

Junkersdorfer Hof

Karte für die Schänke

Halven Hahn mit Röllgelchen und Butter 4,50

Holzfällersteak vom Schweinenacken mit ordentlich Zwiebeln und
Bratkartoffeln 11.50

Tar-Tar mit allem was dazugehört ! 12,50

Speckpfannekuchen mit gemischtem Salat 8,50

Matjessalat mit krossen Bratkartoffeln 8,50

1 a Currywurst mit pommes frites, 6,50

Saftiges Schweinekotelette mit Bratkartoffeln 8,50

2/2 Holl. Matjesfilet „Hausfrauenart“ in hausgemachter
Sauerrahmsauce mit Äpfeln, Zwiebeln und Gurken, dazu
Speckkartoffeln 9,50

Rosa gebratenes, kaltes Roastbeef mit Bratkartoffeln und
Salatbukett,
Sc. Remoulade 12,50

Herzhafte Bauernsülze mit Bratkartoffeln und Sc. Remoulade 7,50

Gebackener Camembert mit frittiertem Petersilie und
Preisselbeeren sowie Brot & Butter 8,50

Vitaminreich und leicht

Feldsalat

Frischer Feldsalat an Kartoffelcreme-Dressing zu gebratener
Geflügelleber 8,50

Salat mit Gambas

Knackig frischer Eisbergsalat ,Tomate, Bunte Paprika „Louisiana“
mit gebratenen Gambas 12,50

Warmer Ziegenkäse

Warmer, mit Honig gratinierter Ziegenkäse auf Blattsalate der
Saison , Oliven und Sprossen 8,50

Salat und Camembert

Gebackener Camembert an knackig frischen Salaten der Saison,
Preiselbeeren und Schwarzbrot und Butter 9,50

Leckerer Lachs

1 a hausgebeizter Lachs mit Reibeküchlein und Sauerrahm 12,50

...eine gute Suppe !

Rinderkraftbrühe

Rinderkraftbrühe mit Einlage 5,50

Kartoffelsuppe

Rheinische Kartoffelsuppe mit
Lachsstreifen 5,50

Zwiebelsuppe

Zwiebelsuppe nach original französischem Rezept , perfekt
abgeschmeckt und im Ofen mit Käse überbacken , 5,00

Leichte Consommé

Tomaten Consommé
mit Staudensellerie 5,00

Carpaccio

Carpaccio vom Angusrind mit gehobeltem Parmesan und
schwarzem Pfeffer 8,50

Vitello Tonnato 8,50

Flußkrebssalat

Fleisch von gekochten Flußkrebse am frischen Salaten der
Saison 6,50

Mediterranes

Penne all'Ámatriciana

Penne all'Ámatriciana mit Speck, Zwieben und fruchtiger
Tomatensauce 7,50

Tagliatelle

Bandnudeln mit Scampis in milder
Weißwein -Sahnesauce 12,50

Putenbrustmedaillons

Putenbrustmedaillons in der Mandelhülle, Sc. Reis und
Marktgemüse 11,50

Italienisches Schnitzel

Schweineschnitzel im Parmesan-Ei-Mantel gebraten auf
Tomatenpasta 11,50

Fisch auf den Tisch

Scholle

Nordsee Schollenfilets nach Finkenwerder Art mit geratenem
Speck, Krabben und Zwiebeln dazu Petersilienkartoffeln
und Kopfsalat 12,50

Seeteufel

Medaillons vom Seeteufel (Lotte) auf Orangensauce, Butterreis und
verschiedenen
Salaten der Saison 15,50

Unsere Klassiker

Chateaubriand

am Stück gebratenes Filet vom Weiderind
für 2 Personen

serviert mit grünen Böhnchen, Pommes frites und
Rosmarinkartoffeln, frischen Champignons aromatisiert mit
Petersilie, Grilltomate und kleinem Gemüse, dazu Sc. Bearnaise
und Pfeffersauce

49.50

Jägerschnitzel

Schweineschnitzel mit Champignons an Rahmsauce, Pommes
frites und Salaten der Saison 13,50

Pfeffersteak

Steak vom saftigen Schweinerücken
mit an einer Sauce mit frischem grünen
Pfeffer und Pommes frites,
Salate der Saison. Sehr pikant! 13,50

Wiener Schnitzel

Das Original!

Paniertes, dünnes Kalbsschnitzel mit Pommes frites und Salaten
der Saison 15,00

Filetteller

Unsere Hausspezialität seit vielen Jahren!
3 verschiedene Filets an Champignon-Rahmsauce, Bratkartoffeln
und frischen bunten Salaten der Saison 17,50

Lammcarré

Lammcarré auf Rosmarinsauce, grünen Speckbohnen und
Brätlingen 18,50

Kalbsrücken

Medallions von Kalbsrücken, saftig und zart, an einer Pommery-
Senfsauce, Kartoffelgratin und tagesfrischem Gemüse 16,00

Rumpsteak

Original argentinisches Rumpsteak mit Kräuterbutter, frischen
Champignons, Backofenkartoffel gefüllt mit Sauerrahm
und einem frischem ,
bunten Salat der Saison 17,50

Entenbrust

Glacierte Entenbrust an Cassissauce, Herzoginkartoffeln
und Mandel-Broccoli 17,50

Filetsteak

Original argentinisches Filetsteak auf Rotwein-Zwiebelsauce,
Brätlinge und bunte Salate vom Markt 19,50

Süßes zu Schluß

Obstsalat

Frischer, hausgemachter Obstsalat mit Vanilleeis 6,50

Rote Grütze

Rote Grütze mit flüssiger Sahne
und Vanillesauce 6,50

Zabaione

Weinschaumcreme nach ital. Rezeptur mit Früchten 6,50

Käse

Käseplatte

Käseauswahl vom Brett mit Trauben und Brot und guter Butter
10,50