



Vorspeisen Voorgerechten

Cocktail von Tiefseekrabben 11,50 €
mit Toast und Butter

Cocktail van Hollandse garnalen
met toast en boter

½ Dutzend Weinbergschnecken 10,50 €
„Elsässer Art“ mit Baguette

6 wijnbergslakken
„volgens Elzasser recept“ met stokbrood

1 Garnelen-Spieß „Provençale“ 8,50 €
mit Baguette
mit stokbrood

Salate Salades

Marktfrische Salate
mit Jogurtdressing und Brot
kleiner Teller/großer Teller 3,60 €/5,50 €

Salade vers van de markt
met yoghurtdressing en brood
klein bord/groot bord

Fitness-Salat 7,50 €
frische Salate mit Putenstreifen und Toast
verse salade met kalkoenreepjes en toast

Nizza-Salat 7,50 €
frische Salate, Thunfisch, Zwiebeln und Oliven

Nice-salade
verse salade, tonijn, uien en olijven



Salate

Salades

Bismarck-Salat 7,50 €
mit Schinken, Käse und Toast
met ham, kaas en toast

Salat „Frutti di Mare“ 8,50 €
mit Meeresfrüchten und Baguette
met zeevruchten en stokbrood

Kartoffelsalat 3,50 €
hausgemacht
Aardappelsalade
huisgemaakt

Beilagensalat 3,00 €
Salade als bijgerecht

Kleine Speisen

Kleine gerechten

Riesen-Folienkartoffel
mit Dillrahm 4,50 €
mit Champignon-Rahm 4,50 €
mit Krabben und Dillrahm 6,50 €

Gepofte reuze aardappel
met dilleroom 4,50 €
met champignonroom 4,50 €
met Hollandse garnalen en dilleroom 6,50 €

Knochenschinken mit Gewürzgurke 6,50 €
auf Brot

Rauwe beenham met augurk
op brood



Kleine Speisen

Kleine gerechten

„Strammer Max“ 7,50 €
Knochenschinken auf Brot
mit 2 Spiegeleiern und Gewürzgurke

Uitsmijter
rauwe beenham op brood
met 2 spiegeleieren en augurk

„Münsterländer Krüstchen“ 7,50 €
kleines Schnitzel auf Toast mit Spiegelei und Salatbeilage
kleine schnitzel op toast met spiegelei, salade bijgerecht

Kleines Schnitzel 8,50 €
mit Champignon-Rahm, Bratkartoffeln und Salatbeilage
met champignonroom, gebakken aardappelen en
salade bijgerecht

Kartoffel-Broccoli-Käse-Gratin 8,50 €
Aardappel-broccoli-kaas-gratin

Toast „Hawaii“ 8,50 €
gekochter Schinken, Ananas mit Käse überbacken
gekookte ham, ananas met kaas overbakken

„Schlemmerttoast“ 11,50 €
2 Medallions vom Schwein mit Champignons,
Tomaten und Zwiebeln, mit Käse überbacken und Toast

Toast voor „smullers“
2 varkensmedaillons met champignons,
tomaten en uien, met kaas overbakken en toast

Gebackener Camembert 8,50 €
mit Preiselbeeren, Toast und Butter
met rode bosbessen, toast en boter



Rustikal Hartig

Frikadellen mit Dip (3 Stück, warm oder kalt) 3,50 €
inkl. Brot und Butter (6 Stück) 5,90 €

Gehaktballen met dip (3 stuks, warm of koud)
incl. brood en boter (6 stuks)

Original Ostfriesisches Krabben-Brot 14,50 €
mit Spiegelei auf Schwarzbrot

Brood me origineel Hollandse garnalen
met spiegelei op roggenbrood

Herings-Stipp 7,50 €
mit Bratkartoffeln
met gebakken aardappelen

Schweinskopfsülze 7,50 €
mit Remoulade und Bratkartoffeln

Zure zult
met remouladesaus en gebakken aardappelen

Omelett 7,50 €
mit gemischten Gemüse und Salzkartoffeln
met gemengde groenten en gekookte aardappelen



Für unsere kleinen Gäste

Kindermenu

„Schweinchen Dick“ 7,50 €

kleines Schnitzel, Mischgemüse und Pommes frites
kleine schnitzel, gemengde groenten en patat

„Pinocchio“ 5,50 €

Heißwurst mit Pommes frites und Apfelmus
knakworst met patat en appelmoes

„Golden Nugget“ 6,50 €

Chicken-Nuggets mit Pommes frites und Apfelmus
kipnuggets met patat en appelmoes

Kinderteller bis 12 Jahre
„Captain Blaubart“ 7,50 €

Fischstäbchen mit Pommes und Möhren

Kinderbord t/m 12 jaar

„Kapitein Blauwbaard“

vissticks met patat en wortels

Kinderteller bis 12 Jahre

Kinderbord t/m 12 jaar



Frühstück und mehr... Ontbijt en meer...

Frühstück „Komplett“ bis 12 Uhr 11,90 €
mit Marmelade, Honig, Schinken, Käse, Wurst, Ei, versch.
Brotsorten, Butter, Orangensaft, Kaffee, Tee oder Kakao

Ontbijt „complete“ t/m 12 uur
met jam, honing, ham, kaas, worst, ei, verschillende soorten
brood, boter, jus d'orange, koffie, thee of chocolademelk

2/2 Brötchen 3,00 €
belegt nach Wahl
belegd naar keuze

Baguette 5,50 €
wahlweise mit Matjes, Salami, Käse,
Schinken roh oder gekocht

Stokbrood
naar keuze met maatjesharing, salami, kaas,
rauwe of gekookte ham

Suppen (hausgemacht) Soepen (huisgemaakt)

Tomatencreme-Suppe 3,90 €
mit Sahnehaube und Toast
met room en toast

Ungarische Gulaschsuppe 3,90 €
mit Brot

Hongaarse goulashsoep
met brood

Zwiebelsuppe 3,90 €
mit Käsetoast

Uiensoep
met kaastoast

Hochzeitssuppe 3,90 €
und Einlage
bouillon met rundvlees, noedels en
„eierstich“ (een soort eigeel)



Bismarck's Spezialitäten

Bismarck's specialiteiten

„Stipp in de Pann“ 16,50 €

Geschnetzeltes vom Schweinefilet in pikanter Sauce, Schnittlauchbrot und Salat
reepjes varkensfilet in een pikante saus, bieslookbrood en salade

Bismarckpfanne 17,50 €

3 kleine Steaks mit Champignonrahm, Bratkartoffeln und frischem Gemüse
3 kleine steaks (biefstuk en varkenshaas) met champignonroom, gebakken aardappelen en verse groenten

Spelunkensteak 19,50 €

Hüftsteak mit Speck und Zwiebeln, Sauce béarnaise, Bratkartoffeln und Salat
biefstuk met spek en uien, béarnaise saus, gebakken aardappelen en salade

Grillteller 14,50 €

mit Hacksteak, Nürnberger Würstchen, Schweinefilet, Bratkartoffeln mit Kräuterbutter und gemischter Salat

Vleeschotels

Duitse biefstuk, Neurenbergse worstjes, varkensfilet, gebakken aardappelen met kruidenboter en gemengde salade

Schweinefilet „Försterin“ 16,50 €

3 Medaillons mit Champignons, Zwiebeln und Speck, Sauce Hollandaise, Kroketten und Salat

„Försterin“ varkensfilet

3 medaillons met champignons, uien en spek, Hollandaise saus, kroketten en salade



Bismarck's Spezialitäten Bismarck's specialiteiten

Schnitzel „Hawaii“

14,50 €

mit Ananas und Käse überbacken,
dazu reichen wir Pommes frites und Salat
met ananas en kaas overbakken,
bijgerecht patat en salade

Spare-Rips

13,50 €

mit süß-scharfer Sauce und Folienkartoffeln
met zoet-pittige saus en gepofte aardappelen

Schnitzel frisch aus der Pfanne Schnitzel vers uit de pan

wahlweise mit:

- Champignonrahm,
- Paprikasauce,
- Zwiebeln oder Wiener Art

dazu reichen wir Pommes frites und Salat

13,50 €

naar keuze met:

- champignonroom,
- paprikasaus,
- uien of „Wiener Art“

bijgerecht patat en salade



Steaks vom Grill

Biefstuk van de barbecue

zur Wahl:

Sauce Béarnaise, Kräuterbutter, Pfeffersauce oder Zwiebeln

Putensteak ca. 200 g 13,50 €

Hüftsteak 150 g 13,50 €
200 g 17,50 €
300 g 24,50 €

Rumpsteak 150 g 14,50 €
200 g 18,50 €
300 g 27,50 €

Filet-Steak 150 g 18,50 €
200 g 24,50 €
300 g 35,50 €

Dazu können Sie wählen:

- Riesenkartoffeln in Folie mit Dillrahm oder
 - Münsterländer Bratkartoffeln oder
 - Pommes frites,
- inklusive Salatteller

naar keuze:

béarnaise saus, kruidenboter, pepersaus of uien

kalkoen biefstuk ca. 200 g 13,50 €

biefstuk (van de heup) 150 g 13,50 €
200 g 17,50 €
300 g 24,50 €

rumpsteak 150 g 14,50 €
200 g 18,50 €
300 g 27,50 €

biefstuk van de haas 150 g 18,50 €
200 g 24,50 €
300 g 35,50 €

naar keuze met:

- gepofte reuze aardappel met dilleroom of
 - „Münsterländer“ aardappelen of
 - patat,
- incl. bord met salade



Brotzeit - Bayerische Schmankerl Broodtijd - Beierse smul-gerechten

Ein paar Münchener Weißwürste 7,50 €
mit süßem Senf und Brot

Een paar „Münchener witte worstjes“
met zoete mosterd en brood

6 Nürnberger Rostbratwürstchen 7,50 €
mit Kraut und Brot
met kool en brood

Gegrillte Schweinshaxe 11,50 €
mit Sauerkraut und Kartoffelpüree

Gegrilde varkensbout
met zuurkool en aardappelpuree

Bayerischer Leberkäs 8,50 €
mit Spiegelei, Röstkartoffeln und Krautsalat
met gebakken ei, gebakken aardappelen en witte kool

Bayerischer Wurstsalat 6,50 €
mit Gurken, Zwiebeln und Brot
met komkommer, uien en brood

Portion Sauerkraut 2,50 €
Portie zuurkool

Portion Kartoffelpüree 2,50 €
Portie aardappelpuree



O'zapft is!

Original Spaten Oktoberfestbier 0,50l 4,00€
Krug

Origineel Spaten Oktoberfestbier
kruik

Bodensee Obstler 0,02l 2,00€
Stamperl

Bodensee vruchtenbrandewijn
klein glas

Erdinger Weißbier 0,50l 3,30€
Kristall, Hefe, Dunkel, alcoholfrei

Erdinger witbier
kristal, gist, donker, alcoholvrij

Weihenstephan Hefe Weißbier 0,30l 2,30€
vom Fass 0,50l 3,30€

Weihenstephan gist witbier
van het vat



Desserts Nagerechten

Eiskaffee 3,90 €

Vanille-Eis, Kaffee en Sahne

Ijskoffie
vanilleijs, koffie en slagroom

Eisschokolade 3,90 €

Ijschocolade

Eisorange „Tropica“ 3,90 €

Vanille-Eis und Orangensaft

Ijsorange „Tropica“
vanilleijs en sinaasappelsap

Gemischter Eisbecher (3 Kugeln Eis) 3,90 €

Vanille-, Erdbeer-, Schokoladen-Eis und Sahne

Gemengde ijsbeker (3 bollen ijs)
vanille-, aarbei-, chocoladeijs en slagroom

Früchtebecher 6,50 €

Vanille-, Erdbeer-, Bananen-Eis,
mit frischen Früchten und Sahne

Fruitbeker
vanille-, aarbei-, banaanijs,
met vers fruit en slagroom

Coupe Danmark 4,50 €

Vanille-Eis mit Schokoladensauce und Sahne
vanilleijs met chocoladesaus en slagroom

Bananenboot 6,50 €

frische Banane, Vanille-Eis,
Schokoladensauce, Eierlikör und Sahne

Bananensplit
verse banaan, vanilleijs,
chocoladesaus, advocaat-likeur en slagroom



Desserts Nagerechten

Warmer Apfelstrudel 4,00 €
mit Vanille-Sauce oder Vanille-Eis
met vanillesaus of vanilleijs

Kinderbecher 3,00 €
eine kleine Überraschung
een kleine verrassing

Original österreichischer Palatschinken 6,50 €
mit Aprikosenmarmelade und Rum
Original oostenrijkse pannenkoeken
met abrikozenjam en rum

gefüllter Pfannkuchen 4,50 €
mit Waldbeeren, Nusseis und Sahne
met bosbessen, notenijs en slagroom

frische Waffeln 4,50 €
mit heißen Kirschen
met warme kersen



Fisch ist Gesund! Vis is gezond!

2 Matjes auf Schwarzbrot 7,50 €
mit Zwiebeln und Dillrahm

2 maatjesharingen op roggenbrood
met uien en dilleroom

Zanderfilet 17,50 €
mit Dillweißweinsauce, Salzkartoffeln,
dazu Salat

Snoekbaarsfilet
met dille witte wijn-saus, gekookte aardappelen,
als bijgerecht salade

Scholle „grätenfrei“ 14,50 €
mit zerl. Butter oder Speck
und Zwiebeln, Salzkartoffeln und Salat

Schol „zonder visgraten“
met gesmolten boter of spek
met uien, gekookte aardappelen en salade

Scholle „Fischerin“ 15,50 €
mit Krabben in Dillsauce,
Salzkartoffeln und Salat

met garnalen in dillesaus,
gekookte aardappelen en salade

2 Matjes „Rustikal“ 13,50 €
mit Speckbohnen und Bratkartoffeln

2 maatjesharingen „hartig“
met sperziebonen en gebakken aardappelen

2 Matjes „Hausfrauen Art“ 12,50 €
an pikanter Sahneseauce, dazu Salzkartoffeln

2 maatjesharingen
„volgens huisvrouwen recept“
met pikante roomsaus,
als bijgerecht gekookte aardappelen



Fisch ist Gesund! Vis is gezond!

Lachssteak „Rotisseur“ 16,50€
gegrilltes Lachssteak an Dillsauce
dazu grüne Nudeln und Salat

Zalmfilet „Rotisseur“
gegrilde zalmfilet met dillesaus
als bijlage groene noedels en salade

Fürstliche Fischpfanne 16,50€
Filets von Zander und Scholle mit Garnelen
serviert mit Wildreis und Salat

Vorstelijke vispan
snoekbaars- en scholfilet met garnalen
geserveerd met wilde rijst en salade

2 Garnelenspieße „Provençale“ 15,50€
dazu Reistimbale und Salatteller
als bijgerecht rijsttimbaal en een bord met salade

Fisch muss schwimmen!
Wir empfehlen einen gut gekühlten Weißwein dazu, z. B.:

„Pinot Grigio di Veneto“ 0,2l 3,80€
Trockener italienischer Grauburgunder
aus Venetien

Vis moet zwemmen!
Wij adviseren een goed gekoelde witte wijn zoals:

„Pinot Grigio di Veneto“
een droge italiaanse pinot gris uit Venetië



Alkoholfreie Getränke

Frisdranken

Coca-Cola Coffeinhaltiges Getränk	0,3l	2,50 €
Fanta, Sprite, Spezi, Cola Light	0,3l	2,50 €
Brohler Classic natürliches Mineralwasser	0,25l	1,80 €
Fachinger Heilwasser	0,25l	2,00 €
Orangensaft	0,2l	2,50 €
Apfelsaft	0,2l	2,50 €
Johannisbeersaft	0,2l	2,50 €
Tomatensaft	0,2l	2,50 €
Schweppes Tonic Water	0,2l	2,50 €
Schweppes Bitter Lemon	0,2l	2,50 €
Schweppes Ginger Ale	0,2l	2,50 €
Apfelschorle	0,3l	2,50 €
Eistee	0,2l	2,50 €

Heiße Getränke

Hete dranken

Jacobs Kaffee	Tasse	2,00 €
Jacobs Kaffee	Kännchen	3,80 €
HAG entkoffeiniert	Tasse	2,00 €
HAG entkoffeiniert	Kännchen	3,80 €
Espresso	Tasse	2,20 €
Cappuccino	Tasse	2,80 €
Heiße Schokolade mit Sahne	Tasse	2,80 €
Tee verschiedene Sorten	Glas	2,00 €
Tee verschiedene Sorten	Kännchen	3,80 €
Irish Coffee		4,50 €
Grog mit Rum	4 cl	4,50 €
Glühwein		4,00 €
Heiße Zitrone		3,80 €
Milchkaffee		2,80 €
Latte macchiato		3,50 €



Spirituosen (2 cl)

Sterke dranken (2 cl)

Münsterländer Korn	32 %	1,00 €
Dwersteg's Milder Wacholder	32 %	1,00 €
Berentzen Appel	20 %	1,00 €
Berentzen Johanneshöfer	20 %	1,00 €
Fürst Bismarck	38 %	2,00 €
Friesengeist (brennend serviert)	56 %	2,50 €
Malter Kreuz Aquavit	40 %	2,50 €
Jubiläums Aquavit	42 %	2,50 €
Alter Genever	38 %	2,00 €
Asbach Uralt	38 %	2,00 €
Calvados	40 %	2,50 €
Barcardi Rum	37,5 %	2,50 €
Meyers Rum	40 %	2,50 €
Moskovskaya	40 %	2,50 €
Gin	37 %	2,50 €
Underberg	44 %	2,00 €
Fernet Branca	42 %	2,00 €
Eierlikör	20 %	1,80 €
Kirschlikör	25 %	2,00 €
Tia Maria	26,5 %	2,00 €
Bailey's Irish Cream	17 %	2,00 €
Amaretto	28 %	2,00 €
Ramazotti	30 %	2,00 €
Piave Grappa	38 %	3,50 €
Elsässische Edelbrände		3,50 €
Kirsch 45 %, Williams Birne 40 %, Mirabelle 45 %, Himbeere 45 %		
Sambucca	40 %	2,00 €
Jägermeister	35 %	1,80 €
Tequila	38 %	2,50 €
Bodenseeobstler	38 %	2,00 €

Biere

	0,3l	0,4l
Rolinck Pilsener (vom Faß)	2,30 €	3,00 €
Friedensreiter Bräu	2,30 €	3,00 €
Rolinck free	Fl. 0,33l	2,30 €
Vitalmalz	Fl. 0,33l	2,30 €
Diät Pils	Fl. 0,33l	2,30 €
Berliner Weiße mit Schuß	Fl. 0,33l	3,30 €
Erdinger Weißbier	Fl. 0,5l	3,30 €
Kristall, Hefe oder Dunkel		



Aperitifs

Aperitief

Sherry dry, medium oder cream	18 %	5 cl	3,00 €
Portwein rot	20 %	5 cl	3,00 €
Martini bianco, rosso, dry	15 %	4 cl	3,00 €
Campari-Bitter	25 %	4 cl	3,00 €

Cognac und Liköre (2 cl)

Cognac en likeuren (2 cl)

Remy Martin	40 %	3,00 €
Hennessy	40 %	3,00 €
Martell	40 %	3,00 €
Grand Marnier	40 %	3,00 €
Cointreau	40 %	3,00 €
Drambuie	40 %	3,00 €

Whisky (2 cl)

Johnnie Walker Red Label	40 %	3,00 €
Dimple de Luxe	40 %	3,50 €
Chivas Regal	40 %	3,50 €
Jim Beam	40 %	3,00 €
Jack Daniels Tennessee	43 %	3,50 €

Offene Weine

Open wijnen

	0,11	0,21
Mosel-Saar-Ruwer	2,00 €	3,80 €
Rheinessen	2,00 €	3,80 €
Pinot Grigio	2,00 €	3,80 €
Rotwein versch. Sorten	2,00 €	3,80 €
Franken rot	2,50 €	4,50 €
Badischer Weissherbst	2,50 €	4,50 €
Badischer Rotwein	2,50 €	4,50 €

Sekte oder Champagner
erfragen Sie bitte bei der Bedienung

Sekt of champagnes
vraagt u a.u.b. bij de bediening

Alle Preise inkl. MwSt. und Bedienung

Alle prijzen incl. BTW en bediening



Spargelspezialitäten Aspergespecialiteiten

Spargelcreme 4,50 €
mit Sahnehaube

Aspergesoep
met room

„Portion frischer Spargel“ ca. 500 g

- mit neuen Kartoffeln, Sauce Hollandaise 13,50 €
oder zerlassener Butter
- mit Knochenschinken 17,50 €
oder gekochtem Schinken
- mit Schnitzel „Wiener Art“ 17,50 €
- mit Schweinefilet 17,50 €
- mit Rumpsteak 19,50 €
- mit Rinderfilet 22,50 €
- mit Schollenfilet, Zanderfilet 17,50 €
oder Lachsfilet

„Portie verse asperge“ ca. 500 g

- met nieuwe aardappelen, hollandaise saus 13,50 €
of gesmolten boter
- met rauwe beenham 17,50 €
of gekookte ham
- met schnitzel „Wiener Art“ 17,50 €
- met varkensfilet 17,50 €
- met rumpsteak 19,50 €
- met runderfilet 22,50 €
- met scholfilet, snoekbaarsfilet 17,50 €
of zalmfilet