

Menü

Geräucherter Burrata

BUNTE TOMATEN MIT BASILIKUMPESTO UND ALTEM BALSAMICO

● (2023 SAUVIGNON BLANC, WEINGUT PFANNEBECKER QW TROCKEN)



Weißer Tomatensuppe

KRÄUTERÖL, GERÖSTETES BAGUETTE UND OLIVENTAPENADE

● (2024 DREI³ BURGUNDER CUVÉE, WEINGUT SPREITZER QW TROCKEN)



Nordisches Matjesfilet (Teil des 5-Gang-Menü)

SPECK-BOHNEN, GEPICKELTE ROTE ZWIEBELN UND DILLSCHMAND

● (2024 DREI³ ROSÉ, WEINGUT PFANNEBECKER QW TROCKEN)

Rumpsteak vom Holsteiner Rind 200 g

GEBRATENE PILZE, KARTOFFEL-RÖSTZWIEBELSTAMPF, KRÄUTERBUTTER UND PORTWEINJUS

● (2022 DREI³ ROTWEIN CUVÉE, WEINGUT KLUMPP QW TROCKEN)

Gebrannte Vanille Creme

4-Gang – 55 €

WEINBEGLEITUNG UND

TRAVEMÜNDER TAFELWASSER OHNE ENDE P.P. 24,00 €

5-Gang – 65 €

WEINBEGLEITUNG UND

TRAVEMÜNDER TAFELWASSER OHNE ENDE P.P. 28,50 €





Los geht's

Weiße 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

ZUM TEILEN 11 €

15,5 €

Verschiedene Acker Blattsalate

13 €

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

HAUSGEMACHTER KARTOFFEL-KRÄUTERSALAT
UND REMOULADE

ZUM TEILEN 17,5 €
24,5 €



Ganze Kutterscholle mit Nordseekrabben

PETERSILIENKARTOFFELN UND GURKEN-DILL SALAT

31,5 €



Wiener Backhendl

HAUSGEMACHTER KARTOFFEL-GURKENSALAT UND PREISELBEEREN

ZUM TEILEN 18 €
23,5 €



Rindertatar

KAPERNCREME, GEBEIZTES EIGELB UND RUSTIKALE FRITTEN

ZUM TEILEN 22 €
29 €

Zwiebelrostbraten vom Roastbeef

RÖSTZWIEBEL, GEBRATENE DRILLINGE UND GEMISCHTER SALAT

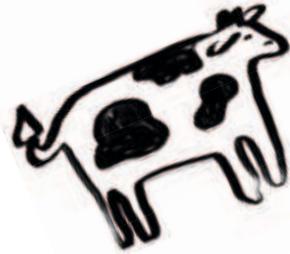
ZUM TEILEN 23 €
28,5 €



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 800 g 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

Dessert



Eine Nocke Eis

TÄGLICH WECHSELNDE SORTEN

3 €



Holsteiner Rote Grütze

VANILLEEIS UND SCHLAGSAHNE

9,5 €

Gebrannte Vanille Creme

12 €

Käse

VON DER KÄSEREI BACKENSHOLZ
MIT FEIGENSENF UND
SESSELBERG'S STEINOFENBROT

14 €



H2O / Softs

Travemünder Tafelwasser ohne Ende

STILL/SPRUDEL

Pro Person – 4,5€

Staatl. Fachingen

STILL/MEDIUM

0,75 – 8 €

0,25 – 4 €

Bio Kola Super Zero

0,33 – 5€

Fritz Spritz: Bio Apfelschorle Bio Rhababerschorle

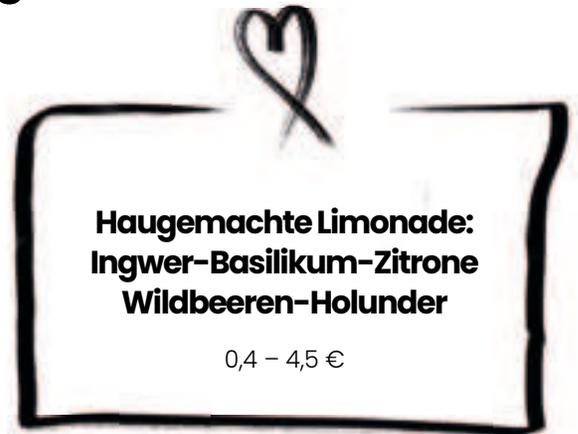
0,33 – 5€

Fritz Limo: Ingwer Limette Zitrone Orange Honigmelone

0,33 – 5€

Thomas Henry: Botanical Tonic Spicy Ginger Mystic Mango Pink Grapefruit

0,2 – 5€



Nieh. Fruchtsäfte:

**Cranberry
Grapefruit
Kirsche
Mango
Maracuja
Orange**

0,2 – 3,5 €

0,4 – 5,5 €

Auch als Schorle:

0,2 – 3,5 €

0,4 – 5 €



Kaffee

Espresso - 4 €

doppelter Espresso - 5,5 €

Café Crémé / entkoffeiniert - 4,5 €

Cappuccino - 4,5 €

Latte Macchiato - 5 €

Eisschokolade - 8 €

Eiskaffee - 8 €

EISSCHOKOLADE ODER EISKAFFEE
JEWEILS MIT 2 KUGELN EIS UND GESCHLAGENER
SAHNE

Iced Matcha Latte - 8 €

Iced Pink Superfood Latte - 8 €



**Milchalternativen zur Wahl:
Hafer, Kokos, Mandel oder Sojadrink**

Aperitif

Lieblingsspritz – 10 €

Aperol Spritz – 11 €

Lavendel Spritz – 12 €

Lillet Wild Berry – 12 €



Lavendel Spritz alkoholfrei – 12 €

Martini Vibrante & Tonic alkoholfrei – 12 €



Bubbles

Cuvée Pinot Brut

WEINGUT PFANNEBECKER

0,1 – 11 €

Champagner

TAITTINGER BRUT RÉSERVE

0,1 – 19 €

Champagner

TAITTINGER BRUT PRESTIGE ROSÉ

0,1 – 22 €

Natureo Sekt alkoholfrei – 0,1 / 7 €

Geiger's Apfelsinfonie alkoholfrei – 0,1 / 7 €

Bier

Radeberger Pilsener vom Fass

0,3 – 4,5 €

0,5 – 6,5 €

Alster vom Fass

0,2 – 4,5 €

0,5 – 6 €

Aus der Flasche:

Störtebecker Bio Nordisch Hell – 0,5 / 6 €

Störtebecker Bernstein-Weizen – 0,5 / 6 €

Schöfferhofer Kristall – 0,5 / 6,5 €

Schöfferhofer dunkel – 0,5 / 6,5 €



Bier alkoholfrei

Radeberger – 0,33 / 4,5 €

Schöfferhofer – 0,5 / 6 €

Störtebecker Bio Frei-Bier – 0,5 / 6 €