

### Hotel & Restaurant

### Suppen

	Hausgemachte Krabbensuppe mit Dill-Sahne und Baguette 8,13,A,B,G,N	8.90 €
Service Services	Hühnerbrühe mit Einlage und Gartenkräutern <sup>3,4,12,13,C,I</sup>	5.90 €
The state of the s	Caro's Fischsuppe Fischfilet in eigenem Sud mit Gemüsestreifen 4,13,A,C,D,G	6.90 €
	Tomatensuppe mit Basilikum-Sahne <sup>2,G</sup>	6.90 €
	Vorspeise	
	Räucherlachs-Tatar mit Zwiebeln, Gewürzgurken, Dill dazu Baguette <sup>1,4,A,C,D,G,J</sup>	13.50 €
Total Sand	Krabbencocktail nach Art des Hauses	18.50 €
	mit Apfelwürfeln in Cocktailsauce, dazu Baguette und Butter 1,2,3,4,7,8,13,A,B,C,D,G	עולצא
	Gebratene Garnelen mit Knoblauchgemüse dazu Aioli und Baguette 1,2,3,4,7,8,A,B,C	14.90 €
	Frühlingsrolle Hackfleisch und Gemüse in Reispapier gebacken,	坍厂
	dazu Süßsauer Sauce	8.90 €
		WALL AND AND A

### Salate

Kleine Salatbeilage	6.50 €
Große Salatteller mit verschiedenen Dressings und Brot A,C,E,G,J	10 .90 €
Bunter Salatteller	
mit gebratener Hähnchenbrust, verschiedene Dressings und Baguette A,C,E,G,J	17.90 €
mit gebratenem Fischfilet, verschiedene Dressings und Baguette A,C,E,G,J,D	18.50 €
mit hartem Ei, Käse, Schinken dazu verschiedene Dressings und Baguette 10,A,C,E	17.90 €



## Hotel & Restaurant

#### Kalte Gerichte

Matjes Hausfrauenart
mit Apfel-Gurken-Zwiebelsauce und Bratkartoffeln <sup>1,2,3,4,7,10,C,D,G</sup>
Matjes "Müllerstipp"
mit Speck-Zwiebel- Sauce, grüne Bohnen und Salzkartoffeln <sup>10,A,C,D,G</sup>
Nordseeschmaus
Frische Krabben mit Kräuterrührei, Bratkartoffeln und Salatteller <sup>3,7,B,C,E,G</sup>

### Vegetarische & Pasta Gerichte

 Vegetarisches Schnitzel mit Pommes und Salat <sup>1,2,4,8,A,C,F,I,J</sup>
 18.90 €

 Gemüse Schnitzel mit Tomatensauce dazu Reis <sup>2,4,7,A</sup>
 18.90 €

 Gebratene Nudeln oder gebratener Reis nach asiatischer Art <sup>2,4,C,G</sup>
 15.50 €

 geschwenkt in Olivenöl, mit Knoblauch, Eier und Gemüse der Saison <sup>2,4,H,I</sup>

#### Pasta

Tagliatelle mit Basilikum-Sauce, Parmesan und Salat A,C,E,G,H,J	15.50 €
Gebratenes Lachsfilet auf Bandnudeln mit Kräutersauce und Broccoliröschen	21.50 €
<b>Gegrillte Hähnchenbrust</b> auf Bandnudeln mit Tomatensauce und Salat <sup>C,G</sup>	20.90 €



#### Köstliches vom Schwein

Schweinelendchen gegrillt

21.90 €

mit einer Cognac-Pfeffersauce, Speckbohnen und Bratkartoffeln 10,13,C,G,H

Schnitzel "Wiener Art" mit Pommes und Salat A,C,E,G,J

Schnitzel mit Jägersauce oder Zigeunersauce und Pommes A.C.G 19.90 €

19.50 €

#### Köstliches vom Rind

Rumpsteak gegrillt 200g 27.90 €

mit Pommes, Salat und Kräuterbutter A,C,E,G,J

Pfefferrumpsteak 200g 29.70 €

mit grünem Pfeffer in Rahmsauce dazu Prinzessbohnen und Kroketten 13,A,C,G,H

Zwiebelrumpsteak 200g 29.50 €

mit angeschmorten Zwiebeln, Bratkartoffeln und Salat A,C,E,G,J

Geschnetzeltes vom Rind 29.50 €

mit Zwiebeln, Champignons und Paprika in pikanter Sauce dazu Reis A,C,E,G,J



## Hotel & Restaurant

## Nordseefischspezialitäten

Nordseescholle gebraten	20.50 €
mit Salzkartoffeln, Buttersauce und Salat <sup>A,C,D,E,G,J</sup>	1 34 384
Nordseescholle "Finkenwerder Art"	21.70 €
mit Speck, Zwiebeln dazu Salzkartoffeln und Salat <sup>A,B,C,D,G,J</sup>	
Schollenfilet gebraten	22.50 €
dazu Salzkartoffeln und Salat A,C,D,E,G,J	INGA YE
Schollenfilet "Gärtnerin Art"	23.90 €
mit Saisongemüse, Hollandaise und Salzkartoffeln <sup>A,C,D,G</sup>	ES/6 FG PEXILE
Rotbarschfilet gebraten	21.50 €
mit Senfsauce, Salzkartoffeln und Salat <sup>A,C,D,E,G,J</sup>	H FRANCII
Seelachsfilet überbacken	22.90 €
mit Champignons, Käse auf Bandnudeln und Kräuter-Knoblauchsauce	A,C,D,G
Kabeljaufilet gebraten oder in Weißenwein gedünstet	23.50 €
mit Dillsauce, Reis und Salat A,C,D,G	all ne
Fischteller	25.50 €
Lachs, Seelachs und Rotbarsch gebraten mit Krabben, Gemüse und Bro	atkartoffeln <sup>B,C,D</sup>
Caro's Fischplatte für zwei Personen	30.00 € p.P.
Gebratene Scholle, Lachs, Seelachs und Kabeljaufilet,	- Wilding
mit Krabben, dazu verschiedene Beilagen, Saucen und Salat <sup>A,B,C,D,E,G,J</sup>	



### Köstliches vom Geflügel

Hähnchenbrust gegrillt

mit Rahmsauce dazu Reis und Broccoli A,G

Hähnchenbrust "Italienischer Art"

überbacken mit Tomaten und Käse auf Bandnudeln und Basilikumsauce A,C,G

Hähnchengeschnetzeltes "Züricher Art"

21.50 €

mit Zwiebeln, Champignons in Käse -Sahnesauce und Kroketten A,C,G

#### Für den kleinen Hunger

bieten wir Ihnen von eine Scheibe Schwarzbrot oder Graubrot nach Ihrer Wahl an:

mit Salami <sup>10,A,E,G,J</sup>		13.90 €
mit Katenschinken 10,A,E,G,J	1510	14.90 €
mit Käse <sup>6,A,C,E,J</sup>		13.90 €
mit frischen Krabben <sup>A,B,C,E,G,J</sup>	一种人	26.00 €
mit Matjes Filet <sup>A,C,D,E,G,J</sup>		17.90 €
Strammer Max	The state of the s	W.
mit gekochten Schinken, Spiegele	ei und Gewürzgurken <sup>10,A,E,G,J,C</sup>	14.90 €



#### Hotel & Restaurant

## Für unsere kleinen Gäste

٦	Portion Pommes A.C.O.	5.50 €
Amende	Miss Piggy Kleines Schnitzel mit Pommes A,C,J	9.50 €
	Kleiner Seemann Fischstäbchen mit Pommes A,C,D,E,J	9.60 €
元	Samson – Teller Chicken Nuggets mit Pommes A,C,J	9.60 €
and of significant	Pumuckl – Teller Bandnudeln mit Bolognese Sauce 1,2,3,4,10,A,C	7.90 €
	Fisch-Nuggets Kibbeling mit Pommes und Remoulade A,C,D,E,J 1,2,3,4,7	8.50 €
	Beilagen / Beilagen	MARY
	Sättigungsbeilagen <sup>A,C,G</sup>	5.90 €
	Salatbeilagen A,C,E,G,J	6.50 €
	Gemüsebeilagen <sup>H</sup>	6.90 €
	Saucen	2.10 €
	Ein Spiegelei <sup>C</sup>	1.90 €
	Portion Krabben (100gr) B	Tagespreis
200	Mayonnaise oder Ketchup , Ajoli 1,2,3,4,7	1.00 €
	Zusatzstoffe Zusatzstoffe	3/2

### Zusatzstoffe

1 Farbstoff. 2 Konservierungsstoff. 3 Antioxidationsmittel. 4 Geschmacksverstärker. 5 Geschwefelt. 6 Geschwärzt. 7 Süßungsmittel. 8 Zuckerart und Süßungsmittel. 9 Phenylalaninquelle. 10 Phosphat. 11 Milcheiweis. 12 Eiklar. 13 Alkohol. 14 Chininhaltig. 15 Koffeinhaltig.

A Gluten. B Krebstiere. C Ei. D Fisch. E Erdnuss. F Soja. G Milch (Laktose). H Schalenfrüchte. I Sellerie. J Senf. K Sesam. L Schwefeldioxid und Sulphite. M Lupine. N Weichtiere.



# Cafe Caro Hotel & Restaurant

## Wochenangebot

\*\*\*\*\*

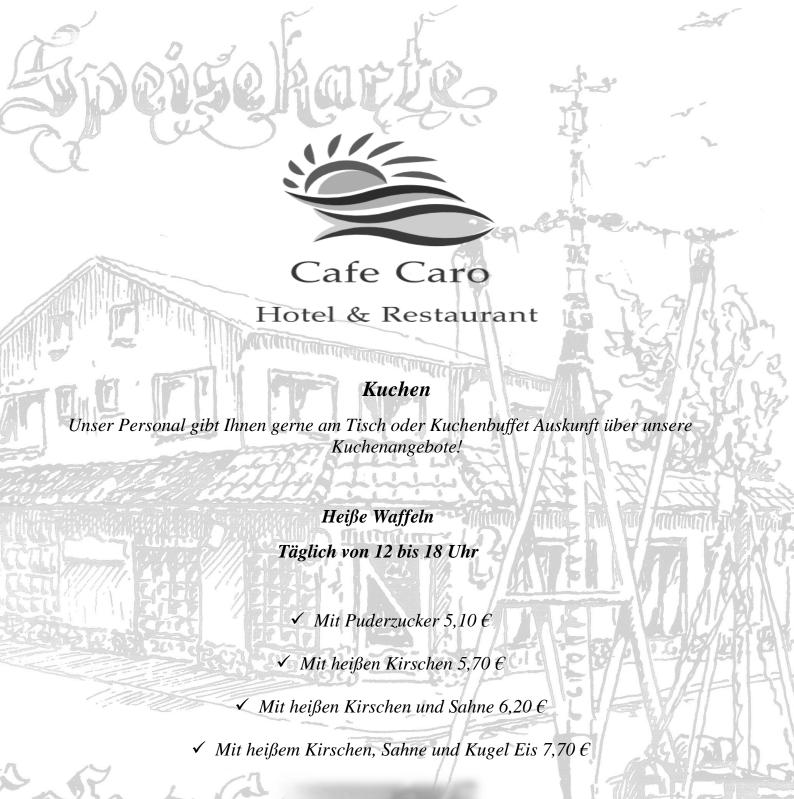
Bouillabaisse Suppe mit reichem Fischfilet, Meeresfrüchten und Gemüse	7.90 €
*****	THE
Kalbsleber Berliner Art	
mit Zwiebeln, Apfelringen und Kartoffelpüree	21.70 €
Knusprige Entenbrust	
nach asiatischer Art, auf Wok-Gemüse dazu Reis	17.90 €
Hähnchenbrust in knusprige teig gebacken	WAF
nach asiatischer Art, auf Wok-Gemüse dazu Reis	17.90 €
Hausgemachte Rinderroulade	
mit Rotkohl und Salzkartoffeln	21.50 €
Piratenteller The Standard Sta	ח לבי
Seelachs und Rotbarschfilet gebraten mit Senfsauce und Salzkartoffeln	19.90 €
Caros' Fischteller	
drei Sorten Fischfilet gebraten mit Hummersauce dazu Salzkartoffeln	21.50 €
Fisch-Nuggets Kibbeling mit Pommes und Remoulade	15.90 €
restaurant	



### Hotel & Restaurant

## Heiße Getränke

Tasse Kaffee 3.10 €	Pott Kaffee 3.60	€ Kännchen Kaffee	2 5.20 €
Tasse Kaffee Hag 3.20 € 1	Pott Kaffee Hag 3.70	€ Kännchen Kaffee Hag	5.40 €
Pott Milchschokolade mit	Sahne <b>3.70€ Po</b>	tt Milchschokolade ohne Sahne	3.50 €
Russische Schokolade mit	Sahne	被写为你们EN NY	5.10 €
Espresso		S MINITER W	2.60 €
Cappuccino	<b>等等</b> 11 图》	A MARLAN	3.50 €
Pott Moccacino	कान वडील ट	By EUR EBAL	3.50 €
Latte Macchiato		15/2	4.20 €
Cafe au lait (Milchkaffee)			4.70 €
Pott Rüdesheimer Kaffee			5.20 €
Glas Ostfriesentee mit Mile	ch und Zucker		3.20 €
Kännchen Ostfriesentee se	erviert mit Kluntje und	Sahne	6.30 €
Glas Tee diverse Sorten Ka	amille, Pfefferminze, F	rüchte, grüner Tee, Hagebutte	3.20 €
<b>Pott Pharisäer</b> (Kaffe mit F	Rum)	BIN BIE	5.50 €
Glas Grog	Carried States		4.90 €
Glas Glühwein	176		4.50 €
Glas Glühwein (mit Rum)		Gentlung for 4 - du	5.70 €



## Erfrischungsgetränke

Coca Cola, Fanta, Sprite	0,21	3.20 €	0,31	3.80 €	0,51	5.70€
Orangensaft, Apfelsaft	0,21	3.40 €	0,31	4.00 €	0,51	5.50 €
Apfelschorle	0,21	3.20 €	0,31	3.80 €	0,51	5.70 €
Emsland Quelle/ Emsland Quel	le still		0,251	3.50 €	0,751	7.40 €
Schweppes Bitter Lemon/Ginger	r Ale/Indi	an Tonic \	Water		0,201	4.20€
Kirschnektar/Johannisbeernekt	ar/Banan	ennektar	而為流	nu Ti	0,201	4.20 €

### Bier vom Fass

Jever Pilsener	0,31 <b>3.90€</b>	0,4l <b>4.80€</b>	<i>0,51</i> <b>5.70</b> €
Warsteiner Pils	0,31 <b>3.90€</b>	0,4l <b>4.80€</b>	<i>0,51</i> <b>5.70</b> €
Königs Pilsener	0,3l <b>3.90€</b>	0,4l <b>4.80€</b>	<i>0,51</i> <b>5.70</b> €

### Flaschenbiere

Alster Alkoholfrei	0,501	5.70€
Vitamalz	0,331	3.80 €
Diebels Alt	0,331	3.80€
Jever Pilsener Fun	0,331	3.80 €
Jever Pilsener Fun – Zitrone	0,331	3.80 €
Erdinger Hefeweizen/ Erdinger Dunkel	0,501	5.90 €
Erdinger Alkoholfrei	0,501	5.90€
Bananenweizen	0,501	6.10€



TII	a all the	2 00 0
Jägermeister	0,2cl	2.90 €
Underberg	0,2cl	2.90 €
Ramazotti	0,2 <i>cl</i>	3.10 €
Fernet Branca/Fernet Menta	0,2 cl	3.10 €
Sambuca	0,2cl	3.10 €
Kümmerling	0,2cl	2.70 €
Alter Schwede	0,2cl	3.10 €
Bärenjäger	0,2cl	3.30 €
Wattenlöper	0,2cl	3.10 €
LI PER LE MARKOLITE DE LA CONTROL DE LA CONT	Y A THE PARTY	Last Linearity &

## Spirituosen

Doornkaat 4 7 7 7 7 7 7 7 7 7 7 7 7 7 7 7 7 7 7	0,2 <i>cl</i>	38%	2.90 €
Korn	0,2cl	32%	2.10 €
Plum	0,2cl	21%	2.10 €
Fürst Bismark	0,2cl	38%	2.70 €
Rum Holborn	0,2cl	40%	2.90€
Küstennebel	0,2cl	21%	3.10 €
Bommerlunder	0,2cl	38%	3.20 €
- Malteserkreuz	0,2cl	40%	3.30 €
Aalborg Jubi	0,2cl	42%	3.30 €
Linie Aquavit	0,2cl	41%	3.30 €
Friesengeist	0,2cl	56%	3.40€
Moorgeist	0,2cl	56%	3.40 €
Restaurant	Muunif	111-1	



## Cafe Caro Hotel & Restaurant

## Aperitiv

Sherry Cream/Sherry Medium

Martini Bianco/Martini Rosse

0,5cl 3.30 €

0,5cl **3.50** €

### Weinbrand & Cognac

Asbach Uralt	0,2cl	38%	3.20 €
Veterano STE ZE	0,2cl	30%	3.20 €
Metaxa	0,2cl	38%	3.50 €
Hennesy	0,2cl	40%	4.10 €
103	0,2cl	36%	3.30 €

## Whiskey

Jim Beam	2126	0,2cl	40%	3.30 €
Jack Daniels	of on part of	0,2cl	43%	3.50 €
Ballantines	Corton All	0,2cl	40%	3.30 €
Chivas Regal	The state of	0,2cl	40%	4.10 €

Bier-Pab Restaurant



Hotel & Restaurant

### Longdrinks

Campari O-Saft

Gin Tonic

Wodka O-Saft

Bacardi Cola

Rum Cola

Weinbrand Cola

Whisky Cola

Aperol Spritz

4.50 €

4.70 €

4.30 €

4.30€

4.10 €

3.70€

4.70€

7.20 €

Liköre

Amaretto

Eierlikör

Cointreau

Baileys 6

0,2cl

21%

2.70€

0,2cl

20%

2.70 €

0,2cl

40%

3.50 €

0.2cl

17%

3.10 €

Bier-Pab Restaurant

1 - 2 - 2	3 1/4 20 1/4		
112191		and the	
MAN WILL	Weißwein	121	~
D Cux	( ) F. C. C.	种	
Grauer Burgunder	Oberrotweil Winzerverein / Baden	0,25 l	6.70
trocken	reifes, zartfrisches Bukett nach Mango und exotischen Früchten, gehaltvoll und fleischig,	1,00 l	23.10€
	mit harmonisch dichtem Abgang	1,00 i	23.100
D: 1:	De vers verste vers ver Weigele Hand / Deale 2000	0.25.1	A 12 10
<b>Riesling</b> halbtrocken	Ruppertsberger Weinkeller / Pfalz frisches, fruchtiges Bukett, leicht und	-0,25 l	6.50
laibirocken	wohlschmeckend	1,00 l	22.10
		20	1 911
Kerner	Weingut Schales / Rheinhessen feinaromatisches Fruchtbukett nach Apfel, Birne,	0,25 l	6.70
halbtrocken	Aprikose, charmant und süffig, elegant und fein	1,00 l	23.10
the files		ATA C	2011
Scheurebe	Weingut Schales / Rheinhessen	0,25 l	6.70
lieblich	angenehme, zarte Cassisaromen im Bukett, fruchtig-anregend, rund und reif	1,00 1	23.10
	The state of the s	1,001	23.10
	Rotwein	是作者	
Vin de Pays rouge	Vignerons Ardechois / Frankreich	0,25 l	6.70
rocken	fruchtiges Bukett nach schwarzen Johannisbeeren	* b \ \	
	und roten Beeren, rund und ausgeglichen, mit Finesse und guter Balance	1,00 l	23.10
COE!	( ) 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1		VPPA
Dornfelder	Ruppertsberger Weinkeller / Pfalz	0,25 l	6.70
mild	vollmundig, körperreich, feiner Geschmack nach Pflaume, mild durch feine Süße	1,001	23.10
	19 19 19 19 19 19 19 19 19 19 19 19 19 1	1,001	23.10
Lambrusco	Der fruchtige Perlende Rotwein aus der	0,251	6,60
	Italienischen Region	1,00 l	22.90
	E 3   3 A		delet
47	Rosé		
Portugieser	Ruppertsberger Weinkeller / Pfalz	0,25 l	6.50 €
Weißherbst 🕢 🧷	Fruchtiges Bukett nach Erdbeere und		
mild	Johannisbeere, harmonisch und elegant	1,00 l	22.10 €
NA	LIME NAC IL GER	2	TEN
Weinschorle	süß oder sauer	0,25 1	5.40 €
	This is the many	SAB!	
Rior_ Do		1	
CAJULE 7/6		The state of the s	

Restaurant

### Maischolle und Spargelsaison

Spargelcremesuppe mit zerlassenen Speckwürfeln 4,90 €

Spargel mit Cherry-Tomaten und Bandnudeln

in Bärlauch Sauce 19,90 €

Rotzungenfilet gebraten mit frischer Spargel

und Hollandaise, überbacken dazu Salzkartoffeln 22,90 €

Frisch gekochter Spargel mit Kartoffeln, Sauce Hollandaise und Buttersauce, dazu servieren wir:

mit Frühlingskartoffeln						18,50 €			
	1	1.	7		1		$\alpha$ 1 · 1		21.00.0

mit gekochter oder geräucherter Schinken 21,90 € mit Schweineschnitzel Wiener Art 23,50 €

mit Schweineflet 24,90 €

mit gebratenes Rotbarschfilet 23,50 €

mit gebratenes Rotzungenfilet 22,70 €

Fangfrischer Maischolle

mit Salzkartoffeln und Buttersauce 19,90  $\epsilon$ 

mit Hausgemachter Kartoffelsalat 21,50 €

\*\*\*\*\*\*

Ostfriesischer Snirtjebraten

mit Rotkohl und Salzkartoffeln 20,50 €

mii Koikoni una Saizkariojjein 20,30