Landhaus Voigt

Ochsenwerder Norderdeich 113, 21037 hamburg
+49407372440

KOMPLETTE SPEISEKARTE

UT DEN SUPPENPOTT

Zippelsupp as ut de Markthallen in Paris
Zwiebelsuppe mit Chablis. Mit Chablis verfeinert und Käse überbacken

Tomatensupp mit Schlackermaschü VEGETARISCH
Tomaten-Ingwersuppe. Mit Sahnehaube

GREUNTÜCHS

Amerika-Salat
Frisch gebratene Putenstreifen auf Eisbergsalat, Mais, American-Dressing und Knoblauchbrot

Kleiner gemischter Salat
Kleiner gemischter Salat der Saison

Großer gemischter Salat
Großer gemischter Salat der Saison, wahlweise mit Gambas

KANTÜFFELN UT DE PANN

Bauernfrühstück
Bratkartoffeln, Rührei mit Schinken und Gewürzgurke

Kutscherteller
Bratkartoffeln mit 3 Spiegeleiern auf Rauchspeck und Gewürzgurke

Hausgemachtes Sauerfleisch
Mit Remouladensauce und knusprigen Bratkartoffeln

Roastbeef
Zart rosa gebraten, mit Remouladensauce und knusprigen Bratkartoffeln

DE SCHNITZEL PARAD

Schnitzel „ob Schwiezer Oort"
Belegt mit Tomaten, Sauce Hollandaise mit mildem Käse überbacken und Pommesfrites

Schnitzel „Scheune Försterin"
Mit Pilzrahmsauce und Pommesfrites

Schnitzel „Veerlanner Oort"
Mit grünen Speck-Bohnen, Spiegelei und Bratkartoffeln

Schnitzel „Wiener Oort"
Mit Pommesfrites und Catchup oder Majonaise

UT GRILL UN PANN

„Landhaus-Pott"
3 Steaks, Bratkartoffeln, knackiges Gemüse, Sauce Bernaise und Spiegelei

Grillteller
3 Steaks mit kross gebratenem Speck, Kräuterbutter und Pommesfrites

Putensteak
Mit Pfirsich belegt und mit mildem Käse überbacken, dazu Pommesfrites

Argentinisches Black Angus Rumpsteak (ca. 280 g)
Aus dem herzhaften Rinderrücken mit Ofenkartoffel und Knoblauchbrot

Argentinisches Black Angus Rumpsteak (ca. 220 g)
Aus dem herzhaften Rinderrücken mit Ofenkartoffel und Knoblauchbrot

Argentinisches Black Angus Rumpsteak „Unser Bestes" (ca. 280 g)
Mit gebackenen Zwiebeln und Pommesfrites

UT DE FISCH-PANN

Hamburger Pannfisch
Auf deftigen Bratkartoffeln, Senf-Dill-Sauce und Salatteller. Auf Wunsch auch separat serviert.

Zanderfilet
Auf der Haut gebraten, mit Petersilienkartoffeln und Salat der Saison

FÖR UNS LÜTTE LÜÜT

Lüttet Schnitzel
Mit Pommesfrites und Catchup

Klabautermann
Mit Pommesfrites und Catchup

FÖR LÜÜT, DE KEIN FLEESCH MÖGT – VEGETARISCH

Sellerieschnitzel
Mit Kartoffel-Gurkensalat

Kartoffel-Gemüsepfanne
Mit Kräuterdip

Ofenkartoffel mit Sourcreme VEGETARISCH
Wahlweise mit Putenstreifen oder Gambas