

Küche bis
15:00 Uhr

panorama

SPEISEKARTE

Nehmen Sie sich eine Auszeit und genießen Sie unsere selbstgemachten Leckereien in entspannter Atmosphäre. Wir verwöhnen Sie mit einer Kombination aus traditioneller Hausmannskost und kulinarischen Spezialitäten – natürlich frisch zubereitet mit möglichst regionalen Produkten.

SELBSTGEMACHTE SUPPEN

Curry-Kokoscremesuppe (A) • mit Garnelenspieß	4,90€ 5,90€
Hühnersuppe (I) mit Gemüseeinlage	4,90€
Tomatensuppe (A)	4,90€
Friesische Kartoffelsuppe (I) mit Speck • mit Räucherlachs	4,90€ 5,90€

SALATE, KLEINIGKEITEN UND MEHR...

Kleiner Salatteller	4,50€
Gebackener Camembert (A,C) mit Salatbeilage, Preiselbeeren und Baguette	7,90€
Gebratener Schafskäse in Eihülle (A,G,C) mit Salatbeilage und Baguette	7,90€
Gebratener Schafskäse (A,G,C) mit Spinat, Reissnudeln und Tomatensauce	8,50€
neueu Ziegenfrischkäsetaler (A,C,J) mit Honig karamellisiert, Walnüsse, Kürbis-Apfel-Chutney auf bunten Salatteller mit Balsamicodressing	9,50€
Toast „Hawaii“ (A,G) knuspriger Buttermoast belegt mit Kochschinken, Ananasscheiben und Käse überbacken, garniert mit Preiselbeeren	6,90€
Herzhafter Pfannkuchen (A,C,G,8) mit Lauchzwiebeln, Feta, Tomaten und Kräuterquark	7,90€
Flammkuchen (A,G,8) • mit Speck und Zwiebeln • Vegetarisch • mit roten Zwiebeln, Kürbis und Feta	7,50€ 7,90€
Bunte Salatauswahl der Saison • mit gegrillten Hähnchenstreifen • mit Schafskäse, Zwiebeln und Oliven (G)	9,50€ 8,90€
Hausgemachte Dressings nach Wahl • Italienisches Dressing (J) • Balsamicodressing (J) • Joghurdressing (G)	
Asia Gemüsepfanne (A,F,G) mit Curry-Kokos-Sauce und Reis	8,50€

RUND UM DIE KARTOFFEL

Ofenkartoffel (G) frisch aus dem Ofen mit hausgemachter Kartoffelcreme • mit Hähnchenbruststreifen • mit Räucherlachs	5,50€ 7,50€ 8,90€
Bratkartoffeln (C) mit Speck und Zwiebeln, 2 Spiegeleier und Gewürzgurke	7,50€
Bauernfrühstück (C,2,4) mit Speck, Zwiebeln und Gewürzgurke	7,50€
Kartoffelgnocchi (A,C,H) mit hausgemachtem Pesto und mediterranem Gemüse	8,50€
Kartoffelröstinchen (J) mit Räucherlachs, Senf-Dill Sauce und Salatbeilage	8,90€



Kürbis Zeit

Kürbiscremesuppe	4,90€
Kartoffel-Kürbisaufbau (A,G) mit Hackfleisch und Käse gratiniert	8,90€
Herbstlicher Blattsalat (H,J) mit Balsamicodressing, gebratene Kürbisspalten, karamellisierte Walnüsse und Baguette	8,90€
Süßkartoffel-Gnocchi (G,H) mit Kürbispesto, Kürbisspalten, geröstete Kürbiskerne und Parmesan	9,50€
Gebratenes Rotbarschfilet (A,G,J) auf Kartoffel-Kürbis-Stampf und Salatbeilage	12,50€
Gegrillte Hähnchenbrust (J) mit Kürbis-Apfel-Chutney, Kartoffelrösti und Salatbeilage	10,50€

PASTA

Penne „Ratatouille“ (A) mit frischem mediterranen Gemüse in fruchtiger Tomaten-Sauce	8,50€
Tortellini (A,C,G,8) mit Käse-Spinat-Füllung, Schinken-Sahne-Sauce, Lauchzwiebeln und Tomatenwürfel	8,50€
Pasta (A,C,F) mit hausgemachtem Pesto und Parmesan • mit Hähnchenstreifen	7,90€ 9,50€
Bandnudeln (A,C,G) mit Spinat-Dill-Rahmsauce und gebratenen Lachsfilet	10,50€

FLEISCH

Panorama Burger aus 100% Angus-Rind (200g) (A,C,G,J,3,Speck) mit selbstgemachter Burger-Sauce und Brioche-Brötchen, Pommes frites und Mayonnaise • als Cheeseburger	10,50€ +1,00€
Currywurst „klassisch“ (2,3) mit hausgemachter Currysauce und Pommes frites	6,90€
Hausgemachte Frikadelle (A,C,J,G,8) mit Pilzrahmsauce, Marktgemüse und Salzkartoffeln	8,90€
Gegrilltes Hähnchenbrustfilet (A,G,8) mit Currysauce, gebratene Ananas und Reis	10,50€
Gegrilltes Hähnchenbrustfilet (G) mit gebratenen Champignons, Kräuterbutter und Kartoffelröstinchen	10,50€
Schweineschnitzel „Wiener Art“ (A,C,8) in Butter gebraten, mit Pommes frites und Gurkensalat	10,50€
Schweineschnitzel „Jäger Art“ (A,C,8) in hausgemachter Jägersauce, Pommes frites und Salatteller	11,90€
Schweineschnitzel „Holsteiner Art“ (A,C,8) in Butter gebraten mit Bratkartoffeln, 1 Spiegelei, Zwiebeln und Salatteller	12,90€
Alle Gerichte wahlweise mit Bratkartoffeln	+1,50€

FISCH

Matjes „Hausfrauen Art“ (C,J,1,4) mit knusprigen Bratkartoffeln	8,90€
Rotbarsch (A) gebraten, mit zerlassener Butter, Petersilienkartoffeln und Salatteller	12,50€
Schollenfilet „Finkenwerder Art“ in Eihülle (A) mit Speck, Zwiebeln, Bratkartoffeln und Gurkensalat	12,90€
Gebratenes Lachsfilet (A,G) auf Tomaten-Lauchgemüse mit Dillrahmsauce und Petersilienkartoffeln	12,90€

Extras: Remoulade +1,50€

Zusatzstoffe: 1) mit Farbstoff // 2) mit Konservierungsstoff // 3) mit Antioxydationsmittel // 4) mit Geschmacksverstärker // 5) geschwefelt // 6) geschwärzt // 7) mit Phosphat // 8) mit Milcheiweiß // 9) koffeinhaltig // 10) chininhaltig // 11) mit Süßungsmittel(n) // 12) enthält eine Phenylalaninquelle // 13) gewachst // 14) Säuerungsmittel

Bitte fragen Sie uns nach Inhaltsstoffen, die für Allergiker relevant sind. Wir beraten Sie gerne!

vegetarisch vegan scharf

GETRÄNKEKARTE

KALTE GETRÄNKE

	0,3l	0,5l
Coca Cola (1,9,14)	2,50€	3,80€
Coca Cola Zero (1,2,9,11,12,14)	2,50€	3,80€
Fanta (1,3,14)	2,50€	3,80€
Sprite (14)	2,50€	3,80€
Spezi (1,3,9,11,14)	2,50€	3,80€

	0,2l
Schweppes Bitter Lemon (3,10,14)	2,30€
Schweppes Ginger Ale (3)	2,30€

ORIGINAL SELTERS MINERALWASSER

	0,25l	0,75l
Mit Kohlensäure	2,20€	5,50€
Ohne Kohlensäure	2,20€	5,50€

SÄFTE VON VAHINGER

	0,2l
Apfel, Kirsch, Johannisbeere, Tomate und Orange	2,30€

	0,3l	0,5l
als Schorle	2,50€	3,80€
Rhababerschorle	2,50€	3,80€
Maracujasaft	2,80€	
Maracujaschorle	2,50€	

BIER

	0,33l	0,5l
„Jever Fun Zitrone“ (alkoholfrei)	2,90€	-
„Jever Fun“ (alkoholfrei)	2,90€	-
Malzbier	2,90€	-
Jever Pilsener	2,90€	-
Warsteiner Pilsener	2,90€	-
Warsteiner Radler/Alster	2,90€	-
Erdinger Weizen	-	4,20€
Erdinger Alkoholfrei	-	4,20€

WEIN UND SEKT

	0,2l
Weißwein und Rotwein	4,50€
Bitte fragen Sie unser Serviceteam nach unseren aktuellen Empfehlungen!	

Weißweinschorle	3,90€
------------------------	-------

	0,1l
Prosecco, trocken	2,90€
Prosecco Aperol (1,3)	3,50€
Sekt, trocken	2,90€

DIGESTIVE

	2cl
Linie Aquavit	2,50€
Fernet Branca	2,20€
Korn	2,20€
Obstbrand	2,50€
Amaretto	2,50€
Baileys (1,9,14)	2,50€

WARME GETRÄNKE

SCHOKOLADENSPEZIALITÄTEN

Heiße Schokolade	2,50€
Weißer Schokolade	2,50€
Irische Schokolade mit Baileys und Sahnehaube	3,60€
Italienische Schokolade mit Amaretto und Sahnehaube	3,60€

KAFFEESPEZIALITÄTEN

Latte Macchiato mit Milchschaum und Aroma nach Wahl	3,60€
• Amaretto (1,2)	
• Karamell (1,2)	
• Vanille (1,2)	

Kaffee Baileys mit Baileys und Sahnehaube	3,60€
---	-------

KAFFEEKLASSIKER

Becher Filterkaffee	2,20€
Becher Filterkaffee (groß)	3,20€
Becher Kaffee Crema	2,60€
Becher Kaffee Crema (groß)	3,60€
Cappuccino	2,60€
• Laktosefrei	+0,30€
Latte Macchiato	3,10€
• Laktosefrei	+0,30€
Espresso	1,90€
Espresso Macchiato	2,10€
Doppelter Espresso	3,40€
Milchkaffee	3,10€
• Laktosefrei	+0,30€

IT'S TEA TIME

Kännchen	4,90€
-----------------	-------

Echter Ostfriesentee auf dem Stövchen
GFBOTP Assam Mischung für den typisch würzig-malzigen Geschmack

Ausgesuchter Spitzentee im Glas (aus dem Tea Diamond Sortiment)	2,20€
---	-------

Wir führen folgende Teesorten:

- Earl Grey Premium aromatisierter Schwarztee
- Assam Spezial Schwarztee
- Rooibos Vanilla aromatisierter Kräutertee
- Sommerbeeren Früchtetee
- Sonne Asiens aromatisierter Grüntee
- Pfefferminzblätter Kräutertee
- Tea Spa Magica Kräutertee

SCHON GEWUSST?

Unsere Konditorin zaubert täglich leckere Kuchen und Torten für Sie. Durch eine große Auswahl an verschiedenen Kuchen-Kreationen und saisonal wechselnde Angebote, ist für jeden Geschmack etwas dabei.

Und wer den Kuchen lieber zu Hause genießt, kann sich gerne etwas einpacken lassen, sprechen Sie uns einfach an!



Selbst gebacken schmeckt immer noch am besten!