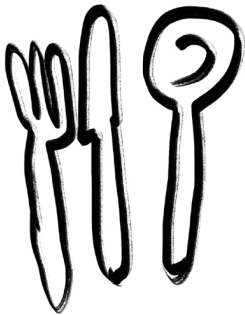


Speisekarten von 12:00 – 15:00

Genussvoll genießen.



Weißer Tomatensuppe

KRÄUTERÖL, GERÖSTETES BAGUETTE
UND OLIVENTAPENADE

13,5 €

Verschiedene Acker Blattsalate

13 €

WAHLWEISE MIT:

Ziegenkäse-Crumble

+3,5 €

Backhendl und Kürbiskernen

+5 €

Streifen vom Rindersteak und gehobeltem Parmesan

+5 €

3 gebratene Garnelen und Avocado

+7,5 €

Flammkuchen

Grillgemüse, Tomaten Sugo, Rucola und Parmesan

14 €

Holsteiner Speck, Schmand und Zwiebel

16 €

Räucherlachs, junger Spinat und Honig-Senfsoße

18,5 €



Vegi Bowl

GERÖSTETE KARTOFFELWÜRFEL, FRUCHTIGES GRILLGEMÜSE, GEPICKELTE ROTE ZWIEBELN,
BABYSPINAT, GRANATAPFEL, SCHMANDDRESSING
15,5 €

A-ROSA Bowl

COUSCOUS, KARAGEE HÄHNCHEN, AVOCADO, EDAMAME,
CASHEWS, EINGELEGTER INGWER
18 €

Bandnudeln

PILZE DER SAISON IN TRÜFFELRAHM, WILDER BROCCOLI
24,5 €

WAHLWEISE MIT:

Gebratenen Steakstreifen von der norddeutschen Färse
+5 €

Dessert

Holsteiner Rote Grütze

VANILLEEIS UND SCHLAGSAHNE
9,5 €

Gebrannte Vanille Crème

12 €

Eine Nocke Eis

TÄGLICH WECHSELNDE SORTEN
3 €



Menü



Geräucherter Burrata

BUNTE TOMATEN MIT BASILIKUMPESTO UND ALTEM BALSAMICO

Weißer Tomatensuppe

KRÄUTERÖL, GERÖSTETES BAGUETTE UND OLIVENTAPENADE

Nordisches Matjesfilet (Teil des 5-Gang-Menü)

SPECK-BOHNEN, GEPICKELTE ROTE ZWIEBELN UND DILLSCHMAND

Rumpsteak vom Holsteiner Rind 200 g

GEBRATENE PILZE, KARTOFFEL-RÖSTZWIEBELSTAMPF, KRÄUTERBUTTER UND PORTWEINJUS

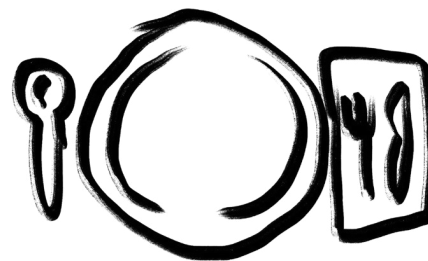
Gebrannte Vanille Crème

4-Gang

59 €

5-Gang

69 €





Los geht's

Weißer Tomatensuppe

KRÄUTERÖL, GERÖSTETES BAGUETTE
UND OLIVENTAPENADE
13,5 €

Salat von nordischem Matjes

APFEL, ROTE ZWIEBEL, PUMPERNICKEL UND DILLSCHMAND
14,5 €

Geräucherter Burrata

BUNTE TOMATEN MIT BASILIKUMPESTO UND ALTEM BALSAMICO
15,5 €

Verschiedene Acker Blattsalate

13 €

WAHLWEISE MIT:

Ziegenkäse-Crumble

+3,5 €

Backhendl und Kürbiskernen

+5 €

Streifen vom Rindersteak und gehobeltem Parmesan

+5 €

3 gebratene Garnelen und Avocado

+7,5 €

Flammkuchen

Grillgemüse, Tomaten Sugo, Rucola und Parmesan

14 €

Holsteiner Speck, Schmand und Zwiebel

16 €

Räucherlachs, junger Spinat und Honig-Senfsoße

18,5 €





Backfisch vom Kabeljau

HAUSGEMACHER KARTOFFEL-KRÄUTERSALAT
UND REMOULADE
24,5 €



Ganze Kutterscholle mit Nordseekrabben

PETERSILIENKARTOFFELN UND GURKEN-DILL SALAT
31,5 €



Wiener Backhendl

HAUSGEMACHER KARTOFFEL-GURKENSALAT UND PREISELBEEREN
23,5 €



Rindertatar

KAPERNCRÈME, GEBEZTES EIGELB UND RUSTIKALE FRITTEN
29 €

Zwiebelrostbraten vom Roastbeef

RÖSTZWIEBEL, GEBRATENE DRILLINGE UND GEMISCHTER SALAT
28,5 €



Steaks vom Grill. Zum Genießen. Zum Teilen. Zum Wiederkommen.

Ob zartes Rumpsteak, Rinderfilet oder ein kräftiges Kotelett vom Susländer Schwein – unsere Steaks kommen direkt vom Grill auf den Teller. Oder in die Mitte. Denn ab 800g servieren wir die Beilagen in Schüsseln
– unlimitiert und ideal zum Teilen.

Für alle anderen Portionsgrößen gilt:
Eine Beilage und eine Soße sind inklusive,
jede weitere Wahl für 2 €. Und die Kräuterbutter?
Gehört bei uns selbstverständlich immer dazu.

Kotelett vom Susländer Schwein

300 G – 25,5 €
600 G – 50 €
800 G – 65 €



Rumpsteak vom Holsteiner Rind

200 G – 29 €

Rinderfilet vom Holsteiner Rind

180 G – 43 €

WÄHLE 1 BEILAGE:

KARTOFFEL-RÖSTZWIEBELSTAMPF | RUSTIKALE FRITTEN | PAPRIKA-KNOBLAUCHBAGUETTE
BOHNENRAGOUT | GEBRATENE PILZE | GEMÜSE DER SAISON | ACKER BLATTSALATE

WÄHLE 1 SOSSE:

BBQ-SOSSE | TRÜFFEL MAYONNAISE
PFEFFER-RAHMSOSSE | PORTWEINJUS