

**Werte Gäste,**

wir begrüßen Sie im Landgasthaus „Helgoland“ und wünschen Ihnen einen angenehmen Aufenthalt.

Gerne richten wir für Sie Hochzeiten, Jugendweihen, Betriebsfeiern, Weihnachtsfeiern usw. aus.

Auf Wunsch gestalten wir Ihnen einen musikalischen Abend in gemütlicher Atmosphäre.

Des Weiteren backen wir für Sie in unserem hauseigenen Backofen Spanferkel und wohlschmeckende Wollschweine.

Bitte beachten Sie auch unsere wechselnden Tagesangebote!

Falls Sie mal etwas länger bleiben wollen haben wir eine voll ausgestattete und geräumige Ferienwohnung zu bieten.

Bei Interesse sprechen Sie einfach unser Personal an.



**Ihr Team vom Landgasthaus Helgoland**

**Vorbestellungen und Informationen erhalten Sie hier:**

**Inhaber:** Jan Krause  
**Telefon:** 038203 / 778548  
**Mobil:** 0162 / 2319417  
**E-Mail:** [landgasthaus.helgoland@web.de](mailto:landgasthaus.helgoland@web.de)  
**Homepage:** [www.landgasthaus-helgoland.de](http://www.landgasthaus-helgoland.de)

## Für den kleinen Hunger

### Saisonale Tagessuppe

mit Schwarzbrot

4,00 € <sub>a,i,5</sub>

### Hausgemachte Soljanka

mit Zitrone, Sahne und Toastbrot

3,50 € <sub>a,i,5</sub>

### Knusper- Kräuter oder Knoblauchbrot

an einem kleinen Salat mit Dressing

3,50 €

### Rucolasalat mit Radieschen

und geräucherter Forelle

dazu Balsamico Dressing

6,50 €

### Salat der Saison

mit Tomate, Paprika, Gurke und Ei

7,50 € <sub>c,g,l,4</sub>

mit gebratenen Putenbruststreifen (150g)

+ 2,50 €

mit Thunfisch

+ 2,50 €

mit gebratenen Rinderfiletstreifen (150g)

+ 4,50 €

### Gebratene Riesengarnelen

in Weißwein Dill Sauce

dazu servieren wir Schwarzbrot

8,50 € <sub>a,b,f,g</sub>

## Aus Topf und Pfanne

### **Mecklenburger Bauernfrühstück**

mit Speck und Zwiebeln  
dazu Gewürzgurke

7,50 € <sub>c,g</sub>

### **Putenpfanne „Helgoland“**

mit frischen Champignons, Rahm und Paprika  
dazu Kroketten

12,00 € <sub>g,l</sub>

### **Frisch paniertes Schnitzel Hamburger Art**

vom Schwein mit 2 Spiegeleiern

11,50 € <sub>a,c,g</sub>

### **Frisch paniertes Schnitzel**

vom Schwein, mit feurig scharfer Soße  
oder

mit Rahmchampignons

12,50 € <sub>a,c,g</sub>

Zu jedem Schnitzel servieren wir eine Salatbeilage

### **Crispy Fried Chicken**

in Maisflakes panierte Hähnchenbrust  
mit Gurkensalat und Barbecue Sauce  
dazu Kartoffelspalten

14,50 € <sub>a,c,g</sub>

### **Hausgemachtes Sauerfleisch**

aus der Schulter, in Aspik  
mit Bratkartoffeln und Remoulade

12,50 € <sub>g</sub>

### **Argentinisches Rumpsteak**

mit Speckbohnen und Kräuterbutter  
dazu Steakhouse Pommes

19,50 € <sub>g</sub>

## Aus Neptuns Reich

**Stralsunder Matjesfilet**  
mit Bratkartoffeln  
dazu hausgemachte Remoulade  
9,50 €<sub>g,d</sub>

**Süß-Sauer eingelegter Stralsunder Brathering**  
mit Bratkartoffeln  
dazu hausgemachte Remoulade  
9,50 €<sub>a,d,f,g,i</sub>

**Helgoländer Heringsplatte**  
Matjesfilet, Bismarckhering und Brathering  
mit Bratkartoffeln und hausgemachter Remoulade  
12,50 €<sub>a,d,f,g,i</sub>

**Gebratener grüner Ostseehering**  
mit Zwiebelringen dazu Bratkartoffeln  
10,00 €<sub>d,g</sub>

**Auf der Haut gebratener Zander**  
mit glasierten Karotten und Erbsen  
dazu Kroketten  
16,50 €<sub>d,g</sub>

**Scholle Finkenwerder Art**  
mit knusprigem Speck  
und brauner Butter dazu  
Servieren wir einen kleinen Salat  
16,00 €<sub>a,d,g</sub>

**Lachsfilet**  
auf hausgemachtem Rahmspinat  
dazu gebutterte Salzkartoffeln  
15,50 €<sub>d,j</sub>

## Überbackenes

### vegetarischer Gemüseauflauf

mit Kartoffeln, Sommergemüse, Tomaten,  
Zucchini, Sauce Hollandaise  
und mit Käse überbacken c,g,f  
8,50 €

### Thunfischauflauf

mit Bratkartoffeln, Tomaten, Zwiebeln  
Thunfisch, Sauce Hollandaise  
und mit Käse überbacken c,d,g,f  
9,50 €

### Fischauflauf

mit Bratkartoffeln, Fischfilet, Zwiebeln  
Mandarinen, Sauce Hollandaise mit Shrimps  
und mit Käse überbacken b,c,d,g,f  
10,50 €

### Puten-Champignon-Auflauf

mit Bratkartoffeln, Putenbrust, Paprika,  
Zwiebeln, frischen Champignons  
und Sahne Weißwein-Sauce c,g,f,l  
12,50 €

## Für unsere kleinen Gäste

<b>Pommes Frites</b>	2,50 €
<b>Eierkuchen mit Apfelmus</b>	3,00 € <small>a,c,g</small>
<b>Grießbrei mit Kirschen</b>	3,50 € <small>a,f,g</small>
<b>Milchreis mit Zucker und Zimt</b>	3,50 € <small>a,f,g</small>
<b>Nudeln mit Tomatensoße</b>	4,50 € <small>a,c,g</small>
<b>Hähnchen-Nuggets mit Pommes</b>	4,90 € <small>a</small>
<b>Kinderschnitzel mit Pommes</b>	6,50 € <small>a,c,g</small>

Kinderessen werden von uns unterstützt und ohne Gewinn kalkuliert, bei Erwachsenen erlauben wir uns einen Aufschlag von 1,50 €



## Durstlöscher

	0,2 l	0,4l
<b>Mineralwasser still, classic, medium</b>	<b>1,80 €</b>	<b>3,50 €</b>
<b>Apfelschorle</b>	<b>1,80 €</b>	<b>3,50 €</b>
<b>Coca Cola <sup>1,11</sup></b>	<b>1,80 €</b>	<b>3,50 €</b>
<b>Coca Cola light <sup>1,11,9,12</sup></b>	<b>1,80 €</b>	<b>3,50 €</b>
<b>Fanta <sup>1</sup></b>	<b>1,80 €</b>	<b>3,50 €</b>
<b>Sprite <sup>1</sup></b>	<b>1,80 €</b>	<b>3,50 €</b>
<b>Ginger Ale <sup>1</sup></b>	<b>2,00 €</b>	<b>3,80 €</b>
<b>Bitter Lemom <sup>4</sup></b>	<b>2,00 €</b>	<b>3,80 €</b>
<b>Tonic Water</b>	<b>2,00 €</b>	<b>3,80 €</b>

## Säfte

<b>Orangensaft</b>	<b>2,00 €</b>	<b>3,80 €</b>
<b>Apfelsaft</b>	<b>2,00 €</b>	<b>3,80 €</b>
<b>Bananensaft</b>	<b>2,00 €</b>	<b>3,80 €</b>
<b>KiBa</b>	<b>2,00 €</b>	<b>3,80 €</b>
<b>Erdbeersaft</b>	<b>2,00 €</b>	<b>3,80 €</b>
<b>Maracujasaft</b>	<b>2,00 €</b>	<b>3,80 €</b>
<b>Mangosaft</b>	<b>2,00 €</b>	<b>3,80 €</b>
<b>Tomatensaft</b>	<b>2,00 €</b>	<b>3,80 €</b>

## Kaffee – und Teespezialitäten

<b>Tasse Kaffee</b> <sup>11</sup>	<b>2,20 €</b>
<b>Pott Kaffee</b> <sup>11</sup>	<b>3,90 €</b>
<b>Cappuccino</b> <sup>11,f,g</sup>	<b>3,00 €</b>
<b>Milchkaffee</b>	<b>3,50 €</b>
<b>Espresso</b>	<b>2,90 €</b>
<b>Kräutertee</b>	<b>1,80 €</b>
<b>Kamillentee</b>	<b>1,80 €</b>
<b>Schwarztee</b>	<b>1,80 €</b>
<b>Jasmintee</b>	<b>1,80 €</b>
<b>Früchtete</b>	<b>1,80 €</b>
<b>Pfefferminztee</b>	<b>1,80 €</b>
<b>Rooibostee</b>	<b>1,80 €</b>
<b>Grog</b>	<b>3,90 €</b>
<b>Glühwein</b>	<b>2,90 €</b>
<b>Glühwein mit Schuss</b>	<b>3,90 €</b>

## Getränkete Karte

### Biere

	0,3 l	0,5 l
<b>Flensburger Pils</b> vom Fass	2,20 €	3,50 €
<b>Becks</b> alkoholfrei	2,20 €	
<b>Köstritzer Schwarzbier</b>	2,20 €	3,50 €
<b>Hefeweizen</b> Erdinger	2,20 €	3,50 €
<b>dunkles Hefeweizen</b> Erdinger	2,20 €	3,50 €
<b>Erdinger</b> alkoholfrei	2,20 €	3,00 €
<b>Alsterwasser</b> (Flensburger Pils + Sprite)	2,20 €	3,50 €
<b>Diesel</b> (Flensburger Pils + Cola)	2,20 €	3,50 €
<b>Bananenweizen</b> (Hefeweizen + Bananensaft)		3,80 €
<b>Erdbeerweizen</b> (Hefeweizen + Erdbeersaft)		3,80 €



## Weinkarte

### Weißweine

#### 2014 Chardonnay Qualitätswein Trocken Rheinhessen

Deutscher Chardonnay aus der weltweit beliebtesten Weißwein- Rebe. Delikate, gut eingebundene Säure und fruchtig runde Eleganz. Interessante Aromen in Nase und Mund: Mango, Apfel mit Anklängen von Zitrusfrüchten. Genussempfehlung: zu hellem Fleisch, Fisch Meeresfrüchten und zu mildwürzigen Käsesorten. 0,2l **4,50 €**

#### 2014 Grauer Burgunder Trocken Deutscher Qualitätswein Rheinhessen

Die Rebsorte Grauer Burgunder(Ruländer,Pinot Grigio)ist ein besonders geeigneter Essensbegleiter.Dieser frische Wein zeichnet sich durch seinen saftigen Körper aus und erinnert in der Aromatik an Apfel, Birne, Quitte. Unsere Genussempfehlung: helle Fleischgerichte,Pasteten,feine Fischgerichte(gekocht oder gebraten),Pasta und Pizza-sowie Gouda. 0,2l **4,50 €**

#### 2014 Weisser Burgunder Halbtrocken Deutscher Qualitätswein Rheinhessen

Beliebte Rebsorte Voller Harmonie und feinfruchtiger Eleganz. Milde Säure, feine Aromatik nach Nüssen, Birne, Blüten und Kräutern. Unsere Genussempfehlung: zu hellem Fleisch, Fisch, Meeresfrüchten(Muscheln),Spargel-und Pilzgerichten sowie zu Gouda. 0,2l **4,50 €**

#### 2013 Kerner Deutscher Qualitätswein Lieblich Rheinhessen

Dieser aromatische Kerner strahlt im Glas sonnengelb und duftet wunderbar lieblich nach Birne, Apfel und Ananas. Am Gaumen zeigt er sich ausgewogen mild mit angenehmer Fruchtsüße von reifen gelben Früchten. 0,2l **4,50 €**

### Rosé

#### 2013 Dornfelder Rose' Halbtrocken Deutscher Qualitätswein Rheinhessen

Dieser Dornfelder Rose' aus Rheinhessen leuchtet im Glas in einem kräftigen Himbeerrot.Im Duft erinnert er an leckere Brombeeren,Waldbeeren und Kirschen.Am Gaumen zeigt er sich verführerisch harmonisch und spritzig mkt einem erfrischend fruchtigen Ausklang.Empfehlung zu leichten Sommersalaten,Pizza,Pasta und gegrilltem Fleisch und Geflügel.Dank seiner Erdbeerfrucht eignet er sich auch hervorragend für Erdbeerbowle. 0,2l **4,50 €**

## Rotweine

### **2014 Dornfelder Halbtrocken Deutscher Qualitätswein Rheinhessen**

Dieser schwarzrote Dornfelder aus dem Weinbaugebiet Rheinhessen zeichnet sich durch seinen kraftvollen und zugleich harmonischen Charakter aus. Im Duft erinnert er an Sauerkirschen und Brombeeren. Ein vollmundiger Wein mit rundem Abgang.

Unsere Genussempfehlung: zu kräftigen Braten, Wild, Käse, Pizza oder in geselliger Runde.

0,2l **5,00 €**

### **2014 Dornfelder Trocken Deutscher Qualitätswein Rheinhessen**

Dieser typische Dornfelder aus Rheinhessen schimmert im Glas mit einer tief dunkelroten, schwarz-violetten Farbe. Der Duft erinnert an intensive Fruchtaromen von saftigen Brombeeren, Sauerkirschen und Holunder. Auch am Gaumen zeigt sich dieser Rotwein mit geschmeidiger Harmonie, sanfter Kraft und einem runden, fruchtigen Abgang. Unsere Genussempfehlung: zu kräftigen Braten, Wild oder Käse. Auch leicht gekühlt ein Hochgenuss.

0,2l **5,00 €**

### **2014 Dornfelder Lieblich Deutscher Qualitätswein Rheinhessen**

Dieser typische Dornfelder aus Rheinhessen schimmert im Glas mit einer dunkelroten bis schwarzen Farbe. Der Duft erinnert an intensive, süße Fruchtaromen von saftigen Brombeeren, Kirschen und Holunder. Auch am Gaumen zeigt sich dieser liebliche Rotwein voller Harmonie, sanfter Kraft und einem ausgewogenen Süße-Säure-Spiel im runden, fruchtigen Abgang. Unsere Genussempfehlung: zu mildem Käse, Pizza, Wild, herzhaften Schmorgerichten, asiatischen Gerichten, edlen Wurstwaren, süßen Schokodesserts-oder einfach so zum Genießen. Auch leicht gekühlt ein Hochgenuss.

0,2l **5,00 €**

## Helgoländer Eis und Dessert Karte

**Ein Stück Kuchen nach Angebot**  
mit einer Kugel Vanilleeis und Sahne  
4,90 €

**Apfelstrudel mit Vanillesauce**  
und Sahne  
3,50 €

**Zwei Kugeln Schokoeis mit weißer Schokolade**  
und Sahne  
3,50 €

**Rote Grütze**  
mit zwei Kugeln Vanilleeis  
an Sahne  
3,50 €

**Schwedeneisbecher**  
mit einer Kugel Vanilleeis, eine Schoko,  
Apfelmus, Eierlikör und Sahne  
4,50 €

**Frische gezuckerte Erdbeeren**  
an zwei Kugeln Vanilleeis  
mit Sahne  
4,00 €

**Backbanane**  
mit Schoko und Vanillesauce  
5,50 €

**Eisteller Helgoland**  
jeweils eine Kugel Vanille. Schoko, Erdbeere,  
Krokant, Erdbeeren und Sahne  
6,00 €