



## *Suppen*

-  *Cremesuppe vom Hokkaidokürbis*  
mit Kokosmilch und Asiatischen Gewürzen verfeinert,  
geröstete Kerne und kaltgepresstes Kernöl 6,50 €
- Französische Zwiebelsuppe*  
mit Weißbrot und Käse überbacken 6,50 €
- Wildkraftbrühe*  
mit frischem Gemüse, Lauchzwiebeln, Champignons  
und hausgemachten Fasanklößchen 7,50 €

## *Vorspeisen*

- Gebackenes Entenfleisch*  
mit Hokkaido-Kürbischutney und Salatbukett 7,50 €
- Carpaccio von der Holsteiner Färse*  
mit gebratenen Pilzen, Röstbrot, gehobeltem Parmesan und Rucola 9,50 €
- Gegrillter Ziegenkäse & Tomate*  
mit hausgemachtem Basilikumeis 7,50 €
- Drei gebratene Riesengarnelen*  
auf jungem Blattspinat mit Kräuterschaumbutter gratiniert 10,50 €

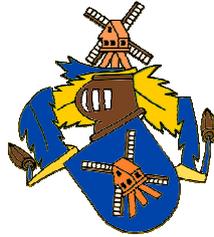


## *Unsere Klassiker...*

Schweineschnitzel Wiener Art mit Bratkartoffeln und grünem Salat in Zitronen-Sahnedressing oder Original Wiener Schnitzel vom norddeutschem Kalb	14,50 €  21,90 €
Züricher Rahmgeschnetzeltet vom norddeutschem Kalb mit Champignons, goldbraun gebackenem Kartoffelrösti und grünem Salat in Zitronen-Sahnedressing	21,90 €
Medaillons vom Holsteiner Landschweinefilet mit Calvadosauce & karamellisierten Apfelspalten, dazu getrüffeltes Apfel-Selleriepüree und hausgemachte Dauphinekartoffeln	17,90 €
Zart rosa gebratene Barbarie Entenbrust mit Honig-Orangenjus, gestovtem Spitzkohl, und hausgemachte Dauphinekartoffeln	23,50 €
<u>Tip!</u> Rumpsteak „Café de Paris“ von der Deutschen Färse 220g mit unserer hausgemachten Kräuterschaumbutter überbacken, dazu Pommes frites und Grilltomate	21,90 €

## *Kleine Salate zum dazubestellen*

Grüner Salat in Zitronen-Sahnedressing	3,20 €
Großer gemischter Saisonsalat mit Hausdressing	5,50 €
Kleiner gemischter Saisonsalat	4,00 €
Gurkensalat mit Zwiebeln & Dill	4,50 €



## *Saftiges vom Grill*

*Liebe Gäste, wir bereiten ausschließlich Fleisch aus der Region,  
von bester Qualität und aus artgerechter Haltung für Sie zu!*

<i>"Pfeffersteak" mit grüner Pfeffer-Rahmsauce &amp; Spinat vom Rinderfilet 200g</i>	<i>29,50 €</i>
<i>Großes Rumpsteak natur gegrillt 300g</i>	<i>26,50 €</i>
<i>Rumpsteak 220g mit gebratenen Zwiebeln &amp; Champignons</i>	<i>21,90 €</i>
<i>Ribeye Steak 250g aromatisch, saftiges Steak aus dem oberen Rinderrücken mit dem charakteristischem Fettauge</i>	<i>21,50 €</i>
<i>Zarte Hähnchenbrust vom Grill mit knackigem Pfannengemüse</i>	<i>15,80 €</i>
<i>Rückensteak vom Susländer Landschwein 220g mit gebratenen Zwiebeln &amp; Champignons</i>	<i>18,50 €</i>
<i>BBQ-Grillspieß mit Rind-, Schweine- und Hähnchenfleisch Zwiebel, Paprika und Speck</i>	<i>16,50 €</i>

*Alle Steaks servieren wir mit gebackener Kartoffel,  
hausgemachter Sourcream, Kräuterbutter und Coleslaw.*

*(Liebe Gäste, für Umbestellungen mit Bratkartoffeln berechnen wir 1,50 €)*



## *Frischer Fisch*

- Gegrilltes Medaillon vom Norweger Fjordlachs  
mit hausgemachter Orangenbutter, jungem Blattspinat  
und gebackener Kartoffel mit Sourcream 21,50 €
- Gebratene Forelle mit gerösteten Nüssen  
Zitronenfilets, Petersilienkartoffeln und Kopfsalat in Zitronensahne 18,50 €
- Nordseescholle Finkenwerder Art  
gebraten, mit Speckstreifen, Petersilienkartoffeln  
und Kopfsalat in Zitronensahne 19,50 €

## *Vegetarische Gerichte*

-  Frische Gnocchi  
mit Kürbischutney & gebratenen Kräuterseitlingen 12,50 €
-  Kartoffel-Gemüserösti  
ein goldbraun gebackener Kartoffel-Gemüserösti  
mit gemischten Pilzen in Rahm  
und einem kleinem bunten Salatteller 14,50 €
-  Knackiges Pfannengemüse  
mit Champignons, Paprika, Zucchini, Zwiebel und Tomate  
dazu eine Ofenkartoffel mit Sourcream  
und einem kleinem bunten Salatteller 14,00 €



## *Aus der Salatküche*

### *Bunter Salatteller nach Art des Hauses*

mit Hähnchenbruststreifen in Honig-Orangenmarinade,  
marktfrische Salate mit Hausdressing, Orangenfilets,  
gerösteten Sonnenblumenkernen, gekochtem Ei,  
Käsestreifen und Baguette

11,50 €

### *Vitalsalat mit Knusperschnitzel*

mit kleinen Hähnchenschnitzeln in Vollkornbrötchen paniert,  
marktfrische Salate mit Balsamico-Joghurtdressing,  
gerösteten Nüssen & Kernen, gekochtem Ei,  
Trauben, Käsestreifen und Baguette

11,50 €

### *Meeresfrüchtesalat*

marktfrische Salate mit Balsamicodressing, Garnele,  
Shrimps und Fischmedaillons in Kräutern, Zitrone und Olivenöl  
mariniert, dazu Baguette

13,50 €

### *Cäsar Salat*

knackiger Salat mit Cäsardressing mariniert,  
frisch gehobeltem Parmesan und gerösteten Croutons  
...zusätzlich mit gegrillter Hähnchenbrust

8,50 €

11,50 €

### *„Herrentoast“*

kleines Rückensteak vom Susländer Landschwein auf Toastbrot  
mit gebratenen Zwiebeln und Champignons, Kräuterbutter

13,00 €



## *Desserts*

### *Crêpes a la Orange*

gefüllter Crêpes mit 2 Kugeln Vanilleeis  
und karamellisierten Orangenfilets

8,90 €

### *Warmes Schokoladen Soufflé*

mit flüssigem Kern, 1 Kugel Vanilleeis und Früchten garniert

7,90 €

### *Klassische Crème Brûlée*

mit frischer Vanilleschote aromatisiert,  
dazu hausgemachtes Himbeer-Sorbet

7,90 €

### *Zwetschgen-Crumble*

mit gerösteten Kürbiskernen und hausgemachtem Kürbiskerneis

6,50 €

### *Eis & Heiß*

2 Kugeln Vanilleeis mit heißen Schattenmorellen und Schlagsahne

6,00 €

### *Eis & Schoko*

2 Kugeln Vanilleeis mit hausgemachter heißer Schokoladensauce  
und Schlagsahne

6,00 €

## *Mövenpick-Premium-Eiscreme*

***Unsere Sorten: Vanille, Schokolade, Erdbeere, Walnuss,  
Nougat-Krokant, Stracciatella.***

1 Kugel Eis nach Wahl

1,70 €

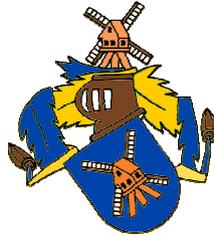
1 Kugel Sorbet nach Angebot

2,50 €

1 Portion Schlagsahne

0,60 €

*Weitere Eiskreationen mit Mövenpick Premium-Eiscremefinden Sie in unserer Eiskarte!*

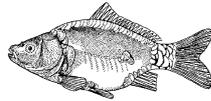


## *Deftige Winterküche*

### *Fangfrischer Spiegelkarpfen*

*aus den Teichen der Brömsenmühle Krummesse*

*blau gekocht, mit frisch geriebenem Meerrettich & Schlagsahne, Buttersauce, Petersilienkartoffeln und Gurkensalat*



<i>1 mal gereicht</i>	<i>19,50 €</i>
<i>2 mal gereicht</i>	<i>22,50 €</i>

### *Holsteiner Grünkohlplatte*

*mit gekochter Schweinebacke, Kassler & Kohlwurst, dazu kleine Röstkartoffeln und Senf*

*16,50 €*

### *Krummesser Jägerschmaus*

*3 Medaillons von Wildschwein, Hirsch und Entenbrust mit Preiselbeerjus, eingelegter Birne, gemischten Pilzen, Rosenkohl und hausgemachten Dauphinekartoffeln*

*26,50 €*

### *Saftig, zart gegrilltes Hirschsteak 200g*

*mit gebratenen Pilzen, Wacholderjus, Schwarzwurzelgemüse und hausgemachte Dauphinekartoffeln*

*27,50 €*

### *Zart geschmortes Wildrahmgulasch*

*mit Champignons, eingelegter Birne, Rotkohl und hausgemachten Spätzle*

*19,50 €*

### *Wildschweinrücken rosa gebraten mit Wacholderjus,*

*mit gebratenen Pilzen, Wacholderjus, Selleriecreme, Rosenkohl und hausgemachte Dauphinekartoffeln*

*27,50 €*



*Unsere Weinempfehlung zu Wildgerichten:*

***2015 Merlot, trocken***

***Vina Marquez, Valle Central - Chile***

*Glas 0,2l 6,00 €*