

Herzlich Willkommen



Wir freuen uns, euch in unserem Familienunternehmen begrüßen zu dürfen!

In unserem gemütlichen Café und Restaurant möchten wir eine Atmosphäre schaffen, in der ihr euch wie zu Hause fühlen könnt.

Hier, in der **Neuen Holländerei**, lebt die Leidenschaft für gutes Essen und außergewöhnliche Getränke.

Das Herzstück unserer Küchen wird von einem eingespielten Mutter-/Sohn-Gespann getragen. Während Bettina mit viel Hingabe die **Meisterkonditorei** leitet und für ein ausgewogenes Frühstücksangebot und süße Köstlichkeiten sorgt, kümmert sich Seth um die kulinarischen Genüsse und die kreativen Cocktails im Restaurant, die eure Geschmacksknospen verwöhnen werden.

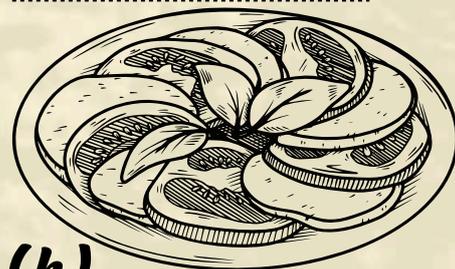
Unser Ziel ist es, eure Erwartungen zu übertreffen und euch mit jedem Besuch ein Stück Heimat zu schenken, daher sind wir stets offen für eure Anregungen und Wünsche, denn **euer Feedback ist uns wichtig**.

Neben unserem Café-Restaurant, bieten wir auch einen Catering-Service an und freuen uns, eure besonderen Anlässe zu unterstützen - sei es eine Hochzeit, ein Geburtstag oder eine Tagung in unseren stilvollen Räumlichkeiten mit bis zu **160 Sitzplätzen**. Lasst uns gemeinsam feiern und unvergessliche Momente schaffen!

Wir laden euch ein, die Vielfalt unserer Speisekarte zu entdecken und die Liebe zu schmecken, die in jedem Gericht steckt.

Neue Holländerei

VORSPEISEN



Rote Beete Carpaccio (h)

auf frischem Rucola, geröstete Walnüsse,
Balsamico-Dressing und Olivenöl **9,90€**

Lachstatar mit Zitronencreme

aus Räucherlachs mit einer frischen
Zitronencreme **15,50€**

Fried Tomate-Mozzarella (g,a)

knusprig frittierter Mozzarella auf einem
Tomaten-Rucola-Salat mit Balsamico-Dressing
8,00€

Kohlsuppe-Holländer Art (g)

cremige Weißkohlsuppe mit frischem
Hackfleisch, Möhren, Zwiebeln und deftigem
Schmelzkäse **6,90€**

Neue Holländerei

SALATE

Haussalat

gemischter Salat, Sprossen,
Sonnenblumenkerne, Kresse, Radieschen,
Tomate, Gurke, Karotte und Balsamico-
Dressing **12,90€**



Gockel Salat (g)

gemischter Salat, Kresse, Sprossen,
Weintrauben, Granatapfelkerne, Tomate,
Gurke, Fetakäse, Hähnchenstreifen und
Dressing Sylter Art **16,90€**

Rote Beete Salat (g)

gemischter Salat, Kresse, Sprossen,
Rote Beete, Weißkraut, Mozzarella-
Bällchen, Sonnenblumenkerne, Radieschen
und Balsamico-Dressing **14,90€**



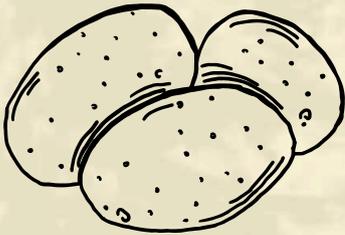
Neue Holländerei

SPEZIALITÄTEN



Zarte Sparerips (j)

vom Schwein, stundenlang gegart, dazu
Hausgemachte BBQ-Soße, Coleslaw und
knusprige Fritten **19,90€**



Hühnchen Tarte (a,c)

knuspriger Mürbeteig gefüllt mit Hühnchen,
karamellisierten Zwiebeln, Ziegenfrischkäse,
Brokkoli und Ei **18,50€**

Ochsenbäckchen (i)

sanft gegart und scharf angebraten, mit
Kartoffelstampf und Paprikaragout **24,90€**

Backkartoffel

mit hausgemachter Kräutercreme und
Salatbeilage **10,50€** / Wahlweise ...

mit Pulled Pork (j)
in hausgemachter BBQ-
Soße **17,90€**

mit würzigem (i)
Paprikaragout **14,50€**

Neue Holländerei
KLASSIKER



Wildschwein Sauerfleisch (a,c)

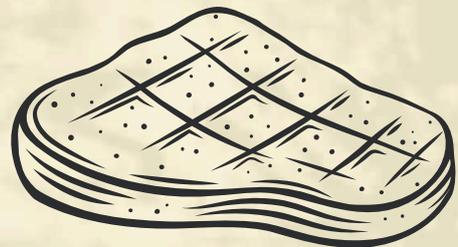
aus eigener Herstellung mit frischen
Bratkartoffeln und Remoulade **21,90€**

Schnitzel (a)

vom Schwein, mit knusprigen Fritten **17,50€**

Currywurst (j)

vom Schlachter Vogt aus Elpersbüttel mit
Currysoße und einer Portion Fritten **11,50€**



VEGAN

Vegane Kräuterknödel (a,m,i)

auf würzigem Paprikaragout **18,90€**

Pirogie (h,2)

hausgemachte Teigtaschen, gefüllt mit grünem
Spargel, Zwiebeln, veganem Frischkäse und
kleiner Salatbeilage **19,90€**

Neue Holländerei



Burger

Dein Burger, dein Brötchen:

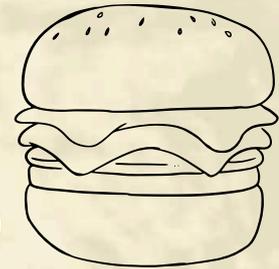
Sauerteig (a), Brioche (a) oder Laugenbrötchen
(a,g) ohne Aufpreis

Glutenfreies Brötchen (m) + **1,50 €**

BBQ-Burger (l,g,a,j)

Knuspriger Bacon, Cheddar und hausgemachte BBQ-

Soße **13,90€**



Dänischer Burger (g,a,j)

Röstzwiebeln, Gouda, Remoulade, eingelegte Gurken,
süßer Senf und eingelegte rote Zwiebeln **13,90€**

Cheese Burger (g,a)

Gouda, Tomaten, Zwiebeln, Gurken und
hausgemachte Burgersoße **12,90€**

Neue Holländerei



Burger

Surf & Turf Burger (g,a)

Räucherlachs, Frischkäse, eingelegte rote Zwiebeln,
Rucola, Remoulade und Meerrettich **14,90€**

Mexiko Burger (g,a)

Bacon, Gouda, Jalapeños, eingelegte rote Zwiebeln,
Ketchup und Burgersoße **13,90€**

Pulled Pork Burger (g,a,j)

vom Schwein, BBQ-Soße, Mozzarella, karamellisierte
Zwiebeln und Rucola **14,90€**

Hamburger (g)

Tomaten, Zwiebeln, Gurken und hausgemachte
Burgersoße **11,90€**

Alle Burger auch mit veganem Patty (1,2)

und Käse erhältlich

Extra Patty nur **3,50€**

Extra Käse (a) oder Bacon **2,00€**

Neue Holländerei



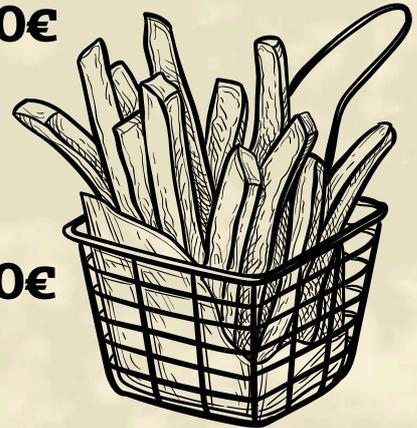
Beilagen

Portion knusprige Fritten

mit Soße nach Wahl **4,50€**

Süßkartoffelfritten

mit Soße nach Wahl **5,90€**



Hausgemachter Coleslaw

Süßlicher Krautsalat aus Weißkohl mit Möhren und
Zwiebeln **5,00€**

Kartoffelstampf

Aus feinsten regionalen Kartoffeln, grob gestampft
4,50€

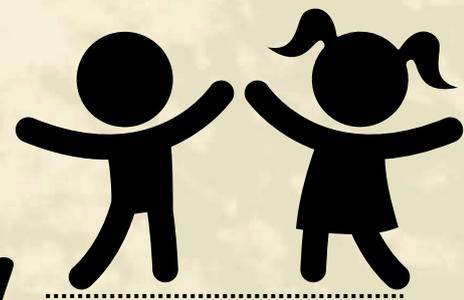
Paprikaragout (i)

Würziges Paprikaragout **5,00€**

Bratkartoffeln

Mit Zwiebeln und wahlweise Speck **5,90€**

Neue Holländerei



KINDERHAPPEN

Fliegender Holländer (g)

Knusprige Fritten und Nuggets **9,90€**

Kindertäschchen Vegan (h,2)

Kleine Portion gefüllte Teigtaschen **7,50€**

Räuberteller

Um bei den Großen zu stibitzen **0,00€**



Desserts

Torten oder Kuchen

Aus unserer Meisterkonditorei, mit wechselndem
Sortiment

Tiramisu (a,c,g)

aus unserer Meisterkonditorei **7,50€**

Crème Brûlée (c,g)

hausgemacht mit einer verführerischen

Karamellkruste **8,00€**

Neue Holländerei



SOFTGETRÄNKE

	0,3L	0,5L
Orangensaft	3,50€	5,50€
Apfelsaft	3,00€	4,50€
Apfelschorle	2,80€	4,20€
Kirschsafft	3,00€	4,50€
Bananensaft	3,00€	4,50€
Kiba	3,00€	4,50€

0,33L Glasflasche

Bionade 3,90€

Bionade Zitrone
Bionade Holunder
Bionade Blutorange
Bionade Kräuter
Bionade Himbeer-Pflaume
Bionade Eistee Zitrone
Bionade Eistee Pfirsich

Cola 3,40€

Coca-Cola (1,9)
Coca-Cola Zero (1,9,11)
Fanta(1,3)
Sprite
Mezzo Mix(1,3,9)



Neue Holländerei

GETRÄNKE



Kaffee (9,8)

Pott Filterkaffee	3.00€
Milchkaffee	4.00€
Espresso	2,40€
Cappuccino	3.90€
Latte Macchiato	4.50€
Chai Latte	4.50€

Bio Tee 3,50€

Earl Grey, schwarzer Tee
Madame Butterfly, grüner Tee
Pfirsich, weißer Tee
Zimt Ingwer, Chai Tee
Sylter Rote Grütze, Früchtetee
Ingwer Lemon, Kräutertee
Nana Minztee, Kräutertee



Schokolade (8,6)

Kalte Schokolade	3.00€
Heiße Schokolade	4.00€
mit Sahne	+1.00€
mit Schuss & Sahne	+1.50€

Aromen nach Wahl: Mandel, Zimt, Haselnuss, Karamell,
Pumpkin Spice, Vanille **1,50€**

Als laktosefreie Varianten haben wir laktosefreie Milch
oder Hafermilch im Angebot

Neue Holländerei



..... **BIER**

Allergene in allen Bieren: (g)

FASSBIER:

Dithmarscher Pils

0,3L **3,60€** / 0,5L **5,60€**

Dithmarscher Dunkel

0,3L **3,60€** / 0,5L **5,60€**

Dithmarscher Pils als Alster

0,3L **3,20€** / 0,5L **5,20€**

Wechselndes Bier, frage unseren Service!

0,3L / 0,5L

FLASCHENBIER:

Dithmarscher Alkoholfrei

0,33L **3,20€** Restalkohol: <0,5% vol.

Maisels Hefe-Weissbier (Auch in Alkoholfrei)

0,5L **5,20€**

..... **St Michaelis Wasser**

0,25L 0,75L

Feinperlig **2,50€ 5,90€**

Naturell **2,50€ 5,90€**



Neue Holländerei

WEISSWEIN

Allergene in allen Weinen: (L)

Mosel Riesling Lieblich

Weingut Langenbach, Pfalz, Deutschland

Flasche **1L 20,00€** /Offener Wein **0,2L 5,00€**

Mosel Riesling Kabinett Halbtrocken

Weingut Langenbach, Pfalz, Deutschland

Flasche **1L 22,00€** /Offener Wein **0,2L 5,50€**

Spohr Burgunder Trocken

Weingut Spohr, Rheinhessen, Deutschland

Flasche **0,75L 23,00€** /Offener Wein **0,2L 7,00€**

Spohr Grauer Burgunder Trocken

Weingut Spohr, Rheinhessen, Deutschland

Flasche **0,75L 28,00€** /Offener Wein **0,2L 8,00€**

Spohr Entalkoholisiert Lieblich

Weingut Spohr, Rheinhessen, Deutschland

Flasche **0,75L 25,00€** /Offener Wein **0,2L 7,20€**

Restalkohol: <0,5% vol.



Neue Holländerei

ROTWEIN

Allergene in allen Weinen: (L)

Pfaffmann Pfalz Dornfelder Trocken

Weingut Pfaffmann, Pfalz, Deutschland

Flasche **0,75L 22,00€** /Offener Wein **0,2L 6,50€**

Pfaffmann Pfalz Dornfelder Halbtrocken

Weingut Pfaffmann, Pfalz, Deutschland

Flasche **0,75L 22,00** /Offener Wein **0,2L 6,50€**

Spohr Schwarzriesling Rotwein Trocken

Weingut Spohr, Rheinhessen, Deutschland

Flasche **0,75L 25,00€** /Offener Wein **0,2L 7,20€**

Girasol Lieblich

Spanien

Flasche **0,75L 16,00€** /Offener Wein **0,2L 4,50€**

Musso Merlot Alkoholfrei

Weingut Carl Jung, Kastilien, Spanien

Flasche **0,75L 19,00€** /Offener Wein **0,2L 5,50€**

Restalkohol: <0,5% vol.



Neue Holländerei

..... **ROSÉ & PORT**

Allergene in allen Weinen: (L)

Rosé Vinho Verde Lieblich

Vinho Verde, Portugal

Flasche **0,75L 19,00€** /Offener Wein **0,2L 5,50€**

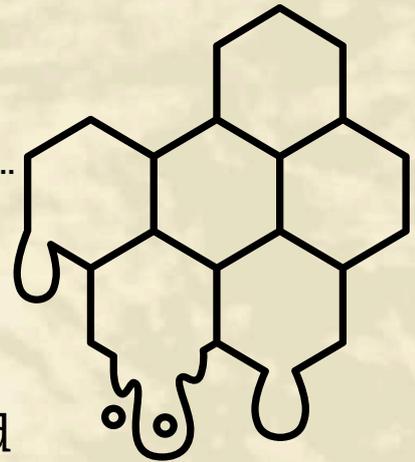
Monge Fine Tawny Portwein

Douro & Porto, Portugal

Flasche **0,75L 35,00€** /Offener Wein **0,2L 9,90€**

..... **HONIGWEIN**

Allergene in allen Weinen: (L)



Honigwein Klassisch Lieblich

Nord-Met, Dithmarschen, Deutschland

Flasche **0,75L 25,00€** /Offener Wein **0,2L 7,20€**

Aus unserer Hauseigenen Brauerei

Honigwein Kirsche Lieblich

Nord-Met, Dithmarschen, Deutschland

Flasche **0,75L 25,00€** /Offener Wein **0,2L 7,20€**

Aus unserer Hauseigenen Brauerei

Neue Holländerei



LONGDRINKS

Cola-Korn 0,2L	4,50€ (1,9)
Cola-Rum 0,2L	5,50€ (1,9)
Cola-Whiskey 0,2L	5,50€ (1,9)
Vodka-Red Bull 0,2L	5,50€ (1,9)
Vodka Lemon 0,2L	5,50€ (3,10)
Aperol Spritz	7,50€ (1,5)

ALKOHOLFREIE COCKTAIL

Ipanema (3,10)

Limetten, Zucker, Maracuja, Ginger Ale **7,00€**

Virgin Sunrise (1,2)

Orange, Ananas, Zitrone, Grenadine **7,00€**

Nojito (3,10)

Minze, Limetten, Zucker, Ginger Ale **7,00€**

Raspberry Punch

Himbeeren, Rosmarin, Zitronen,
Mineralwasser **7,00€**

Hugo alkoholfrei (3,10)

Holunder, Limetten, Mineralwasser, Ginger
Ale **7,00€**



Neue Holländerei

..... **COCKTAILS**

Long Island Ice Tea ^(1,9)

Cola, Tequila, Rum, Gin, tripple Sec,
Vodka und Zitronensaft **12,00€**

Sex on the Beach ^(1,2)

Vodka, Grenadine, Pfirsichlikör,
Zitronensaft, Ananassaft und
Cranberrysaft **10,50€**

Mojito

Rum, brauner Rohrzucker, frische Limette,
Minze und Soda **9,50€**

Pina Colada ^(g)

Rum, Sahne, Kokossirup und Ananassaft **9,90€**

Caipirinha

Cachaça, frische Limette und brauner
Rohrzucker **9,50€**

MAI TAI ^(h)

Rum, Amaretto, Triple Sec, Apricot-
Brandy, Mandelsirup, Zitronensaft und
Ananassaft **11,50€**

OLD FASHIONED

Bourbon, Angostura, Zucker, Soda, Orange
und Zitrone **8,00€**





Neue Holländerei

SPIRITS



Klare:

Malteser Aquavit 2cl **3,00€**

AALBORG Jubi Aquavit 2cl **3,00€**

Gilka Kaiser Kümmel Bio 2cl **3,50€**

Oldesloer Korn 2cl **2,50€**

Vodka:

Koskenkorva Vodka 2cl **3,00€**

BOLS Amsterdam Vodka 2cl **3,00€**

Tequila:

El Jimador Reposado 2cl **3,50€**

Olmecca Silver 2cl **3,00€**

Gin:

CrossKeys Gin 4cl **6,00€**

Barentsz Mandarine und Jasmin 4cl **9,00€**

Amarula Gin 4cl **7,00€**

Fluère Original (alkoholfrei) 4cl **7,50€**

Als Gin Tonic (200ml) +2,00€



Neue Holländerei

SPIRITS



Rum

Robinson Rum 7 Jahre 4cl **6,00€**

SunCamino 4cl **9,50€**

Rum Explorer Caribbean 4cl **9,00€**

Whisky

Tullamore Dew Irish Whisky 4cl **6,50€**

The Irishman The Harvest 4cl **9,00€**

Jack Daniel's Tennessee 4cl **7,00€**

Bains Cape Mountain 4cl **7,50€**

Likör

Jägermeister 2cl **3,00€**

Kettenfett 2cl **3,50€**

Berliner Luft 2cl **3,00€**

Rhababer-Vanille 2cl **2,00€**

Waldmeister 2cl **2,00€**



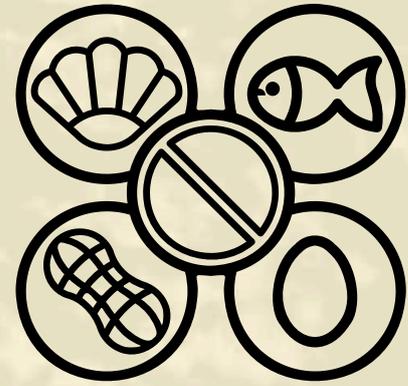


Neue Holländerei

ALLERGENE

Deklarationspflichtige Zusatzstoffe

- (1) mit Farbstoff
- (2) mit Konservierungsstoff
- (3) mit Antioxidationsmittel
- (4) mit Geschmacksverstärker
- (5) geschwefelt
- (6) geschwärzt
- (7) mit Phosphat
- (8) mit Milcheiweiß (bei Fleischerzeugnissen)
- (9) koffeinhaltig
- (10) chininhaltig
- (11) mit Süßungsmittel
- (13) gewachst



Deklarationspflichtige Allergene

- (a) Glutenhaltiges Getreide
- (b) Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
- (c) Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse
- (d) Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse
- (e) Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
- (f) Soja(bohnen) und daraus gewonnene Erzeugnisse
- (g) Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse
- (h) Schalenfrüchte
- (i) Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse
- (j) Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
- (k) Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- (l) Schwefeldioxid und Sulfite
- (m) Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- (n) Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse

