


Suppen


 Cremesuppe vom Hokkaidokürbis
mit Kokosmilch und Asiatischen Gewürzen verfeinert,
geröstete Kerne und kaltgepresstes Kernöl 6,50 €

Cremesuppe von Kartoffeln & frischem Zitronengras
...und einer gegrillten Garnele 7,50 €

 ...ohne Garnele 6,00 €

Wildkraftbrühe
mit frischem Gemüse, Lauchzwiebeln, Champignons
und hausgemachten Fasanklößchen 7,50 €

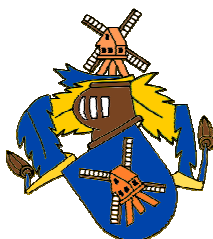
Vorspeisen

 Bruschetta
knusprig geröstetes Weißbrot mit Büffelmozzarella,
hausgemachter Cherry-Tomatenmarmelade und Zitrus-Petersilienpesto 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 €

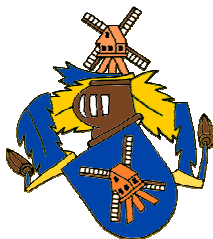


Unsere Klassiker...

Schweineschnitzel Wiener Art mit Bratkartoffeln und grünem Salat in Zitronen-Sahnedressing oder Original Wiener Schnitzel vom norddeutschem Kalb	13,90 € 21,90 €
Züricher Rahmgeschnetzeltes vom norddeutschem Kalb mit Champignons, goldbraun gebackenem Kartoffelrösti und grünem Salat in Zitronen-Sahnedressing	20,50 €
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	22,50 €
<u>Tip!</u> Rumpsteak „Café de Paris“ von der Deutschen Färse 220g mit unserer hausgemachten Kräuterschaumbutter überbacken, dazu Pommes frites und Grilltomate	21,50 €

Kleine Salate zum dazubestellen

Grüner Salat in Zitronen-Sahnedressing	3,10 €
Großer gemischter Saisonsalat mit Hausdressing	4,90 €
Kleiner gemischter Saisonsalat	3,80 €
Gurkensalat mit Zwiebeln & Dill	4,00 €



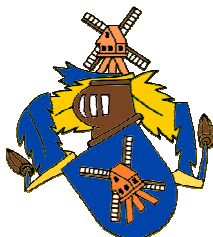
Saftiges vom Grill

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

"Pfeffersteak" mit grüner Pfeffer-Rahmsauce & Spinat	
vom Rinderfilet 200g	29,50 €
von der Hüfte 200g	17,90 €
Großes Rumpsteak natur gegrillt 300g	26,50 €
Huftsteak natur gegrillt 250g	19,50 €
Rumpsteak 220g mit gebratenen Zwiebeln & Champignons	21,50 €
Ribeye Steak 250g aromatisch, saftiges Steak aus dem oberen Rinderrücken mit dem charakteristischem Fettagauge	20,90 €
Zarte Hähnchenbrust vom Grill mit knackigem Pfannengemüse	15,80 €
Rückensteak vom Susländer Landschwein 220g mit gebratenen Zwiebeln & Champignons	18,50 €
BBQ-Grillspieß mit Rind-, Schweine- und Hähnchenfleisch Zwiebel, Paprika und Speck	15,90 €

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

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



Frischer Fisch

"Lübecker Pannfisch"

verschiedene gebratene Fischmedaillons mit Pommery-Senfsauce,
Bratkartoffeln und Salat in Zitronenrahm

19,50 €

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 Tomatensugo, Petersilienpesto und geriebenem Parmesan

12,50 €

Kartoffel-Gemüserösti

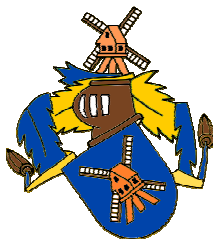
ein goldbraun gebackener Kartoffel-Gemüserösti
mit gemischten Pilzen in Rahm
und einem kleinem bunten Salatteller

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 Schnitzeln 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 Croutôns
...zusätzlich mit gegrillter Hähnchenbrust

8,50 €

11,50 €

„Herrentoast“

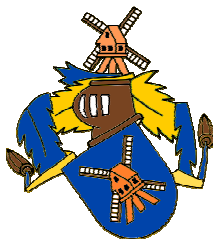
kleines Rückensteak vom Susländer Landschwein auf Toastbrot
mit gebratenen Zwiebeln und Champignons, Kräuterbutter

13,00 €

Sülze Holsteiner Landschwein in Saueraspik

mit Wildkräuterschmand und Speckbratkartoffeln

12,50 €



Deftige Holsteiner Küche

Schlemmerteller

*mit Nacken vom Holsteiner Landschwein in Saueraspik, Roastbeef kalt,
Edel-Matjesfilet, hausgemachter Kräuterremoulade, Hausfrauensauce
und Speckbratkartoffeln*

16,50 €

*Nacken vom Holsteiner Landschwein in Saueraspik
mit hausgemachter Kräuterremoulade und Speckbratkartoffeln*

11,50 €

Roastbeef kalt, rosa gebraten

*mit hausgemachter Kräuterremoulade, Speckbratkartoffeln
und Salatbeilage*

17,50 €

3 Edel-Matjesfilets Natur

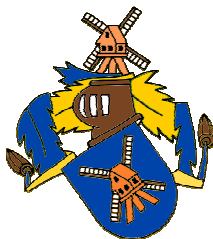
*mit grünen Bohnen, Speckstippe
und Pellkartoffeln*

16,50 €

3 Edel-Matjesfilets "Hausfrauen Art"

mit Apfel-Zwiebel-Sahnesauce und Speckbratkartoffeln

15,50 €



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-Eiscreme finden Sie in unserer Eiskarte!