

Vorspeisen

Friesen-Tapas für 2 Personen

Verschiedene Kleinigkeiten- lassen Sie sich überraschen! 19,5

Brotkörbchen

Zweierlei Baguette mit hausgemachten Dips 5,9

Suppen

Tagessuppe

Fragen Sie gern einen der Mitarbeitenden 7,9

Salate

Großer, gemischter Salat

mit hausgemachter Himbeervinaigrette 14,5

auf Wunsch mit:

- Hähnchenbruststreifen 6,9
- Krabben 7,5
- geschmorten Champignons 5,2
- Falafel 5,9

Beilagensalat

gemischter Salat mit Himbeervinaigrette 6,5

Bevor Sie weiter lesen-

Für Umbestellungen der Beilagen berechnen wir 2,00€ Aufpreis.

Ketchup/Mayo je 0,50€

Nicht so viel Hunger? Viele Gerichte können wir auch gern als kleine Portion fertig machen- sprechen Sie uns gern an!

Olsdorfer Krug

Björn Lange

Olsdorfer Straße 13 II 25826 St.Peter-Ording
04863.2500 II kontakt@olsdorferkrug-spo.de

Schnitzel

Unsere Schnitzel werden täglich frisch vom Schweinelachs auf 190g Portionen geschnitten und zubereitet.

Hähnchenschnitzel

mit Ananas und Käse überbacken,
dazu Preiselbeeren, Pommes und ein gemischter Salat 21,9

Friesenschnitzel

Schweineschnitzel mit Krabben und Spiegelei,
dazu Bratkartoffeln 23,9

Schweineschnitzel Wiener Art

serviert mit Preiselbeeren,
dazu Pommes und gemischter Salat 19,5

Deichgrafen-Schnitzel

mit Spiegelei, geschmorten Champignons und Zwiebeln,
dazu Bratkartoffeln 23,5

Käse-Schnitzel

mit Speck, Sauce Hollandaise und Käse überbacken,
dazu Bratkartoffeln und ein gemischter Salat 21,9

Champignonrahm-Schnitzel

Schweineschnitzel mit Champignonrahmsauce,
dazu Bratkartoffeln und Salat 22,9

Camembert-Schnitzel

Schweineschnitzel mit Camembert überbacken,
dazu Preiselbeeren, Bratkartoffeln und Salat 21,9

Olsdorfer Krug

Björn Lange

Olsdorfer Straße 13 | 25826 St.Peter-Ording
04863.2500 | kontakt@olsdorferkrug-spo.de

Typisch Holstein

Kohlroulade

an eigener Jus mit Salzkartoffeln
dazu reichen wir einen gemischten Salat 21,9

Roulade vom Holsteiner Rind

an eigener Jus auf Apfelrotkohl,
dazu Salzkartoffeln 23,9

Sauerfleisch nach Art des Hauses

garniert mit Gewürzgurke
dazu hausgemachte Remoulade, Bratkartoffeln und Salatbouquet 19,5

Matjes „Nordische Art“

mit Apfel-Zwiebelsahnesauce,
dazu Bratkartoffeln und Salatbouquet 19,5

Kalte Fischplatte

Matjes, Bratheringe und Krabben
dazu Bratkartoffel und Salat 22,9

Das Beste vom Grill

Holzfäller-Steak

gegrilltes Steak vom Schweinenacken mit Kräuterbutter
auf geschmorten Champignons und Zwiebeln, dazu Bratkartoffeln 23,9

Lammrücken vom Grill

angerichtet an einer Kräutersauce
dazu Kartoffelstampf und Bohnen im Speckmantel 27,9

Olsdorfers Hähnchen

Gegrillte Hähnchenbrust an Sauce Hollandaise
dazu Speckbohnen und Bratkartoffeln 25,9

Olsdorfers Filet

Gebratenes Schweinefilet an Champignonrahmsauce,
dazu Speckbohnen und Bratkartoffeln 26,9

Olsdorfer Krug

Björn Lange

Olsdorfer Straße 13 | 25826 St.Peter-Ording
04863.2500 | kontakt@olsdorferkrug-spo.de

Aus der Nordsee

Scholle Finkenwerder Art

mit Speck und Zitrone serviert

dazu Bratkartoffeln und gemischter Salat 26,9

Scholle Büsumer Art

mit Krabben und Zitrone

dazu Bratkartoffeln und Salat 28,9

Olsdorfer Fischteller

Zanderfilet, Seelachs und Krabben

angerichtet an einer Kräutersauce

dazu Speckbohnen und Salzkartoffeln 28,5

Hamburger Pannfisch

an Senfsoße,

dazu Salzkartoffeln und gemischter Salat 21,9

Gebratenes Zanderfilet

auf der Haut gebraten an geschmorten Champignons und Zwiebeln,

dazu Kräuterbutter und Bratkartoffeln 24,5

Vegetarisch

Gemüsebratling

an Kräutersauce und Kartoffelstampf

dazu ein gemischter Salat 15,9

Gemüseschnitzel

an Champignonrahmsauce,

dazu Salzkartoffeln und Salat 19,9

Olsdorfer Krug

Björn Lange

Olsdorfer Straße 13 II 25826 St.Peter-Ording
04863.2500 II kontakt@olsdorferkrug-spo.de

Dessert

Kaiserschmarrn nach Art des Chefs

dazu reichen wir Vanilleeis, Rote Grütze und Sahne 9,5

Olsdorfer Dreierlei

Variation verschiedener Desserts 9,5

Rote Grütze

mit Vanilleeis und Sahne 7,9

Eisbecher „Olsdorf“

Erdbeere | Vanille | Schokolade 6,5

Eine Liste mit den Allergenen und Zusatzstoffen finden Sie auf der letzten Seite.

Olsdorfer Krug

Björn Lange

Olsdorfer Straße 13 | 25826 St.Peter-Ording
04863.2500 | kontakt@olsdorferkrug-spo.de