

Holsteiner Spargel

mit Petersilienkartoffeln, hausgemachte Hollandaise 17,50 €

... mit Kalbsschnitzel 23,50 €

... mit Saibling 23,50 €

... mit Katenschinken vom Angler Sattelschwein 23,50 €



Café surprise € 6,50

Mousse au Chocolat "Valrhona"

Equational noir mit karamellisierter Birne € 9,50

Griessflammerie

mit dem ersten Rhabarber-Kompott € 8,50

Knusprige Bratkartoffeln und Salat

... mit Roastbeef und unserer Kräuterremoulade	19,50 €
... mit Dorsch auf Senfsoße	20,50 €
... mit Aal in Sauer	24,50 €
... vegan mit Zitronenpfeffer, Avocado-Dip, hausgemachtem Curry-Ketchup	16,50 €

Unser Gulasch vom Damwild

mit Bandnudeln und Salat	21,50 €
--------------------------	---------

Steak (Entrecôte)

von der Holsteiner Färse mit unseren Pommes und Salat	23,50 €
---	---------

Kalbsschnitzel

mit Gurkensalat, Kartoffelstampf und Preiselbeeren	19,50 €
--	---------

...vegan

Bulgur, Aubergine und Yoghurt-Minz-Sauce	16,50 €
--	---------

Fischpott mit Ostseefischen im Butterkrebssud	
... als Vorsuppe	10,50 €
... als Hauptspeise	21,50 €
Spargelsuppe	7,50 €
Schmankerle für zwei	19,50 €
(natürlich auch möglich für eine Person)	
Unsere sechs verschiedenen Vorspeisen aus dem Frühlingsgarten und von Hülsenfrüchten	
Beef Tatar 1867	
... als Vorspeise	16,50 €
... als Hauptgericht	21,50 €
Ackersalat	
und überbackener Ziegenkäse	9,50 €
Abendbrot	
Wurst und Käse, geräucherter Fisch, dunkles Brot und gute Butter (auch am Mittag)	16,50 €

Lieblingsmenü 38,50 €

das Sie sich in drei Gängen aus den Gerichten der Karte zusammenstellen können

Dazu können Sie sich aus der Karte der offenen Weine je 3,50 €
gerne 0,1 l zu Ihren Gängen bestellen

Sonntagsbraten 26,50 €

der ab Mittag mit allem, was dazu gehört, serviert wird,
inklusive einer Suppe vorweg. Solange der Vorrat reicht.