

„ANNO 1800“



Wohlfühlen & Mee(h)r



Vorspeisen / Für den kleinen Appetit

6 Weinbergschnecken in Kräuterbutter mit Toaststreifen	€ 5,00
Matjesfilet auf Schwarzbrot mit Salatgarnitur	€ 6,90
Vier Riesengarnelen in feinen Gemüsestreifen gebraten, mit Baguette	€ 9,90
Neuseeländische Grünschalmuscheln mit Knoblauchgemüse und Käse ² überbacken	€ 11,90
Carpaccio vom Rind mit gehobeltem Parmesankäse ²	€ 10,90
Kleine Käseauswahl ² mit Butter und Brot	€ 9,90
Frische hausgemachte Bratkartoffeln mit 3 Spiegeleiern	€ 6,90
Kleiner gemischter Salat	€ 4,50
Baguette mit Kräuterbutter	€ 2,00
Baguette mit Kräuterbutter und Käse ² überbacken	€ 3,00



Aus unseren Suppentöpfen

Tomatensuppe € 4,90

Zwiebelsuppe „Französische Art“ mit Käse²
überbacken € 5,50

Feine Merrettichgemüsesuppe mit Rostbeefstreifen € 5,90

Fischsuppe „Heiligenhafener Art“ mit frischem
Gemüse € 5,90

Gruß aus Nachbars Garten

Marktfrischer Salat mit ...

... Thunfisch, Oliven und Hirtenkäse € 12,90

... 4 Riesengarnelen € 14,90

... in Curry gebratenen Putenbruststreifen, frischen Früchten € 12,90

... Rumpsteakstreifen und Champignons € 12,90

Bitte wählen Sie zwischen unserem Hausdressing (Joghurt)⁶ oder Italian Dressing⁶.
Alle Salate werden mit ofenwarmem Kräuterbutterbaguette serviert.



Fleisch ist nicht Ihr Gemüse? Hier unsere

Pellkartoffeln und Vegetarisches

Pellkartoffel mit ...

... Sour Cream € 5,90

... Sour Cream und frischem Gemüse € 10,90

... Sour Cream, Putenbruststreifen, Champignons € 10,90

... Sour Cream, 4 Riesengarnelen, Paprika, Tomaten € 11,90

Chili sin Carne, scharf! Dazu Baguette € 8,90

Gemüseomelett mit Tomatensauce € 11,90

Blattspinat mit gebratenen Champignons und
Pellkartoffeln mit Gorgonzolasoße € 11,90



Frisch aus der Pfanne: Rind, Schwein und Lamm

Barbecueteller: 3 kleine Rindersteaks mit BBQ-Sauce, Baguette € 12,90
mit hausgemachter Kräuterbutter

(Bratkartoffeln/Pommes gegen Aufpreis möglich)

Rumpsteak, ca. 200 g, mit hausgemachter Kräuterbutter, dazu € 17,90
Kräuterbaguette

(Bratkartoffeln/Pommes gegen Aufpreis möglich)

Rumpsteak, ca. 250 g, mit hausgemachter Kräuterbutter € 19,90

Rumpsteak, ca. 250 g, mit hausgemachter Kräuterbutter und € 20,90
geschmorten Zwiebeln

Rinderfiletsteak, ca. 220 g, wahlweise mit hausgemachter € 25,90
Kräuterbutter oder Pfeffersauce

Grillpfanne: Rumpsteak, Schweinefilet, Lammsteak auf € 18,90
Rahmchampignons

Schweinemedallions mit frischen Champignons und € 16,90
Gorgonzola-Creme

Wie dürfen wir Ihr Steak servieren? Rare – Medium – Well done.



Leckereien aus Ostholstein

„ANNO“-Rostbeef, rosa gebraten, mit Remouladensauce⁶ € 14,90

Schweineschnitzel, ca. 300 g, paniert, mit Limonenbutter € 12,90

Lammhinterhaxe vom Deichwiesenlamm, in Gemüse-
Rosmarinsauce geschmort € 16,90

Hausgemachtes **Sauerfleisch** mit Remouladensauce € 11,90

"Bratkartoffelverhältnis" € 14,90

Rostbeef, Matjes, **Sauerfleisch** und Bratkartoffeln

Als Beilage wählen Sie bitte zwischen unseren hausgemachten frischen Bratkartoffeln oder Pommes Frites.

1. Koffeininhaltig, 2. Mit Farbstoffen, 3. Chininhaltig, 4. Mit Konservierungsstoffen, 5. Mit Phenylalaninquelle, 6. Mit Antioxidationsmittel



Einfach nordisch: Fischgerichte

Matjesfilet „Hausfrauenart“ mit Apfel-Zwiebelsauce ⁶	€ 11,90
Rotbarschfilet gebraten, auf Senfsauce, mit Champignons	€ 15,90
Dorschfilet auf Blattspinat mit Zitronenkräuterbutter	€ 16,90
Nordseekrabben ⁴ auf Rührei	€ 16,90
Fischeromelett mit Lachswürfeln und Bratkartoffeln gefüllt, Nordseekrabben, ⁴ an Senfsauce	€ 16,90
Fischfiletpfanne „ANNO 1800“ mit verschiedenen, gebratenen Ostseefischfilets auf einem Sud aus Gemüse und Knoblauch	€ 17,90
Nordische Scholle, ca. 500 g, mit Speckwürfeln	€ 15,90
Nordische Scholle, ca. 500 g, mit Nordseekrabben ⁴	€ 22,50

Zu den Fischgerichten reichen wir als Beilage unsere hausgemachten frischen Bratkartoffeln.

1. Koffeinhaltig, 2. Mit Farbstoffen, 3. Chininhaltig, 4. Mit Konservierungsstoffen, 5. Mit Phenylalaninquelle, 6. Mit Antioxidationsmittel



Für unsere Lütten

Pommes Frites	€ 3,00
Fischstäbchen mit Pommes Frites	€ 4,90
Kleines paniertes Schnitzel mit Pommes Frites	€ 6,90

Süß und lecker

2 Kugeln Bourbon-Vanilleeis mit heißen Kirschen und Sahne	€ 4,90
Dänische „Rote Grütze“ mit Eierlikör	€ 5,90
Cheesecake im Glas mit 1 Kugel Bourbon-Vanilleeis	€ 5,90

Unser Klassiker aus den 70ern: „Kalter Hund“ mit 1 Kugel Bourbon-Vanilleeis	€ 4,90
--	--------

Milchreis (warm), wahlweise mit Zimt und Zucker oder Fruchtkompott	€ 5,90
--	--------



Wichtige Informationen über Inhaltsstoffe

Bei unseren Speisen verzichten wir auf Geschmacksverstärker (Hefeextrakt). Sie dürfen sich auf unsere frische Eigenherstellung verlassen. Die Speckwürfel in den Bratkartoffeln enthalten Pökelsalze, Zitrusfrüchte sind gewachst. Für unsere Saucen und Salatdressings verwenden wir Mayonnaise mit einem Fettgehalt von mind. 50%. Bei detaillierten Fragen wenden Sie sich bitte an unser fachkompetentes Serviceteam. Nebenan finden Sie die Liste mit möglichen Allergenen.

„Servicequalität Deutschland“ sichert Qualität.



Liste der 14 EU-Allergene

- | | |
|---|---|
| A  <u>Glutenhaltiges Getreide</u> | H  Schalenfrüchte |
| B  Krebstiere | L  Sellerie |
| C  Eier | M  Senf |
| D  Fisch | N  Sesam |
| E  Erdnüsse | O  Schwefeldioxid und <u>Sulphite</u> |
| F  Soja | P  <u>Lupinene</u> |
| G  Milch | R  Weichtiere |



Herzlich Willkommen Zuhause im „ANNO 1800“

Genießen Sie im gemütlichen Ambiente eines traditionsreichen Fachwerkhauses am Binnensee unsere Spezialitäten - regionale Ostseefische ebenso wie ausgezeichnete Grill- und Pfannengerichte. Zu den angebotenen Fischarten zählt die frisch gefangene Kutterscholle genauso wie der Dorsch; aber auch Nordseekrabben und edle Riesengarnelen. In jedem Fall verzichten wir auf den Einsatz bedrohter Fischarten. Beim Rindfleisch setzen wir auf beste Qualität aus artgerechter Haltung in Südamerika.

Der Stil unseres Küchenchefs basiert auf natürlichen, frischen und weitestgehend regionalen Zutaten, die unter anderem von den Höfen der Umgebung stammen.

Möchten Sie es lieber fleischlos? Kein Problem. Genießen Sie unser vegetarisches Angebot.

Um ein geschmacklich harmonisches und in seiner Konsistenz exaktes Gericht zuzubereiten, braucht es Zeit. Darum bitten wir unsere Gäste um ein wenig Geduld. Insbesondere wenn wir Ihre besonderen Wünsche sehr gern erfüllen. Getreu dem Motto „Ganz schön gesund und wohlfühlen.“

Eine umfangreiche Getränkekarte mit besonderen Weinen rundet das Angebot ab. Wein ist ein lebendiges Lebensmittel, welches uns viel Freude bereitet. Der Jahrgang kann unter Umständen variieren. Lassen Sie sich gern beraten, auch zu Weinen, die sich nicht regelmäßig auf unserer Karte befinden.

Auf unserer Sonnenterrasse können Sie einen schönen Sommertag angenehm ausklingen lassen und einem unvergesslichen Sonnenuntergang über dem Binnensee zusehen.

Wir wünschen Ihnen eine angenehme Zeit im „ANNO 1800“.

Ihr Joachim Stolpe und Team

Danke, dass Sie unser Gast waren!

Hat es Ihnen bei uns gefallen? ...



... dann freuen wir uns über eine positive Bewertung bei:

... dann verschenken Sie doch einen „ANNO 1800“-Gutschein. Sie erhalten ihn hier bei uns oder über www.yovite.com

... dann besuchen Sie uns wieder!

Wir freuen uns über Ihren Besuch.

Unsere Öffnungszeiten sind täglich ab 17:00 Uhr.

Tischreservierungen nehmen wir gern entgegen unter Telefon 0 43 62 – 79 13 oder per Mail an info@anno1800.de.

Bis zum nächsten Mal, tschüss tschüss ...

Ihr Team vom „ANNO 1800“

Alle Preise auf unserer Speise-/und Getränkekarte verstehen sich inkl. 19% Mehrwertsteuer!



