# Frühlingskarte

### Vorspeisen

Holsteiner Kartoffelsuppe mit gebratenem Speck	6,50
Tagessuppe	5,50
Gurkensalat	5,50
Kleiner gemischter Salat	5,80
Schweinefiletsülze mit Rote Bete-Salat, Wasabi Dip und Baguette	10,20

## Frühlingssalate und Vegetarisches

Salatvariationen mit Baguette und Honig-Senf-Vinaigrette, dazu wahlweise

gebackener Hirtenkäse oder	14,50
gebratene Hähnchenbrust	15,80
Gelbe Paprika mit Couscousfüllung und Tomaten- Bärlauchragout	14,50
Bandnudeln mit rotem Pesto, Frühlingslauch, Pilzen und Käsechip	14,20

#### Holsteiner

Hausgemachtes Sauerfleisch vom Schweinenacken mit Bratkartoffeln und Remouladensoße	17,50	
Bosauer Matjesfilets nach Norddeutscher Art, eigene Herstellung "Hausfrauenart" mit Bratkartoffeln	17,50	
Kapitänslabskaus mit Spiegelei, Bosauer Matjesfilet, saure Gurke und Rote Bete	20,50	
Rinderbraten gekocht, mit Meerrettichsoße, Apfelrotkohl und Salzkartoffeln	21,50	
Fisch		
"Pannfisch"	18,90	
Seelachsfilet gebraten, mit Senfsoße, Gurkensalat und Bratkartoffeln	_0,50	
	24,50	

Wir mehlieren unseren Fisch in Maismehl (glutenfrei)

#### **Fleisch**

Schweineschnitzel mit Pilzsoße, gemischtem Salat und Pommes frites	19,80	
"Grillteller" Steaks von Hähnchenbrust, Rind und Schwein mit gebratenen Zwiebeln, Champignons und Pommes frites	24,50	
Argentinisches Rumpsteak mit Kräuterbutter, gemischtem Salat und Bratkartoffeln	29,50	
Kindergerichte		
Kringelwurst mit Pommes frites	7,20	
Kleines paniertes Schweineschnitzel mit Tomaten- Gurkenscheiben und Pommes frites	8,20	
Bandnudeln mit Tomatensoße	6,80	
Desserts		
3 Kugeln Eis (Vanille, Erdbeere, Schokolade) mit Sahne	6,00 6,60	
Warme rote Grütze mit zwei Kugeln Vanilleeis	6,80	
Schokoküchlein mit Baileyssahne und Beerenragout	8,50	
Über Tagesgerichte informieren unsere Tafeln und das Servicepersonal Allergikerinformationen befinden sich in einer Sonderkarte		