

Sommerkarte

Vorspeisen

Krustentiercremesuppe
mit Einlage 7,90

kleiner gemischter Salat 5,80

Hausgemachter Kartoffelrösti,
Räucherlachs und Honig-Senf-Dillsoße 8,50

Sommersalate und Vegetarisch

Knackige Salatvariation mit knusprigem Brot
dazu wahlweise:

gebackener Hirtenkäse 14,50

gebratene Hähnchenbruststreifen 15,80

oder Scampi mit Aioli Dip 17,90

mediterrane tomatisierte
Kartoffelgemüse- Pfanne (vegan) 12,50
mit Aioli Dip 13,50

vegane Pasta mit Kräuterpesto,
grünem Spargel und Kirschtomaten 14,90
mit Parmesan 15,90

Unsere Salate, servieren wir mit unserer hausgemachten Honig-Senf Vinaigrette

Holsteiner Spezialitäten

eingelegte Bratheringe aus der Marinade,
Salatbouquet und Bratkartoffeln 17,00

Bosauer Matjesfilets nach Norddeutscher Art
aus eigener Herstellung
mit Hausfrauensoße und Bratkartoffeln 17,00

Hausgemachtes Sauerfleisch vom Nacken
mit Remouladensoße und Bratkartoffeln 17,00

Fleisch

Schweineschnitzel
mit Champignons in Rahm,
gemischtem Salat und Bratkartoffeln 19,80

„Cordon Bleu“
mit Katenschinken und Käse gefülltes Schweineschnitzel,
dazu gemischter Salat und Pommes frites 22,50

Rumpsteak mit Kräuterbutter,
gemischtem Salat und Bratkartoffeln 28,80

Fisch

„Pannfisch“

Seelachsfilet mit Senfsoße
Gurkensalat und Bratkartoffeln 18,50

gebratenes Zanderfilet
mit Grillgemüse und Röstkartoffeln 21,50

Für unsere kleinen Gäste

Nudeln mit Tomatensauce 6,80

Paniertes Seelachsfilet mit Bratkartoffeln
Tomaten- und Gurkenscheiben 7,50

kleines Schweineschnitzel
mit Tomaten- und Gurkenscheiben
Pommes frites 8,20

Dessertvariationen

3 Kugeln Eis
Vanille, Erdbeere und Schokolade 5,70
mit Schlagsahne 6,30

warme rote Grütze mit 2 Kugeln Vanilleeis 6,50

warmes Schokoküchlein
mit Maracuja- Sahne 7,60

Auskunft gibt auch gerne unser Service
Allergikerinformationen befinden sich in einer Sonderkarte