

Empfehlungen der Woche

Frischer Spargel (400 g brutto)

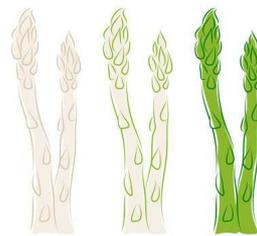
mit hausgemachter Sauce Hollandaise oder zerlassener Butter
und Petersilienkartoffeln

...zusätzlich mit Holsteiner Katenschinken

...zusätzlich mit einem Schweineschnitzel Wiener Art

...zusätzlich mit einem gegrillten Lachsmedaillon

...zusätzlich mit einem Rumpsteak 250g Prime beef



22,50 €

28,50 €

28,50 €

37,50 €

37,50 €

Rotbarschfilet im Serranoschinkenmantel
auf Spargelrisotto

22,50 €

Fischvariation Hamburger Fischmarkt

verschiedene gebratene Fischmedaillons und Garnele
Blattspinat und Petersilienkartoffeln

24,50 €

Schweinefiletmedaillons Calvados

mit Calvados-Rahmsauce, Apfelspalten, Lauchgemüse
und hausgemachten Dauphinekartoffeln

22,50 €

Hirschsteak rosa gegrillt mit Wacholderrahmsauce,
gebratenen Pilzen, Süßkartoffelcreme und Dauphinekartoffeln

26,50 €

Frische Erdbeeren

mit 2 Kugeln Bourbon Vanilleeis und Schlagsahne

8,00 €



Suppen & Vorspeisen

 Spargelcremesuppe mit Spargeleinlage	8,90 €
Holsteiner Frische Suppe Kräftige Rindfleischbrühe mit Fleischklößchen, Schwemmklößchen und Gemüseeinlage	8,90 €
 Gratinierter Ziegenkäse auf Tomatenbruschetta feine Salate, Balsamicovinaigrette	9,50 €
 Rote Bete Carpaccio mit gerösteten Nüssen, Orangenfilets, Granatapfelkernen und feinem Salat	9,50 €
Röllchen vom Rindercarpaccio mit feinen Salaten, Trüffelmayonnaise, Grana Padano	12,50 €
Drei gegrillte Riesengarnelen auf jungem Blattspinat mit Kräuterschaumbutter gratiniert	13,90 €

Kleine Salate vorweg oder dazu

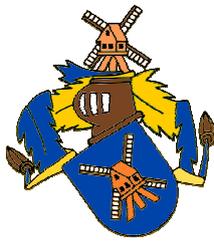
Grüner Salat in Zitronen-Sahnedressing	3,90 €
Großer gemischter Saisonsalat mit Hausdressing	8,50 €
Kleiner gemischter Saisonsalat	4,90 €
Gurkensalat mit Zwiebeln & Dill	4,90 €



Hauptgerichte

Schweineschnitzel Wiener Art mit Bratkartoffeln und grünem Salat in Zitronen-Sahnedressing oder	17,50 €
Original Wiener Schnitzel vom norddeutschen Kalb	25,50 €
Züricher Rahmgeschnetztes vom norddeutschen Kalb mit Champignons, goldbraun gebackenem Kartoffelrösti und grünem Salat in Zitronen-Sahnedressing	25,50 €
<u>Tip!</u> Rumpsteak „Café de Paris“ Black Angus Prime beef 250g mit unserer hausgemachten Kräuterschaumbutter überbacken, dazu Pommes frites und Grilltomate	27,90 €
Rumpsteak 250g Black Angus Prime beef mit gebratenen Zwiebeln & Champignons, gebackener Kartoffel, hausgemachter Sourcream, Kräuterbutter und Coleslaw	27,90 €
Rückensteak vom Holsteiner Landschwein mit gebratenen Zwiebeln & Champignons, gebackener Kartoffel, hausgemachter Sourcream, Kräuterbutter und Coleslaw	19,50 €
Zarte, saftige Mais-Hähnchenbrust vom Grill mit knackigem Pfannengemüse, gebackener Kartoffel, hausgemachter Sourcream, Kräuterbutter und Coleslaw	21,50 €

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



Nordseescholle Finkenwerder Art

*gebraten, mit Speckstreifen, Petersilienkartoffeln
und grünem Salat in Zitronen-Sahnedressing*

22,90 €

Bachforelle im Stück gebraten mit gerösteten Nüssen,

*Zitrone, Petersilie und brauner Butter, dazu Salzkartoffeln
und grüner Salat in Zitronen-Sahnedressing*

21,90 €

Gegrilltes Medaillon vom Norweger Fjordlachs

*mit hausgemachter Orangenbutter, jungem Blattspinat
und gebackener Kartoffel mit Sourcream*

27,50 €

Kartoffel-Gemüserösti

*ein goldbraun gebackener Kartoffel-Gemüserösti
mit gemischten Pilzen in Rahm und einem kleinen bunten Salat*

15,50 €

BBQ-Angus-Beefburger

*mit Bacon, hausgemachter Zwiebelmarmelade, rauchig-süßer BBQ Sauce,
gegrillter Ananas, knackiger Salat und Tomate,
dazu Pommes frites und Limetten-Chili-Mayonnaise*

18,50 €

Großer Salatteller

*marktfrische, knackige Salate mit Hausdressing, verschiedene Rohkost,
frische Früchte, geröstete Kernen, frisches Baguette*

...mit gebackenem Knusper-Maishähnchenbrustfilet

15,90 €

...mit Lachsfiletstreifen

16,50 €

...mit Rindfleischstreifen, medium gegrillt

16,50 €

...mit 3 gegrillten Garnelen

19,50 €

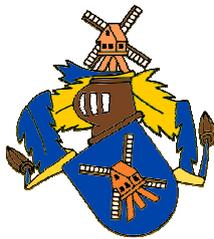
Großer Cäsar Salat

*knackiger Romana- und Rucola Salat mit Cäsardressing mariniert,
frisch gehobeltem Grana-Padano, gerösteten Brot-Croutons
und Cherrytomaten*

12,90 €

...zusätzlich mit gegrillter Maishähnchenbrust & Bacon

15,90 €



Desserts

Crêpes a la Orange

frisch gebackener Crêpes mit 1 großen Kugel Vanilleeis
und karamellisierten Orangenfilets

9,50 €

Warmes Schokoladen Soufflé

mit flüssigem Kern, 1 Kugel Vanilleeis und Früchten garniert

9,50 €

Klassische Crème Brûlée

mit frischer Vanilleschote aromatisiert,
dazu hausgemachtes Himbeer-Sorbet

8,50 €

Mandelcrumble

gebackene Mandelkekskrümel mit Fruchtkompott der Saison
und hausgemachtem Tonkabohneneis

7,50 €

Eis & Heiß

2 Kugeln Vanilleeis mit heißen Schattenmorellen und Schlagsahne

6,50 €

Eis & Schoko

2 Kugeln Vanilleeis mit hausgemachter heißer Schokoladensauce
und Schlagsahne

6,50 €

Probieren Sie auch unser hausgemachtes Eis & Sorbet!

Unser Serviceteam empfiehlt Ihnen gern die verschiedenen Sorten!

Mövenpick-Premium-Eiscreme

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

1 Kugel Eis nach Wahl

1,90 €

1 Kugel Sorbet/hausgemachtes Eis nach Angebot

2,50 €

1 Portion Schlagsahne

1,00 €

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