



Mittagskarte

Suppen

1. Hausgemachte Suppe des Tages (A, G) 5,90 €

Frische Salate

3. Kleiner gemischter Salat 4,90 €
4. Thunfischsalat (D) 13,90 €
5. Caesar Salat (G) 14,90 €
6. Meeresfrüchtesalat (B) 15,90 €

Vorspeisen

7. Scampifanne (B) 11,90 €
8. Hausgemachte Fisch-Frikadellen (Lachs, Dorsch) und Salatbeilage * (D) 12,90 €

Fleischgerichte

10. Currywurst und Salatbeilage * (3) 12,90 €
11. Schnitzel „Wiener Art“ und Salatbeilage * (C, A) 15,90 €
12. Grillfleisch vom Schwein und Salatbeilage * 15,90 €

Fischgerichte

13. Backfisch und Salatbeilage * (A, C, D) 12,90 €
14. Matjes „Hausfrauenart“ * (3, 5, D) 14,90 €
15. Gebratenes Seelachsfilet und Salatbeilage * (A, D) 14,90 €
16. Gebratenes Schollenfilet und Salatbeilage * (A, D) 15,90 €
17. Gebratenes Dorschfilet und Salatbeilage * (A, D) 16,90 €

* Beilagen nach Wahl:

Pommes Frites (1), Wedges Kartoffeln (1), Steakhousekartoffeln (1), Bratkartoffeln (1), Salzkartoffeln, Rosmarinkartoffeln, Prinzessbohnen, mediterranes Gemüse.

* Saucen nach Wahl:

Braune Sauce (A, C, 8), Gorgonzolasauce (G), Knoblauchsauce (G), Remoulade (C, G), Peffersauce (M, G, 8), Senfsauce (M, G, A), Weißweinsauce (A, G), Ketchup (C, 1, 2), Mayonnaise (C, 1, 2)



Abendkarte

Suppen

1. Hausgemachte Suppe des Tages mit Croutons (A, G) 5,90 €
2. Hausgemachte Meeresfrüchtecremesuppe mit Croutons (A, B, D, G, 7, 2, 1) 6,90 €

Vorspeisen

7. Scampifanne (B) 11,90 €
9. Original italienische Bruschetta (A) 5,90 €

Frische Salate

3. Kleiner gemischter Salat 4,90 €
4. Thunfischsalat (D) 13,90 €
5. Caesar Salat (G) 14,90 €
6. Meeresfrüchtesalat (B) 15,90 €

Fleischgerichte

18. Schweineschnitzel „Jäger - Art“ mit Bratkartoffeln an Champignon -
Zwiebel - Rahmsauce (A, C, G) 16,90 €
19. Filetspitzen „Napolí Art“ mit Gemüse der Saison und Risottoreis (A) 16,90 €
20. Drei Schweine - Medaillons mit Bratkartoffeln, Pfeffersauce und
Mediterranen Pfannegemüse 17,90 €
21. Grillfleisch „Saltimbocca alla Romana“ mit Wedges Kartoffeln,
gebratenen Gemüse und Salbeisauce (A, G, 3) 15,90 €
22. Hähnchenbrustfilet mit Risottoreis und Zitronen-Honigsauce (A, F, G) 15,90 €



Abendkarte

Steakkarte

23. Rinderfilet	200 g	23,90 €
24. Rumpsteak	200 g	17,90 €

Beilagen nach Wahl:

Champignon – Zwiebeln, Bratkartoffeln, Prinzessbohnen, Pfannengemüse, Rosmarinkartoffeln
je 2,50 €

Saucen:

Peffersauce (M, G, 1), Gorgonzolasauce (G), Kräuterbutter
je 2,00 €

Fischgerichte

25. Dorschfilet Natur - Gebraten mit Steakhousekartoffeln und Marinara - Sauce aus Tomaten, Oliven und Kapern (A, D)	17,90 €
26. Schollenfilet gebraten mit sautiertem Gemüse, einem Scampi, Salzkartoffeln und Butter - Zitronensauce (A, D, G)	16,90 €
27. Ganze Scholle „ Italienische Art“ mit mediterranem Gemüse aus dem Ofen und Vinegrette Dressing (D)	18,90 €
28. Seelachsfilet Natur gratiniert mit Prinzessbohnen in Speckmantel und Knoblauchsauce (D, 3)	16,90 €
29. Lachsfilet gebraten mit Risottoreis und Meuniere - Kapernsauce (A, D)	18,90 €

Nudelgerichte

30. Penne mit Hähnchenbruststreifen, Champignons & Parmesan in Weißwein - Sahnesauce (A, C, G)	14,90 €
31. Tagliatelli mit Scampi in Basilikum - Tomatensauce (A, C, B, O)	15,90 €
32. Linguini mit Meeresfrüchten (A, C, B, O)	16,90 €
33. Spaghetti Bolognese (A, C)	11,90 €

Dessert

34. Ice Coupe Dänemark (G)	5,90 €
35. Crème Brûlée (C, G)	5,90 €



Torten & Kuchen

Café Hinrichs bietet Ihnen ständig wechselnde und frische Kuchen und Torten an - je nach Saison - Lust und Laune. So haben Sie als wiederkehrender Gast immer die Möglichkeit etwas Leckeres an unserem Kuchentresen zu entdecken.

Gerne berät Sie unser Team über die tagesaktuellen Backwerke - oder Sie lassen sich durch einen Blick auf die reichhaltige Auswahl selber inspirieren.

Wir wünschen einen guten Appetit

<i>Stück Torte</i> (A, C, G, E)	<i>3,20 €</i>
<i>Stück Kuchen</i> (A, C, G, E)	<i>3,20 €</i>
<i>Portion Sahne</i> (G)	<i>0,90 €</i>

Wie es sich gehört verwenden wir nur frische Sahne für Ihren Genuss.

Sprüh-Sahne finden sie hier nicht.



Kaffee - Tee - Schokolade

<i>Becher Darboven Kaffee (6)</i>	<i>2,30 €</i>
<i>Becher Kaffee - koffeinfrei (6)</i>	<i>2,50 €</i>
<i>Kännchen Darboven Kaffee (6)</i>	<i>3,70 €</i>
<i>Kännchen Kaffee - koffeinfrei (6)</i>	<i>3,90 €</i>
<i>Becher Schokolade (G)</i>	<i>2,80 €</i>
<i>Kännchen Schokolade (G)</i>	<i>3,90 €</i>
<i>Tasse Cappuccino (G, 6)</i>	<i>2,40 €</i>
<i>Becher Cappuccino (G, 6)</i>	<i>2,80 €</i>
<i>Becher Milchkaffee (G, 6)</i>	<i>3,60 €</i>
<i>Espresso (6)</i>	<i>2,30 €</i>
<i>Doppelter Espresso (6)</i>	<i>3,40 €</i>
<i>Glas Latte Macchiato (G, 6)</i>	<i>2,80 €</i>
<i>Glas Latte Macchiato mit Caramell o. Vanille (G, 6, 8)</i>	<i>3,30 €</i>

Messmer Tee

<i>Chai Latte (G)</i>	<i>2,80 €</i>
<i>Glas Tee</i>	<i>2,10 €</i>
<i>Kännchen Tee</i>	<i>3,60 €</i>

*Ostfriesen Tee, Darjeeling, Earl Grey, Grüner Tee, Rooibos, Rooibos Vanille,
Pfefferminze, Früchtetee, Hibiskus - Cranberry, Grüne Gurke, Kamille*



Erfrischungsgetränke

	0,20l	0,40l
<i>Coca Cola, Coca Cola light</i> (6, 8)	2,20 €	4,00 €
<i>Fanta, Sprite, Spezi</i> (6, 8)	2,20 €	4,00 €
<i>Mineralwasser Gerolsteiner</i> (0,25l Flasche)	2,10 €	3,80 €
<i>Tafelwasser Merkur Medium</i>	1,80 €	3,50 €
<i>Apfelsaftschorle</i> (8)	2,20 €	4,20 €
<i>Tonic Water</i> (5)	2,50 €	4,80 €
<i>Bitter Lemon</i> (5)	2,50 €	4,80 €

Säfte von Grannini

	0,20l	0,40l
<i>Orangensaft, Apfelsaft, Bananennektar, Kirschnektar</i> (8)	2,50 €	4,80 €
<i>Kiba (Kirschnektar&Bananennektar) nur in</i> (8) 0,4l		4,80 €

BIONADE

<i>Bionade Holunder</i> (0,3l Flasche) (8)	2,80 €
--	--------



Bier vom Fass

	<i>0,30l</i>	<i>0,40l</i>	<i>0,50l</i>
<i>Warsteiner vom Fass</i>	<i>2,90 €</i>	<i>3,80 €</i>	<i>4,80 €</i>
<i>Alster (Sprite/Bier)</i>	<i>2,90 €</i>	<i>3,80 €</i>	<i>4,80 €</i>

Flaschenbier

<i>Warsteiner alkoholfrei</i>	<i>0,33l</i>	<i>2,90 €</i>
<i>Erdinger Weizen hell</i>	<i>0,50l</i>	<i>3,90 €</i>
<i>Erdinger Weizen dunkel</i>	<i>0,50l</i>	<i>4,10 €</i>
<i>Schneider Weizen</i>	<i>0,50l</i>	<i>3,90 €</i>
<i>Erdinger alkoholfrei</i>	<i>0,50l</i>	<i>3,90 €</i>

Weißwein - trocken - Italien

<i>La Marea - Pinot Grigio/del Venerto 1.G.T (3, 0)</i>	<i>0,20l</i>	<i>4,40 €</i>
<i>Maison Lavelle - Chardonay - Pays D'oc</i>	<i>0,20l</i>	<i>4,60 €</i>
<i>Weinschorle (3, 0)</i>	<i>0,20l</i>	<i>3,90 €</i>

Rotwein-trocken-Frankreich

<i>Maison Lavelle-Merlot/Pays D'Os 1.G.P (3, 0)</i>	<i>0,20l</i>	<i>4,40 €</i>
---	--------------	---------------



Sekt

Helgoland Sekt, Piccolo 0,20l 3,90 €

Heiße Getränke mit Alkohol

<i>Russische Schokolade (Wodka / Schokolade) (G)</i>	4,40 €
<i>Tote Tante (Rum / Schokolade) (G)</i>	4,40 €
<i>Pharisäer (Rum / Kaffee) (G, G)</i>	4,30 €
<i>Irish Coffee (Whiskey / Kaffee) (G)</i>	4,30 €
<i>Rumgrog, Jenevergrog</i>	3,10 €
<i>Bailey´s Coffee (G, G, G)</i>	4,20 €
<i>Bailey´s Schokolade (G, G, G)</i>	4,40 €
<i>Rotweingrog</i>	3,30 €
<i>Helgoländer Welle (Rotwein / Arrak)</i>	3,30 €
<i>Helgoländer Eisbrecher</i>	3,30 €
<i>Glühwein</i>	2,00 €
<i>Glühwein mit Schuß (Hansen Rum)</i>	2,50 €

EIERGROG

Helgoländer Eiergrog (G, S) 4,90 €

„ Nur hier bei uns bekommen Sie die bekannte Eiergrog - Urkunde “



Liköre / Magenbitter

<i>Amaretto</i>	<i>2cl</i>	<i>2,40 €</i>
<i>Eierlikör</i>	<i>2cl</i>	<i>2,00 €</i>
<i>Sambuca</i>	<i>2cl</i>	<i>2,30 €</i>
<i>Bailey´s</i>	<i>4cl</i>	<i>2,30 €</i>
<i>Averna</i>	<i>2cl</i>	<i>2,10 €</i>
<i>Ouzo</i>	<i>2cl</i>	<i>2,30 €</i>
<i>Fernet Branca</i>	<i>2cl</i>	<i>2,20 €</i>
<i>Sherry medium</i>	<i>4cl</i>	<i>2,60 €</i>

Spritousen 2 cl

<i>Edelkorn</i>	<i>1,90 €</i>
<i>Hellbing kummel</i>	<i>1,90 €</i>
<i>Malteser</i>	<i>1,90 €</i>
<i>Jubiläums Aquavit</i>	<i>2,20 €</i>
<i>Birnen/Kirschwasser</i>	<i>2,80 €</i>
<i>Genever weiß</i>	<i>1,90 €</i>
<i>Mariacron</i>	<i>2,40 €</i>
<i>Cognac Salignac VSOP</i>	<i>3,40 €</i>
<i>Linie Aquavit</i>	<i>2,40 €</i>

Mischgetränke mit Alkohol (4cl)

<i>Campari Mineralwasser</i>	<i>4,40 €</i>
<i>Campari mit Orangensaft (8)</i>	<i>4,60 €</i>
<i>Wodka Bitter Lemon (5)</i>	<i>4,40 €</i>
<i>Cola Rum (Hansen) (5, 8)</i>	<i>4,30 €</i>
<i>Cola Baccardi (5, 8)</i>	<i>4,60 €</i>
<i>Aperol Spritz</i>	<i>4,60 €</i>
<i>Whiskey (Tullamore Dew) Cola (5, 8)</i>	<i>4,40 €</i>