



Liebe Gäste,

**wir freuen uns, Sie in unserem Hause
begrüßen zu dürfen
und hoffen, dass Sie mit unserem
Service und unseren Speisen zufrieden sind.
Sollten Sie einmal etwas länger warten müssen,
bitten wir Sie um Verständnis,
da unsere Speisen immer a la minute
und frisch zubereitet werden.**

**Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit
und einen angenehmen Aufenthalt.**

Ihr Restaurant

Praxis

Neu im Angebot

Tex Mex Platte für 2 Personen

42,50€

*Spare Ribs, Chicken Wings, Lammfilet,
gebackene Zwiebelringe, Jalapenos und
Mozzarellasticks auf Mexikanischem Gemüse
mit Salsa und Knoblauchsauce (A, a, c, e)*

Dorschfilet Spezial

20,10€

*überbacken mit Blattspinat und Sauce Hollandaise
dazu eine frische Salatbeilage (B, k, c)*

*Ombre's Spanferkel in Praxisaspik
mit Remoulade und Bratkartoffeln
dazu eine frische Salatbeilage (3, 4, c, B, l, k)*

18,70€


Wildgulasch

19,40€

*Wahlweise mit Rotkohl oder Speckbohnen (3, l, k)
Als Beilage Klöße (A) oder Rosmarinkartoffeln*

Geschmorte Rinderroulade in herzhafter (3, l, k) Sauce 18,70€

*Wahlweise mit Rotkohl oder Speckbohnen (3, l, k)
Als Beilage Klöße oder Rosmarinkartoffeln*



Spezielle Vorspeise

*Gefüllter Hirtenkäse auf
Schieferplatte, anbei ein Duett
mit Kräutern und Pesto
dazu einen kleinen Salat und
Tourino* g, j, a, f, i, h, 1, 3, 4

Hmm...

7,20 €



Vorspeisen

Suppen

Soljanka ⁽³⁾ € 6,90

Vorspeisen

Würzfleisch ^(3,a,g,i,j) klein € 4,50

Würzfleisch ^(3,a,g,i,j) groß € 6,90

Gebratene Paprika, gefüllt mit Hirtenkäse ^(3,g) € 7,20

Hirtenkäse mit Kräutern, Tomate und Peperoni ^(3,g) € 7,20

Champignonköpfe in Bierteig mit Knoblauchsauce ^(1,5,a,e,g,i) € 7,40

Für den kleinen Hunger

Portion Pommes € 3,20

Portion Kartoffelecken € 3,20

Kartoffelgratin g € 4,10

Speckkartoffelsalat ^{3,4} € 3,90

Portion Ketchup/Mayonaise € 0,30

Für Außer Haus Verpackungen berechnen
wir eine Gebühr von € 0,50

Hauptgerichte

Vom Schwein

Schweinesteak mit Rosmarinsauce ^(1,5,c,g) und Salatbeilage € 18,90

Schweinesteak mit Pfefferrahmsauce ^(c,g) und Salatbeilage € 18,90

Schweinesteak mit Knoblauchsauce ^(1,5,c,g) und Salatbeilage € 18,90

Schweinesteak mit Kräuterbutter ^(c,g) und Salatbeilage € 18,90

Schweinesteak mit Letscho ^(c,g) und Salatbeilage € 18,90

Schweinesteak „au four“ mit Ragout fin ^(3,a,c,g,i,j) und Salatbeilage € 19,70

Schweinesteak „Rustikal“ ^(c,g) mit gebratenen Zwiebelringen und Salatbeilage € 18,90

Schweinesteak mit Rahmchampignons ^(1,4,5,a,g) und Salatbeilage € 19,50

Schweinesteak mit gebratenen Mischpilzen ^(3,c,g) und Salatbeilage € 19,90

Hamburger Schnitzel mit Buttererbsen und Salatbeilage für den großen Hunger ^(a,c,g) € 21,20

Schnitzel „Wiener Art“ mit Buttererbsen und Salatbeilage für den großen Hunger ^(a,c,g) € 21,20

Spare Ribs mit Salsasauce und Salatbeilage ^(1,3,4,5,a,c,d,f,g,e,i) € 18,90

**Überbackene Schweinelendchen ^(3,a,c,g) in Pfefferrahmsauce, mit einem kleinen Salat
...ein Gedicht € 21,10**

Vom Rind

Filet „Pilze“ mit gebratenen Mischpilzen (3,4,c,g) € 29,90
und Salatbeilage

Filet „Scharf“ mit Pfefferrahmsauce (1,5,a,c,g) € 29,50
und Salatbeilage

Filet „Knoblauch“ mit Knoblauchsauce (1,5,c,g) € 29,50
und Salatbeilage

Filet „Rustikal“ mit gebratenen Paprikazwiebeln (c,g) € 29,50
und Salatbeilage

**Flambierter Spieß aus Filet, Paprika und Zwiebeln
mit Teufelssauce(1,4,5,c,g,i) und Salatbeilage € 30,20**



Rumpsteak mit Kräuterbutter (g,c,1,5) 250g € 28,20
und Salatbeilage

Rumpsteak mit Knoblauchsauce (c,g,1,5) 250g € 28,20
und Salatbeilage

**Wir bieten Ihnen das Rind
englisch, medium oder durch gebraten an!**

Vom Lamm


Lammfilet mit Knoblauchsauce (1,5,c,g) € 28,90
und Salatbeilage

Lammfilet mit Rosmarinsauce (1,5,c,g,i) € 28,90
und Salatbeilage

Lammfilet mit Pfefferrahmsauce (c,g) € 28,90
und Salatbeilage

**Zum Lamm bieten wir Ihnen zusätzlich Speckbohnen,
gebratene Mischpilze oder Buttererbsen für 2,80 € an!**

Steakkarte



<i>Ribeyesteak</i>	<i>250g</i>	<i>28.20€</i>
<i>T-Bonesteak</i>	<i>450g</i>	<i>34.90€</i>
<i>Rinderfilet</i>	<i>250g</i>	<i>29.50€</i>
<i>Rumpsteak</i>	<i>250g</i>	<i>28.20€</i>
<i>Schweinesteak</i>	<i>250g</i>	<i>18.90€</i>

Beilagen wählen Sie bitte selbst

Rosmarinkartoffeln

Bratkartoffeln (sai)

Pommes

Kartoffelecken

Gratin (sai)

Kroketten

Speckbohnen

Pfeffersauce

Paprikazwiebeln

gebratene Champignons

zu allen Steaks reichen wir eine frische Salatbeilage

Geflügel

Hähnchensteak „Hawaii“^(3,4,g) und Salatbeilage € 18,50

Hähnchenbrustfilet mit Rahmchampignons^(1,4,5,e,f,g) und Salatbeilage € 18,50

Hähnchenbrustfilet mit Curryrahmsauce^(1,5,e,g) und Salatbeilage € 18,50

Aus der Pfanne

Trio von Rind, Hähnchen und Schwein trifft Quartett von Paprika , Champignons, Zwiebeln und Knoblauch zum vergnüglichen Stelldichein in einer fruchtigen Portweinsauce und Salatbeilage ^(c,g,i) € 23,80

Fisch nach Fang

Gebratener Dorsch mit Pesto-Senfkruste^(c,g,d,h,k) und Salatbeilage € 19,20

Gebratener Dorsch naturell mit Senf-Honigsauce^(c,d,g,k) und Salatbeilage € 19,20

Seelachsfilet mit Remoulade^(3,c,d,g) und Salatbeilage € 17,90

Seelachsfilet mit Zitronensauce^(1,5,c,d,g) und Salatbeilage € 17,90

**Lachssteak in Curryananasrahmsauce^(1,5,d,g) € 19,50
und Salatbeilage**

...ein Genuss

**Bei allen Hauptgerichten bieten wir Ihnen als Beilage wahlweise:
Kartoffelbällchen, Pommes frites, Bratkartoffeln₃,
Kartoffelecken, Kartoffelgrating, Speckkartoffelsalat₃,
Rosmarienkartoffeln**

Vegetarisches

Spinatstrudel mit Pinienkernen auf Käsesauce ^(g,h) € 16,90

Für unsere Kleinen

„Käpt´n Iglo“ € 8,90
Fischstäbchen mit Pommes ^(a,d)

„Schnatterinchen“ € 8,90
Hähnchen - Nuggets mit Buttererbsen und Pommes ^(8,a,g,i)

Kartoffelpuffer mit Apfelmus oder Zucker ^(4,a,c,f,g,i) € 7,50

„Dino - Steak“ € 8,90
Schweinesteak mit Buttererbsen und Pommes ^(c,g)

Räuberteller € 0,00

Salate

Salatteller „Thunfisch“ € 16,90
Eisbergsalat, Paprika, Gurke, Tomate, Thunfisch
und frische Zwiebelringe ^(d,g)

Salatteller „Leber“ € 17,20
Eisbergsalat, Paprika, Gurke, Tomate
und gebratene Leber ^(g) ...einfach lecker

Salatteller „Hähnchen“ € 17,20
Eisbergsalat, Paprika, Gurke, Tomate,
gebratene Ananas, und gebratene
Hähnchenstreifen ^(g)

Sie können wählen zwischen unserem hausgemachten Joghurt-
oder Balsamicodressing . ^(1,4,g,j)

Griechische Speisekarte (nur mittwochs)

Vorspeisen

Hirtenkäse überbacken mit Kräutern, Tomate
und Peperoni (3,g) € 7,20

Überbackene gebratene Paprika,
gefüllt mit Hirtenkäse (3,g) € 7,20

„Gigandes“
große griechische Bohnen in Tomatensauce
mit Hirtenkäse überbacken (1,3,4,5,g,i,j) € 8,80

Hauptgerichte

Gyros „Rustikal“
mit Tsatsiki Weißkrautsalat
Knoblauchkräutern und Zwiebeln (4,5,i,j,g) € 17,50

Gyros „Broccoli“
mit Broccoli in Sahnesauce überbacken
dazu Tsatsiki (1,3,4,5,a,c,i,g) € 17,90

Gyros „Pilze“
mit Champignons in Sahnesauce überbacken
dazu Tsatsiki (1,3,4,5,a,c,g,i) € 17,90

Gyros „Scharf“
mit Pfefferrahmsauce überbacken
dazu Tsatsiki (1,3,4,5,a,c,g,i) € 17,90

Gyros „Tomate“
mit Perlzwiebeln in Tomatensauce
überbacken dazu Tsatsiki (1,3,4,5,g,i) € 17,90

Gyros „Praxis“
mit Peperoni in Sahnesauce und Schafskäse überbacken
dazu Tsatsiki (1,3,4,5,a,c,g,i) € 17,90

Gyros „Gigandes“
mit großen griechischen Bohnen in Tomatensauce
überbacken dazu Tsatsiki (1,3,4,5,g,i,c) € 17,90

Portion Zatziki 2,90 €
Knoblauchsauce 2,90 €

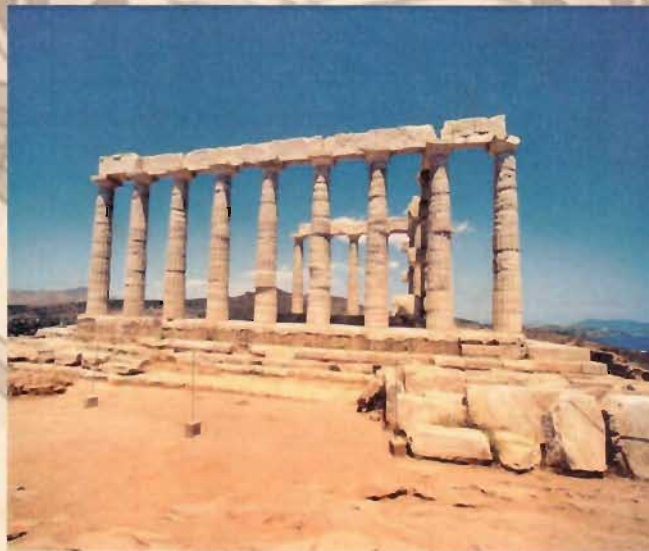
Praxis-specialised-Bank
(dt. Spezial – Teller) 23,90 €

Jetzt immer mittwochs, zusätzlich zur griechischen Karte!!!

Gyros rustikal, Souvlaki, Bifteki, Rinderleber, Zatziki und Weißkrautsalat_(4,5,e,h,i,j)

wahlweise mit frischem Knoblauch,

Fladenbrot, Pommes Frites, Kartoffelecken oder Kartoffelbällchen



*Schokoladenküchlein mit flüssigem Kern
mit Sahne und Eis serviert(f,g)*

7,50€



Crème Brûlée mit Früchten(c,g) 6,50€



Kaffeekarte

Tasse Kaffee ²	€ 3,40
Pott Kaffee ²	€ 4,40
Espresso ²	€ 3,20
Doppelter Espresso ²	€ 5,10
Tasse Cappuccino ^{2,g}	€ 4,50
Cafe´ au lait ^{2,g}	€ 4,50
Latte Macchiato ^{2,g}	€ 4,90
Pharisäer (mit 2 cl Rum)	€ 5,90
Irish Coffee (mit 2 cl Whisky) ^g	€ 5,90
Kaffee „Amsterdam“ (mit 2 cl Eierlikör)	€ 5,90
Kaffee „Romanza“ (mit 2 cl Amaretto)	€ 5,90

Weitere heiße Getränke

Pott heiße Schokolade mit Sahne ^g	€ 4,50
Glas Grog	€ 5,50
Glas Glühwein	€ 5,30

**Wir haben für Sie auch verschiedene Teesorten im Angebot.
Bitte sehen Sie dafür in die Teekarte!**

Getränkekarte

Alkoholfreie Getränke

Cola ^{1,2}	0,2 l	€ 2,30
Fanta ^{1,4}	0,2 l	€ 2,30
Sprite	0,2 l	€ 2,30
Glashäger Mineralbrunnen	0,2 l	€ 2,30
Glashäger Mineralbrunnen	0,75l	€ 6,90

Elmenhorster:

Bananen-Fruchtsaftgetränk	0,2 l	€ 2,70
Kirschnektar	0,2 l	€ 2,70
Apfelsaft	0,2 l	€ 2,70
Orangensaft	0,2 l	€ 2,70

Mangofruchtsaftgetränk	0,2 l	€ 3,10
Pfirsichfruchtsaftgetränk	0,2 l	€ 3,10
Fritz Rhabarberschorle	0,2 l	€ 2,90

Frisch vom Fass

Königs Pilsener	0,3 l	€ 3,40
	0,5 l	€ 5,10

Alster	0,3 l	€ 3,40
	0,5 l	€ 5,10

Flaschenbier

Benediktiner Weissbier ^a	0,5 l	€ 4,70
Benediktiner alkoholfrei ^a	0,5 l	€ 4,60
Porter Schwarzbier ^a	0,5 l	€ 4,70
Köstritzer Dunkelbier ^a	0,5 l	€ 4,70
Bitburger alkoholfrei 0,0 ^a	0,3 l	€ 3,50

Whisky

	2cl	4cl
Dimple	€ 3,30	6,50
Ballantines	€ 3,10	6,00
Jack Daniels	€ 3,00	5,90
Chivas Regal	€ 3,00	5,90
Crown Royal	€ 3,30	6,50
Bushmills	€ 3,00	5,90
Glenfiddich	€ 3,10	6,00
Johnny Walker	€ 3,10	6,00

Mixgetränke

Jim Beam Cola ^{1,2}	0,2 l	€ 6,50
Klarer - Cola ^{1,2}	0,2 l	€ 5,90
Wodka - Cola ^{1,2}	0,2 l	€ 6,20
Wodka - Juice	0,2 l	€ 6,20
Bacardi - Cola ^{1,2}	0,2 l	€ 6,20
Campari - Juice	0,2 l	€ 6,20
Batida de Coco - Kirschsafft	0,2 l	€ 5,90
Bloody Mary	0,2 l	€ 6,20
Gin Tonic ⁶	0,2 l	€ 6,50
Havanna - Cola ^{1,2}	0,2 l	€ 6,50
Aperol Spritz	0,2 l	€ 6,90
Hugo	0,2 l	€ 6,90
Grüne Wiese (Orangensaft, Blue Curacao ¹ und Sekt)	0,2 l	€ 6,30
Lynchberg Limonade (Jack Daniels, Triple Sec und Sprite)	0,2 l	€ 7,80
Rusty Nail (Ballantines, Drambuie, Angostura)	0,2 l	€ 7,80
Adria Look (Blue Curacao ¹ , Gin, Zitronensaft und Sekt)	0,1 l	€ 3,50

Spirituosen

Weinbrand

		2cl	4cl
Wilthener Goldkrone	€	2,20	4,20
Hennessy	€	2,80	5,40

Klare

Rostocker Klarer	€	2,20	4,20
Smirnoff Wodka	€	2,20	4,20
Mann und Frau (Rostocker Doppelkümmel)	€	2,20	4,20
Malteser	€	2,20	4,20
Linie Aquavit	€	2,20	4,20

Obstbrände

Obstler Williams Birne	€	2,40	4,50
------------------------	---	------	------

Aus dem Harz

Hammerschmiede Obstgarten	€	2,40	4,50
---------------------------	---	------	------

Kräuterliköre und Bitter

Jägermeister	€	2,20	4,20
Kümmerling	€	2,00	
Ramazotti	€	2,20	4,20
Underberg	€	2,20	
Fernet Branca/Menta	€	2,20	4,20

Aus dem Harz

Schmiedefeuer	€	2,30	4,40
---------------	---	------	------

Liköre

Eierlikör	€	2,20	4,20
Saure Pflaume	€	2,20	4,20
Ouzo	€	2,20	4,20
Feigling	€	2,20	

Aus dem Harz

Hammerschmiede Himbeer Likör	€	2,20	4,20
Hammerschmiede Himbeer-Chli-Likör	€	2,20	4,20

Weinkarte

Pfalz

Weingut Knöll & Vogel

Gewürztraminer QbA mild

Sein sortentypisches Bukett wird unterstützt durch viel Körper und harmonische Würze.

Spätburgunder Rose QbA trocken

Kerniger Rosé mit intensiver, frischer Frucht.

Dornfelder Classic QbA trocken

Ein rubinroter Wein, der nach Kirschen und schwarzer Johannisbeere duftet. Man schmeckt seine Lagerung im Holzfass.

Weinkontor Edenkoben

Aolon trocken

Ein internationaler Wein mit pfälzer Charme. Feingliedrige Säure trifft auf betont frucht und zinem Hauch vegetativer Noten. Harmonie und Eleganz zeichnen diesen Rotwein aus.

Grauer Burgunder trocken

Feine Noten nach Ananas und Mango verleihen diesem Grauen Burgunder einen fast schon exotischen Charakter. Ausgewogen und mit leicht nussig würzigen Nuancen am Gaumen.

Chardonnay trocken


Duftig nach Melone, Heu und Zitrusfrüchten, erscheint sehr charmant. Honignoten am Gaumen.

Weißer Burgunder trocken

Fast schmelzig, mit angenehmer Säure hat dieser Weiße Burgunder einen eleganten Charme. Schön ausgewogen und harmonisch schmeicheln zarte Noten von Banane und Zitrusfrüchten dem Bouquet.

Müller Thurgau lieblich

Angenehme Süße leicht und süffig.



Württemberg

Weingut Schäfer-Heinrich
Schwarzriesling mild

Ein kräftiger, würziger Burgunder mit fein abgestimmter Restsüße.

Italien

Cipriano Merlot Veneto IGT trocken

Wohl feinwürzige Aromen von Kirsche, Brombeere und Veilchen.

Pinot Grigio Garganegra Garda DOC trocken

Feine Fruchtaromen, animierend, frisch

Montepulciano Osteria trocken

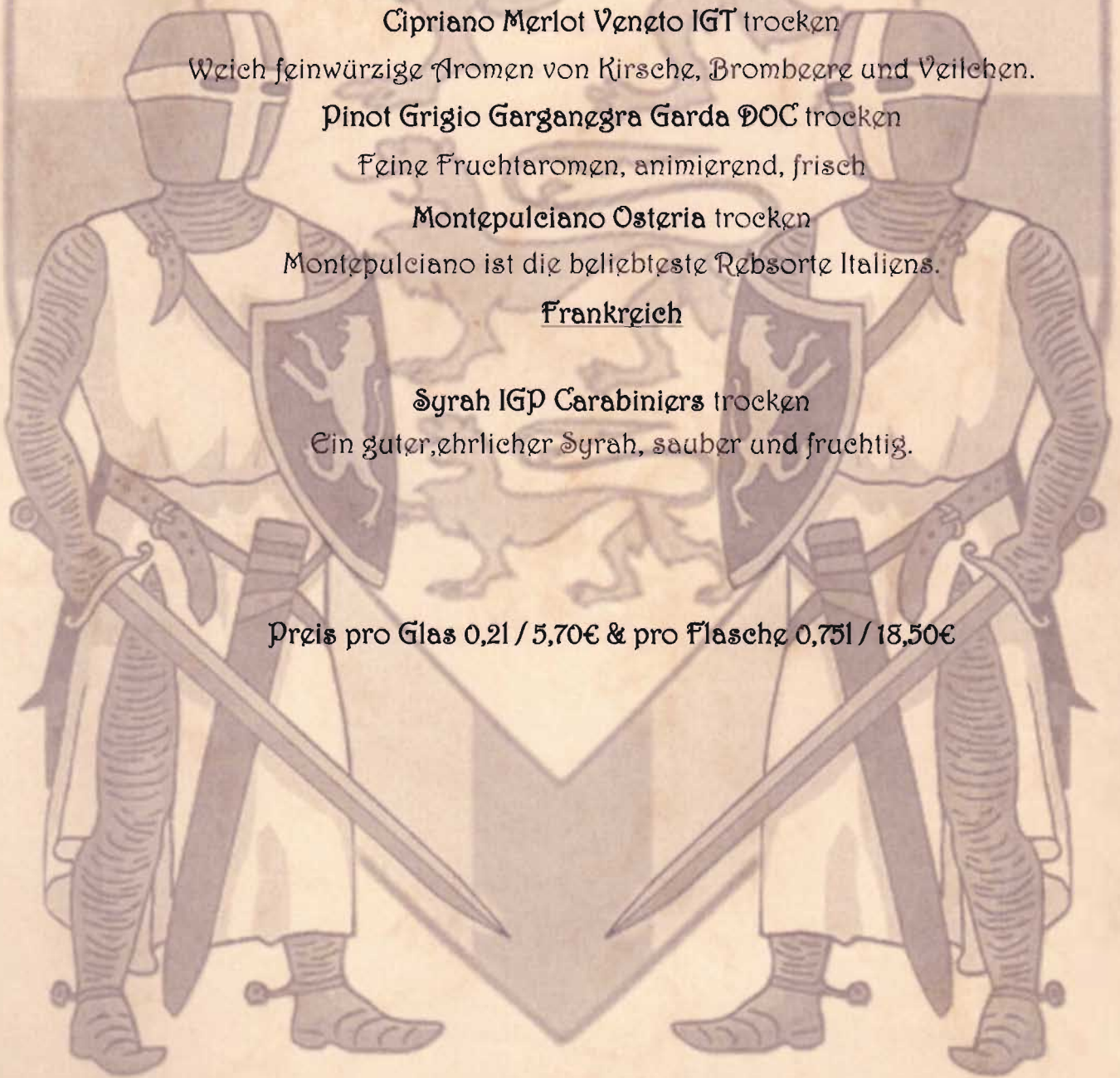
Montepulciano ist die beliebteste Rebsorte Italiens.

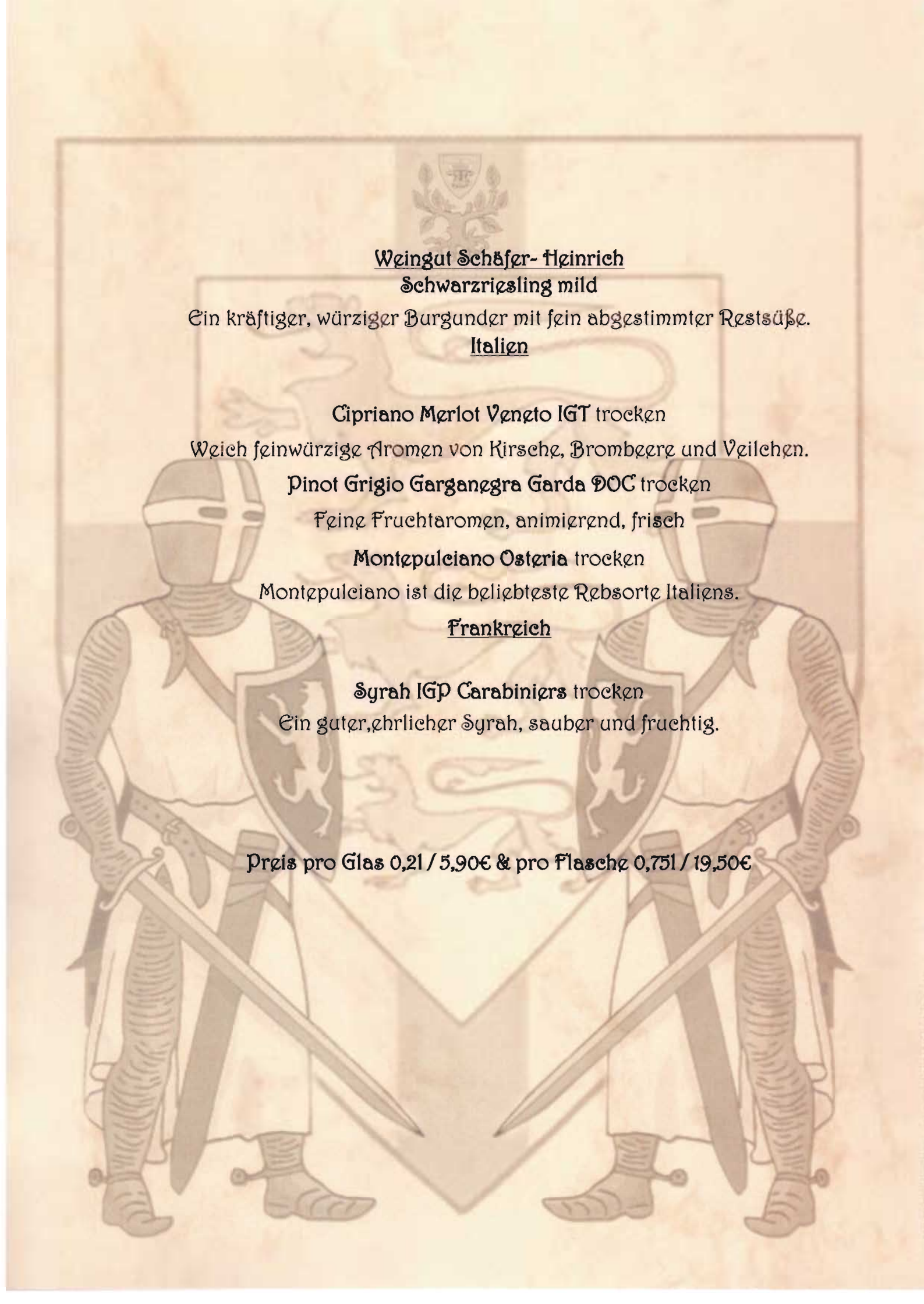
Frankreich

Syrah IGP Carabiniers trocken

Ein guter, zhrlicher Syrah, sauber und fruchtig.

Preis pro Glas 0,2l / 5,70€ & pro Flasche 0,75l / 18,50€





Wingut Schäfer- Heinrich
Schwarzriesling mild

Ein kräftiger, würziger Burgunder mit fein abgestimmter Restsüße.
Italien

Cipriano Merlot Veneto IGT trocken

Weich feinwürzige Aromen von Kirsche, Brombeere und Veilchen.

Pinot Grigio Garganegra Garda DOC trocken

Feine Fruchtaromen, animierend, frisch

Montepulciano Osteria trocken

Montepulciano ist die beliebteste Rebsorte Italiens.

Frankreich

Syrah IGP Carabiniers trocken

Ein guter, ehrlicher Syrah, sauber und fruchtig.

Preis pro Glas 0,2l / 5,90€ & pro Flasche 0,75l / 19,50€

Brauchen Sie ein Geschenk?

Unsere  Gutscheine sind hier erhältlich.

Bitte fragen Sie unser Servicepersonal!



Zusatzstoffe:

- 1 Farbstoff
- 2 Coffein
- 3 Konservierungsstoff
- 4 Antioxidationsmittel
- 5 Geschmacksverstärker
- 6 Chininhaltig

Allergene Zutaten:

- | | | | |
|---|-------------------------|---|---------------------------|
| a | Glutenhaltiges Getreide | g | Milchprodukte |
| b | Krebstiere | h | Schalenfrüchte |
| c | Eier | i | Sellerie |
| d | Fisch | j | Schwefeldioxid u. Sulfite |
| e | Erdnüsse | k | Senf |
| f | Soja | | |

Je nach Angebot handelt es sich bei den Dorschgerichten
um Dorsch oder Kabeljau

