck <sup>E,D</sup>, Spiegelei

13,80 €

### „Jägerschnitzel“ mit Pilzrahmsauce

13,80 €

### Schnitzel „California“ mit Pfirsich, Sauce Hollandaise

14,00€

### „Schützenschnitzel“ frische Champignons, Zwiebeln und Käse überbacken

14,50 €

### Schnitzel „Madagaskar“ mit Pfefferrahmsoße

14,00 €

### Schnitzel „Rustika“ mit Röstzwiebeln, gebackenen und gebratenen Zwiebeln

13,80 €

Wahlweise mit: Pommes frites, Bratkartoffeln <sup>E,D</sup> oder Kroketten <sup>J,A</sup>, Reis

## Ennos Jubiläumsschnitzel

„Schweineschnitzel“ mit Bacon <sup>E,D</sup> und Cheese überbacken, dazu hausgemachte Kartoffelchips und Sour cream <sup>C,B,D,E,A,G</sup>

14,80 €

## Steakgerichte

### „Rumpsteak“ <sup>G</sup> 220g

20,50 €

zu allen Steaks servieren

### „Putensteak“ <sup>G</sup> 220g

16,80 €

wir Kräuterbutter <sup>F</sup> und

### „Grillteller“ <sup>G</sup>

19,00 €

Knoblauchbaguette <sup>B</sup>

Rump-, Schweine- u. Putensteak

Wahlweise mit: Pommes frites, Ofenkartoffel mit Sour Cream <sup>C,B,D,E,A,G</sup>, Kroketten <sup>J,A</sup>, Bratkartoffeln <sup>E,D</sup>

extra Soße: z. B. Pfeffersauce, Pilzrahmsauce, Sauce Hollandaise, Sauce Bearnaise <sup>C,A</sup> oder Steaksauce <sup>F,A</sup> 2,50 €

**Liebe Gäste,**  
Umbestellungen werden mit  
1 Euro berechnet.  
Vielen Dank für Ihr  
Verständnis!

## Seniorenteller

Kleines „Putenschnitzel“<sup>E,C,D</sup> 9,50 €  
mit Gemüse, Sauce Hollandaise und Kroketten<sup>J,A</sup>

„Schollenfilet“ gebraten dazu Salzkartoffeln und Salatbukette 9,50 €

## Für den kleinen Appetit

Toast „Hawaii“ gekochter Schinken<sup>D,H,E</sup> und Ananas  
mit Käse überbacken 6,50 €

„Champignons“ gebacken<sup>E,C,D</sup>, verschiedene Dips \*, Salatbeilage  
und Baguette 7,80 €

„Schützentoast“ kleines Schnitzel auf Toast mit Pilzen, Zwiebeln,  
Spiegelei und Salatbukett 9,80 €

„Puten- Kartoffelgratin“ mit Knoblauchbaguette 9,80 €

## Ennos Lieblings Burger Echt lecker



### Wildburger<sup>J,B,A,E,C,D</sup>

#### Wild aus heimischer Jagd

(180g hausgemachtes) Fleisch mit Bacon,  
gebratener Ananascheibe,

Camembert und Preiselbeeren 8,90 €

### Ladyburger<sup>J,B,G,F,D,H,E</sup>

#### Putensteak natur vom Grill

(180g) Fleisch mit Pesto, Tomate,  
Mozzarella, Mayonnaise und geröstetem  
Kochschinken 9,50 €



## Empfehlung dazu:

Süßkartoffel Pommes frites 3,30 €

hausgemachte Kartoffelchips 3,00 €

## Da haben wir den Salat

<b>Salatteller „Sport &amp; Fit“</b>	11,50 €
knackfrischer Salat mit Oliven, Schafskäse, Knoblauchbaguette <sup>B</sup> und Hähnchenbruststreifen	
<b>Salatteller „Landmarkt“</b>	13,50 €
gartenfrischer bunter Salat mit gebratenem Rumpsteakstreifen <sup>G</sup> und Knoblauchbaguette <sup>B</sup>	
<b>Salatteller „Fischmarkt“</b>	12,50 €
gartenfrischer bunter Salat mit gebackenen Fischfilet <sup>G</sup> und Knoblauchbaguette <sup>B</sup>	
<b>Kleiner „gemischter Salatteller“</b>	4,00 €
knackfrischer bunter Salat	
Zu allen Salattellern reichen wir wahlweise: Amerika <sup>A,B</sup> - oder Balsamicodressing <sup>E,C,D,A</sup>	

## Dann haben wir noch

<b>„½ Hähnchen“</b> knusprig gebraten, dazu Pommes frites	7,80 €
<b>„Bauernfrühstück“</b> mit drei Eiern, Würfelschinken <sup>D,H,E</sup> und Gewürzgurke	7,80 €
<b>„Currywurst“<sup>L</sup></b> mit Curryketchup <sup>E,C,D,A,B</sup> , und Pommes frites	7,00 €
<b>„Ofenkartoffel“ mit Champignons</b>	9,50 €
gefüllt mit Sour Cream <sup>C,B,D,E,A,G</sup> , dazu gebackene Champignons <sup>E,C,D</sup> im Salatbett, Knoblauchsauce <sup>H,A</sup> und Knoblauchbaguette <sup>B</sup>	

### Zusatzstoffe:

A: Verdickungsmittel, B: Konservierungsstoffe, C: Säuerungsmittel, D: Säureregulator  
E: Antioxidationsmittel, F: Aroma, G: Geschmacksverstärker, H: Stabilisator, I: Vitamin C,  
J: Emulgatoren, K: Farbstoffe, L: Nitrit - Pökelsalz