

Herbstkarte

Vorspeisen und Vegetarisches

Waldpilzrahmsuppe	6,50
Kleiner gemischter Salat	4,70
Geräucherter Lachs auf lauwarmen Kürbissalat, mit Honig- Senfsoße und Baguette	8,90
Herbstliche Salatvariationen mit knusprigem Baguette, mit Honig-Senf-Vinaigrette dazu wahlweise:	
Gebackener Hirtenkäse	12,80
Rumpsteakstreifen	15,80
Veganes Kürbis Kartoffel Curry	13,50

Holsteiner Küche

Bosauer Matjesfilets nach Norddeutscher Art
eigene Herstellung „Hausfrauenart“
mit Bratkartoffeln 14,90

Pannfisch“
Seelachsfilet gebraten
mit Senfsoße, Gurkensalat
und Bratkartoffeln 16,50



Wir mehlieren unseren Fisch in Maismehl (Glutenfrei)

Hausgemachtes Sauerfleisch vom Schwein
mit Bratkartoffeln und Remouladensoße 14,90

Roastbeef vom Hirsch,
mit Remouladensoße und Bratkartoffeln 22,50

Wildgulasch aus heimischem Forst
mit Preiselbeer- Birne, Rotkohl und Spätzle 17,50

Wildbraten, mit Rotweinsauce,
Rosenkohl und Kroketten 18,80

Grünkohl mit Schweinebacke,
Kassler, Kohlwurst und Senf 18,00

Schweineschnitzel
dazu gemischter Salat und Pommes frites 15,50

Argentinisches Rumpsteak mit
hausgemachter Kräuterbutter, gemischtem Salat
und Bratkartoffeln 23,90

Über Tagesgerichte informieren unsere Tafeln und das Servicepersonal
Allergiker Informationen befinden sich in einer Sonderkarte

Kindergerichte

Seelachsfilet mit Tomaten- Gurkenscheiben
und Salzkartoffeln 7,50

Kleines paniertes Schweineschnitzel
mit Tomaten- Gurkenscheiben und Pommes frites 7,50

Spätzle mit Tomatensoße 5,50



Eis und Süßspeisen

3 Kugeln Eis (Vanille, Erdbeere, Schokolade)
mit Sahne 4,20
4,90

Warme Rote Grütze mit Vanilleeis 6,90

Haselnuss Parfait mit warmen Zimtpflaumen 7,60