

## Als Aperitif empfehlen wir

„Lieblings – Spritz“		8,50 €
Raspberry Blue Gin mit Tonic		11,50 €
Ayala Champagne Brut	0,1 l	13,00 €

## Vorspeisen und Salate

Matjesfilet mit Apfel-Zwiebel-Schmand und Vollkornbrot A)B)G)	12,50 €
Bunte Tomaten mit Holunderblütenvinaigrette und kleiner Burrata G)	16,50 €
Pulpo mit gegrillter Wassermelone und Wildkräutersalat R)	17,50 €
Asiatisch gebeizter Lachs mit Wakame, Sesam und Wasabimayonnaise C)D)N)M)	15,50 €
Hausgeräucherter Lütjenseer Aal auf Vollkornbrot mit Kräuterrührei A)C)D)G)	19,50 €

## Suppen

Gazpacho mit gegrillten Calamaretti B)	9,50 €
Suppe von frischen Holsteiner Flusskrebse mit Zander-Raviolo A)B)C)D)G)	13,50 €

*(aufgrund der aktuellen Richtlinien können wir derzeit kein Brot und Kräuterquark auf den Tischen anbieten, zusammen mit den Vorspeisen und Suppen servieren wir gerne Baguette)*

## Fisch

Matjesfilets Hausfrauenart mit Bratkartoffeln D) G)	18,50 €
Forelle blau (gedünstet) mit gebutterten Salzkartoffeln, Sahnemeerrettich D)G)	21,00 €
Forelle Müllerin (gebraten) mit gebutterten Salzkartoffeln, Dill-Gurkensalat D)G)M)	23,00 €
Gebratenes Lachsforellenfilet mit knusprigen Kapern, Zitronenbutter und Kartoffelstampf mit Olivenöl und Lauch D)G)	26,00 €
Gebratenes Filet vom Kabeljau mit Pfifferlingen, geschmorten Gurken und Kartoffelpüree A)G)	28,00 €
Lütjenseer Aal in Gelee mit Bratkartoffeln D)	31,00 €
Seezunge „Müllerinart“ mit gebutterten Salzkartoffeln und Dill-Gurkensalat D)G)M)	Tagespreis

## Fleisch

Original Wiener Schnitzel vom Kalb mit Preiselbeeren oder Sardelle D) und Kapern, dazu Rahmgurkensalat und Petersilienkartoffeln A)C)M)G)	26,50 €
Lammcarré mit Rosmarinjus, Ratatouille und Kartoffelgratin A)G)	31,00 €
Rinderfilet (230 Gramm) mit Kräuterbutter, Pfifferlingen und Bratkartoffeln G)	36,00 €
Bratwurst vom Wildschwein mit Spitzkohl, Bratkartoffeln und Pomerysenf G)M)	18,00 €
Frischlingsrücken mit Preiselbeerjus, Pfifferlingen und Herzoginkartoffeln A)C)	28,50 €

## Vegetarisch

Semmelknödel mit Pfifferlingen in Rahm A)C)G)	19,00 €
Spitzkohlbällchen mit Kichererbse und Curry Öl (vegan)	17,00 €

Allergeninformation: A) glutenhaltiges Getreide; B) Krebstiere; C) Ei; D) Fisch; E) Erdnuss F) Soja; G) Milch oder Laktose;

H) Schalenfrüchte; L) Sellerie; M) Senf; N) Sesam; O) Sulfite; P) Lupinen; R) Weichtiere

## Dessert

Variation von hausgemachtem Sorbet und Eis G)	9,00	€
Marillenkügelchen mit Marillenragout und hausgemachtem Vanilleeis A)G)	12,50	€
Lavendel Crème Brûlée mit Thymian Kirschen G)	12,50	€
Blaubeerpfannkuchen mit hausgemachtem Vanilleeis A)G)	14,50	€

## Unsere Weinempfehlung

	Glas	0,1 l	Glas 0,2 l	Fl. 0,75 l
2019 Grauburgunder „Am See 1 - Fischerklause“, trocken Weingut Pfaffmann, Pfalz O)	4,70 €		9,40 €	32,50 €
2019 Riesling „Vom Roten Schiefer“, trocken Weingut Gunderloch, Rheinhessen O)	5,50 €		11,00 €	38,50 €
2019 Sauvignon Blanc „Kalk & Kreide“ (Bio), trocken Weingut Tement, Südsteiermark O)	6,50 €		13,00 €	44,00 €
2019 Rosé „Claudias Liebling“, trocken Weingut Hammel, Pfalz O)	4,70 €		9,40 €	32,50 €
2017 „Béla Lütjensee“ Blaufränkisch, trocken Weingut Wachter - Wiesler, Burgenland O)	6,50 €		13,00 €	44,00 €

## Auszug aus unserer Getränkekarte

### **Mineralwasser**

Fürst Bismarck still oder feinperlig	0,25 l	3,00 €	0,75 l	7,50 €
--------------------------------------	--------	--------	--------	--------

### **Säfte aus der Lütauer Süßmosterei**

Apfelsaftschorle			0,33 l	4,00 €
Rhabarbersaftschorle			0,33 l	4,00 €

### **Softgetränke**

Coca-Cola, Coca-Cola Zero, Fanta, Mezzo Mix			0,33 l	4,00 €
Proviant Zitronenlimonade			0,33 l	4,00 €
Bionade Holunder			0,33 l	4,00 €

### **Bier**

Flensburger Pils vom Fass	0,3 l	3,70 €	0,4 l	4,50 €
Alsterwasser	0,3 l	3,70 €	0,4 l	4,50 €
Schneider Hefeweißbier hell, alkoholfrei			0,5 l	5,00 €

### **Julius Meinl Kaffee – Wien**

Tasse Kaffee				3,00 €
Cappuccino				3,70 €
Latte Macchiato				4,50 €