



## *Suppen*

### *Exotische Curryschaumsuppe*

mit einer gegrillten Riesengarnele

7,50 €

...ohne Garnele

6,00 €



### *Cremesuppe von der Petersilienwurzel*

mit Petersilienpesto und Croûtons

6,00 €

### *Kräftige Brühe vom Heidehühnchen*

mit Geflügelklösschen und Gemüseeinlage

6,50 €

## *Vorspeisen*



### *Bruschetta*

knusprig geröstetes Weißbrot mit Büffelmozzarella,

hausgemachter Cherry-Tomatenmarmelade und Zitrus-Petersilienpesto

6,90 €

### *Carpaccio von der Holsteiner Färse*

mit Pommery-Senf-Mayonnaise, gehobeltem Parmesan und Rucola

8,50 €

### *Tatar vom Edelmatjesfilet*

mit geröstetem Schwarzbrot, Schmand und Apfel-Ingwerchutney

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 Rahmgeschnetzeltetes vom norddeutschem Kalb mit Champignons, goldbraun gebackenem Kartoffelrösti und grünem Salat in Zitronen-Sahnedressing	19,50 €
Medaillons vom Holsteiner Landschweinefilet mit Calvadossauce & 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!*

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

### "Lübecker Pannfisch"

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

18,50 €

### Gegrilltes Medaillon vom Norweger Fjordlachs

mit hausgemachter Orangenbutter, jungem Blattspinat  
und gebackener Kartoffel mit Sourcream

19,50 €

### Gebratene Forelle mit gerösteten Nüssen

Zitronenfilets, Petersilienkartoffeln und Kopfsalat in Zitronensahne

18,50 €

### Nordseescholle Finkenwerder Art

gebraten, mit Speckstreifen, Petersilienkartoffeln  
und Kopfsalat in Zitronensahne

18,90 €

## *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

14,00 €

### Knackiges Pfannengemüse

mit Champignons, Paprika, Zucchini, Zwiebel und Tomate  
dazu eine Ofenkartoffel mit Sourcream  
und einem kleinem bunten Salatteller

14,00 €



## *Knackiger Salat*

### *Bunter Salatteller nach Art des Hauses*

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

10,50 €

### *Meeresfrüchtesalat*

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

13,00 €

### *Cäsar Salat*

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

8,50 €

10,50 €

### *Farmersalat*

*knackiger Salat mit Hausdressing mariniert,  
gegrillten Rindfleisch- und Speckstreifen und Champignons  
dazu Baguette*

13,00 €

### *„Herrentoast“*

*kleines Rückensteak vom Susländer Landschwein auf Toastbrot  
mit gebratenen Zwiebeln und Champignons, Kräuterbutter  
und bunter Salatbeilage mit Hausdressing*

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

7,50 €

### *Klassische Crème Brûlée*

mit frischer Vanilleschote aromatisiert dazu Mango Sorbet

7,50 €

### *Warmer Topfenpalatschinken*

mit Topfen, Äpfeln, Rosinen und Walnusskernen gefüllt, 1 Kgl. Vanilleeis

7,50 €

### *Erdbeer-Rhabarber-Crumble*

Mandelstreußelgebäck mit Erdbeer-Rhabarberkompott und Vanilleeis

6,00 €

### *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!*