
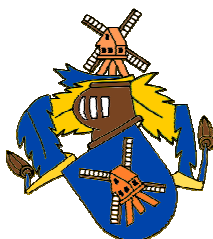


Suppen

-  *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 €

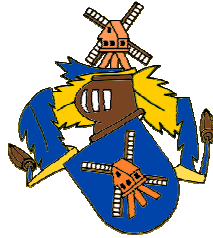


Unsere Klassiker...

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 €



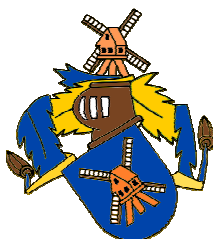
Saftiges vom Grill

*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 & 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 & 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 & 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 €)

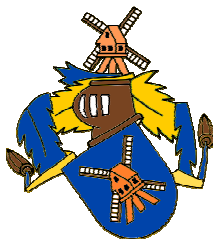


Frischer Fisch

- 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*

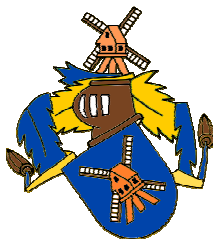
8,50 €

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 €

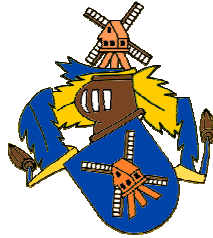
1 Kugel Sorbet nach Angebot

2,50 €

1 Portion Schlagsahne

0,60 €

Weitere Eiskreationen mit Mövenpick Premium-Eiscreme finden Sie in unserer Eiskarte!

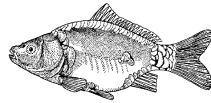


Deftige Winterküche

Fangfrischer Spiegelkarpfen

aus den Teichen der Brömsenmühle Krummesse

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



1 mal gereicht 19,50 €
2 mal gereicht 22,50 €

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 €