

Speisekarte vom Sonntag bis Mittwoch

Vorspeise

Grünschalmuscheln mit Kräuterbutter
und frischem Parmesankäse überbacken,
dazu Salatblüte und Tischbrot
12,90 €

Salat vom grünem und weißem Spargel
mit Schnittlauch-Ei-Vinaigrette und mildem
Räucherlachs, dazu Meterbrot
14,50 €

Suppen

Consommé

mit Gemüsestreifen und Kalbfleischbällchen
9,80 €

Rahmsüppchen von frischem Spargel
mit Fleischklößchen und Sahnehaube
9,50 €

Salatbuffet

Bunt gemischt und knackig frisch
Beilage **10,50 €**
Hauptgang **16,50 €**

Vegetarisch

Veganer Burger Beyond Beef

mit rauchiger BBQ-Sauce an knackigem Salat,
Tomate und gerösteten Zwiebeln, Kartoffel-Dippers
und Chili Dip
15,50 €

Pappardelle Nudeln

mit Pesto, getrockneten Tomaten,
Zwiebellauch und frischem Parmesankäse
15,50 €

Für unsere Kleinen

Schweineschnitzel mit Gemüse und Pommes Frites
11,80 €

Tagliatelle an Tomatensauce mit Parmesankäse
und gemischtem Salat
10,30 €

Hauptgerichte

Country Burger

mit Rinderhacksteak, Gurken, Tomaten, Zwiebeln
sowie Pommes Frites und Barbecue Sauce
16,90 €

Berliner Currywurst

mit Kartoffel-Dippers und Coleslaw Salat
13,50 €

Holsteiner Pannfisch

gebratenes Filet vom Dorsch, dazu Bratkartoffeln
und Senfsauce
21,50 €

Drei Matjesfilets „Hausfrauen Art“

mit Äpfeln und Zwiebeln in Sauerrahm,
dazu knusprige Bratkartoffeln
18,90 €

Kalbsleber „Berliner Art“

mit geschmorten Äpfel, Zwiebeln,
und Kartoffelstampf
24,70€

Holsteiner Sauerfleisch

vom Schweinenacken in mildem Aspik,
dazu Bratkartoffeln und Remouladensauce
19,90 €

Bund frischer Spargel (Brutto 500gr.)

mit neuen Kartoffeln und wahlweise
Zerlassener Butter oder Sauce Hollandaise
19,80 €

mit Holsteiner Katenschinken 24,50 €

mit gebratenem Lachs 30,90 €

mit Rumpsteak 31,50 €

mit Wiener Kalbschnitzel 32,90

Besuchen Sie unsere Themenabende vom Donnerstag
Bis Samstag

Hauptgerichte

Zanderfilet

mit gebratenem grünen Spargel
und geschmolzenen Tomaten,
dazu Parmesan-Kartoffeln
21,90 €

Wiener Schnitzel

vom Kalb in Butter gebraten, mit Bratkartoffeln
24,50 €

Kalbsgeschnetzeltes „Züricher Art“

mit frischen Champignons in Riesling-Rahm,
dazu Speckkartoffelrösti
23,50 €

Steaks

Rumpsteak 200 gr. mit kleinem Fettrand,
garantiert die Herzhaftigkeit
25,90 €

Zartes Steak von der Putenbrust 230 gr. saftig
gebraten
20,90 €

Saftiges Lachsfilet Mittelstück 200 gr.
auf der Haut gebraten
24,70 €

Zu allen Steaks servieren wir Ihnen
Gemüse Chips, Kräuterbutter und wahlweise Folienkartoffel
mit Sauerrahm oder American French Fries

Dessert

Marinierte Erdbeeren

mit Sahne und Vanilleeis
9,80 €

Crème Brûlée

mit Eis und Roter Grütze
11,50 €

Reservieren Sie einen Tisch direkt im Restaurant
oder wählen Sie: 04503 808 551