

Speisen

Sind Ihnen unsere normalen Portionen zu groß?

Fragen Sie uns gerne nach kleineren Portionen.

Bei vielen Gerichten bieten wir Ihnen auch gerne eine kleinere Portionen an.



Vorspeisen – für den kleinen Appetit

Achatschnecken	6,90
mit feinen Gemüswürfeln in Kräuterbutter, dazu Toast	
Vier Riesengarnelen	11,90
mit feinen Gemüstreifen in Knoblauch gebraten, dazu Baguette	
Neuseeländische Grünschalmuscheln	12,90
mit Knoblauchgemüse & Käse ² überbacken	
Küstenteller	18,00
frischer Räucherlachs mit Meerrettich, in Knoblauchöl gebratene Riesengarnele, Matjesfilet Hausfrauenart & marinierte Nordseekrabben. Dazu Schwarzbrot mit Küstenbutter.	
Carpaccio vom Rind	12,90
mit gehobeltem Parmesan ²	
Käsewürfel², Oliven² & Baguette	8,90
Kleiner gemischter Salat	4,90
mit Joghurtdressing ⁶ oder Vinaigrette ⁶	
Hummus Dip	9,90
mit Gemüsesticks & Baguette	
½ Kräuterbaguette	1,50
mit Kräuterbutter überbacken	
½ Kräuterbaguette	2,00
mit Kräuterbutter & Käse ² überbacken	
Schälchen Oliven & Baguette	5,90

Preise für Speisen in €, inkl. 19% MwSt. · Getränke inkl. 7% MwSt.

 vegetarisch · 1 koffeinhaltig · 2 mit Farbstoffen · 3 chininhaltig · 4 mit Konservierungsstoffen · 5 mit Phenylalaninquelle · 6 mit Antioxidationsmittel

Aus unseren Suppentöpfen

Tomatensuppe  mit Sahnehaube	5,90
Zwiebelsuppe „französische Art“  mit Käse ² überbacken	5,90
Feine Meerrettichgemüsesuppe mit Roastbeefstreifen	5,90
Fischsuppe „Heiligenhafener Art“ mit frischem Gemüse	6,90

Gruß aus Nachbars Garten

Großer gemischter Salat* 	7,90
Variieren Sie den Salat mit ...	
... Thunfisch, Oliven & Hirtenkäse	13,90
... vier Riesengarnelen	16,90
... in Curry gebratenen Hähnchenstreifen & frischen Früchten	14,90
... Rinderstreifen & Champignons	15,90
... gebratenem Gemüse & Oliven (Knoblauch) 	13,90

* Salatgarnitur mit Radieschensprossen

Kartoffeln & Gemüse

Pellkartoffel mit...	
... Sour Cream 	5,90
... frischem Gemüse & Sour Cream 	10,90
... in Curry gebratenen Hähnchenstreifen, Champignons & Sour Cream	14,90
... vier Riesengarnelen, Paprika, Tomaten & Sour Cream	16,90
... Rinderstreifen, Champignons & Sour Cream	15,90
Chili sin Carne   vegan mit Soja-Hack, Jalapeños & Tortilla-Chips	8,90
Möchtegern-Ei   vegan mit frischen Lauchzwiebeln, veganer Aioli, Schwarzbrot & kleiner Salatbeilage	10,90
Gemüse-Grilletta   vegan mit hausgemachtem Thai-Chili-Dip, Pommes & kleiner Salatbeilage	12,90
Frische hausgemachte Bratkartoffeln mit 3 Spiegeleiern <i>auf Wunsch auch vegetarisch</i>	7,90
Vegetarischer Gemüseintopf  mit Knoblauch & Oliven, dazu Baguette mit Kräuterbutter überbacken	12,90

Bitte wählen Sie zu Ihrem Salat zwischen unserem **hausgemachten Joghurtdressing⁶ & Vinaigrette⁶**.
Gern können Sie aber auch unsere **Öle & Essige der Demeter-Ölmühle Solling** nutzen und Ihr
eigenes Dressing kreieren. Alle Salate werden mit **ofenwarmem Kräuterbaguette** serviert.

Frisch vom Grill – Rind, Schwein & Lamm

Leckereien aus Ostholstein

Zu unseren Grillgerichten und den Leckereien aus Ostholstein reichen wir wahlweise unsere **hausgemachten frischen Bratkartoffeln mit Speck & Zwiebeln** oder **leckere Pommes Frites**.

Steakteller, ca. 220g **21,90**

3 kleine Rindersteaks mit Thai-Chili-Sauce

Rumpsteak, ca. 250g **26,90**

mit hausgemachter Kräuterbutter

Rinderfiletsteak, ca. 220g **33,90**

mit hausgemachter Kräuterbutter

Grillplatte **24,90**

Rumpsteak, Schweinefilet & Lammsteak
auf Champignonsauce

Wie dürfen wir Ihnen Ihr Steak servieren?

Rare, Medium oder Well done?

Schweinemedallions **20,90**

mit frischen Champignons und
Gorgonzola-Creme

Hausgemachtes Sauerfleisch **13,90**

mit Remouladensauce⁶

„Bratkartoffelverhältnis“ **17,90**

Roastbeef, Matjes, Sauerfleisch,
mit Remouladensauce⁶

„ANNO“-Roastbeef **18,90**

rosa gebraten, mit Remouladensauce⁶

Hinterhaxe vom Deichwiesenlamm **20,90**

in Gemüse-Rosmarinsauce geschmort

Schweineschnitzel, ca. 300g **13,90**

paniert, mit Limonenbutter

Oder für ein wenig Abwechslung mit ...

... **geschmorten Zwiebeln & Champignons** **16,90**

... **2 Spiegeleiern** **16,90**

... **Champignonsauce** **16,90**

... **Gorgonzola-Creme** **16,90**

Fehlt noch das gewisse **Extra?**

½ **Kräuterbaguette** **1,50**

Gebrautes Gemüse **4,00**

**Geschmorte Zwiebeln
und/oder Champignons** **3,00**

Zwei Spiegeleier **3,00**

Champignonsauce **3,00**

Gorgonzola-Creme **3,00**

Pfeffersauce **3,00**

Preise für Speisen in €, inkl. 19% MwSt. · Getränke inkl. 7% MwSt.

🌱 vegetarisch · 1 koffeinhaltig · 2 mit Farbstoffen · 3 chininhaltig · 4 mit Konservierungsstoffen · 5 mit Phenylalaninquelle · 6 mit Antioxidationsmittel

Einfach nordisch – Fischgerichte

Matjesfilet „Hausfrauenart“ 13,90
mit Apfel-Zwiebelsauce⁶

Rotbarschfilet 18,90
gebraten, auf Senfsauce

Dorschfilet (Kabeljau) 20,90
auf Blattspinat mit Zitronenkräuterbutter

Fischer-Omelett 19,90
mit Seelachswürfeln und Bratkartoffeln
gefüllt, Nordseekrabben⁴, an Senfsauce

Fischfiletplatte „ANNO 1800“ 21,90
mit verschiedenen, gebratenen Fischfilets auf
einem Sud aus Gemüse & Knoblauch

Nordische Scholle, ca. 500g
... mit Speckwürfeln 18,90
... mit Nordseekrabben⁴ 25,90

Zu allen Fischgerichten reichen wir als Beilage
**hausgemachte frische Bratkartoffeln
mit Speck & Zwiebeln.**

Alternativ:

Fisch vom Feld  **vegan** 15,90
mit hausgemachter Aioli,
Pellkartoffeln & Salatbeilage

Für unsere Lütten

Pommes Frites  4,00

Backfischstäbchen 6,90
mit Pommes Frites

Kleines paniertes Schweineschnitzel 7,90
mit Pommes Frites

Nürnberger Bratwürstchen 5,90
mit Pommes Frites

Süß & lecker

Zwei Kugeln Bourbon-Vanilleeis 5,90
mit heißen Kirschen & Sahne

Münsterländer Stippmilch 6,90
mit frischen Früchten

Applecrumble 6,90
1 Kugel Bourbon-Vanilleeis

Traiteur de Paris 6,90
Schokotörtchen mit flüssigem Kern,
1 Kugel Bourbon-Vanilleeis

Kalter Hund 6,90
mit einer Kugel Bourbon-Vanilleeis
– unser Klassiker aus den 70ern –
(enthält geringe Mengen Alkohol)

Warmer Milchreis 3,90
mit Zimt & Zucker

Allergenliste

Im Anno 1800 gehen wir gern auf Ihre Allergien ein. Teilen Sie diese unserem Service einfach mit, so dass wir dies beim Kochen berücksichtigen können.

Da in unserem Restaurant bzw. bei unseren Lieferanten auch gluten-, milch-, ei-, sellerie-, erdnuss- und nusshaltige Zutaten verarbeitet werden, kann trotz aller Sorgfalt ein Übergang von Spuren dieser Stoffe nicht ausgeschlossen werden.

Bitte beachten Sie, dass es trotz aller Qualitätssicherungsmaßnahmen im Restaurantbetrieb zu Kreuzkontaminationen kommen kann und weisen Sie unseren Service darauf hin, wenn Sie hier Bedenken haben.

Kennzeichnungspflichte Inhaltsstoffe:

1 koffeinhaltig · 2 mit Farbstoffen · 3 chininhaltig
4 mit Konservierungsstoffen · 5 enthält eine Phenylalaninquelle · 6 mit Antioxidationsmittel

Lebensmittelallergene:

glutenhaltiges Getreide: z.B. Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut, Emmer, Einkorn, Grünkern;
z.B. enthalten in Mehl, Bier, Wurstwaren oder Kuchen

Krebstiere: z.B. Krebs, Shrimps, Garnelen; z.B. enthalten in Suppen, Saucen oder Würzpasten

Eier: z.B. Leckthin, (OV)-Albumin; z.B. enthalten in Mayonnaise, Dressing oder Panade

Fisch: alle Fischarten; z.B. enthalten in Fischextrakten, Würzpasten, Saucen, etc.

Erdnüsse: z.B. Erdnussöl, -butter; z.B. enthalten in Gebäck oder Schokolade

Soja: z.B. als Miso, Soja-Sauce oder -Öl; z.B. enthalten in Gebäck, Marinade oder Kaffeeweißer

Milch: Erzeugnisse wie Butter, Käse, Laktose, Molkenprotein; z.B. enthalten in Wurst, Saucen oder Kroketten

Schalenfrüchte: Mandel, Haselnuss, Walnuss, Cashewnuss, Pecanuss, Paranuss, Pistazie, Macadamianuss;
z.B. enthalten in Kuchen, Schokolade oder Pesto

Sellerie: Bleich-, Knollen- und Staudensellerie;
z.B. enthalten in Wurst, Brühen oder Gewürzmischungen

Senf: z.B. Senfkörner oder -Pulver; z.B. enthalten in Dressings, Ketchup oder Gewürzmischungen

Sesamsamen: z.B. als Sesam-Öl, Tahin; z.B. enthalten in Gebäck, Falafel, Marinade, etc.

Lupine: z.B. als Lupinenmehl, -eiweiß; z.B. enthalten in vegetarischen glutenfreien Produkten

Schwefeldioxid und Sulfid: in Konzentrationen von mehr als 10mg/kg oder 10ml/l; z.B. enthalten in Wein, Trockenfrüchten, Essig

Weichtiere: z.B. Schnecken, Tintenfisch, Austern;
z.B. enthalten in Saucen und asiatischen Gerichten