

## Als Aperitif empfehlen wir

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

## Vorspeisen und Salate

Ziegenkäse mit Linsen-Birnensalat, Avocado und Brot Chips A)G)		15,50 €
Wildschweinschinken mit orientalischem Cous Cous Salat und Cashewkernen		14,50 €
Pulpo mit gegrillter Paprika, Vanille 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

Rinderconsommé mit Kräuterpfannkuchenstreifen A)		9,50 €
Kartoffel-Steinpilzrahmsuppe mit Blutwurst G)		11,50 €
Suppe von frischen Holsteiner Flusskrebse mit Zander-Raviolo A)B)C)D)G)		13,50 €

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

## Fisch

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 Zander mit Kartoffelkruste, Beurre Blanc und Blattspinat A)G)		27,00 €
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 €
Tafelspitz mit Rahmspinat, Kartoffelrösti, Schnittlauchsauce und Apfelkren A)C)G)		27,50 €
Pariser Pfeffersteak vom Rinderfilet (230 Gramm) mit grünen Bohnen und Pommes frites		36,00 €
Hirsch – Bolognese mit getrockneter Tomate und Tagliatelle		17,00 €
Bratwurst vom Wildschwein mit Spitzkohl, Bratkartoffeln und Pommerysenf G)		18,00 €
Hirschkalbsrücken mit Preiselbeerjus, marktfrischem Gemüse und Kartoffelplätzchen A)C)		32,50 €

## Vegetarisch

Polenta Schnitten mit Parmesan, gebratenen Pilzen und Sauce Tartar C)G)		17,00 €
Linsenfrikadellen mit Ofengemüse und Rucolapesto (vegan)		17,00 €

## Dessert

Variation von hausgemachtem Sorbet und Eis G)	9,00	€
Marillenknödel mit Marillenragout und hausgemachtem Vanilleeis A)G)	12,50	€
Schokoladen-Kaffee-Soufflé mit Pflaumenragout G) (20 Minuten Zuebereitungszeit)	14,50	€
Blaubeerpfannkuchen mit hausgemachtem Vanilleeis A)G) (20 Minuten Zuebereitungszeit)	14,50	€

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

## 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 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 €