

Frühlingskarte

Vorspeisen

Tagessuppe	5,90
Krustentiersuppe mit Einlage	8,50
Gurkensalat	5,60
Kleiner gemischter Salat	5,90
Lauwarmer Spargel-Flusskrebssalat von grünem und weißem Spargel, mit Baguette	9,50

Frühlingsssalate und Vegetarisches

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

gebackener Hirtenkäse oder gebratene Hähnchenbrust	14,80 15,90
Farfalle mit grünem Spargel, Kirschtomaten und grünem Pesto (vegan)	14,90

Holsteiner

Hausgemachtes Sauerfleisch vom Schweinenacken mit Bratkartoffeln und Remouladensoße	17,80
Bosauer Matjesfilets nach Norddeutscher Art, eigene Herstellung „Hausfrauenart“ mit Bratkartoffeln	17,80
Brathering mit Salatbeilage und Bratkartoffeln	17,80
Frikadellen mit Rahmsoße, Speckbohnen und Bratkartoffeln	17,80

Fisch

„Pannfisch“ Seelachsfilet gebraten, mit Senfsoße, Gurkensalat und Bratkartoffeln	19,50
Zanderfilet gebraten auf Linsencreme, dazu Salzkartoffeln	24,50
„Frohsinn Teller“ Räucherfischauswahl aus Lachs, Makrele und Forelle, mit Honig Senf Soße und Bratkartoffeln	23,50

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	24,80
Argentinisches Rumpsteak mit Kräuterbutter, gemischtem Salat und Bratkartoffeln	29,80

Kindergerichte

Kringelwurst mit Pommes frites	7,20
Kleines paniertes Schweineschnitzel mit Tomaten- Gurkenscheiben und Pommes frites	8,20
Pasta 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
Himbeer-Panna Cotta mit Minzpesto	7,50

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