

Unsere Apertitif Empfehlung

„Black Hugo“ mit Fliederbeere	8,90	€
„Sloeerry Gin“ & Tonic	9,50	€
Von Buhl 2018 Riesling Sekt Brut	0,1 l	7,90 €

Vorspeisen und Suppen

Ziegenkäse mit Linsen-Birnensalat und Brot Chips A)G)	15,50	€
Asiatisch gebeizter Lachs mit Wakame, Sesam und Wasabimayonnaise C)D)N)M)	16,50	€
Black Tiger Garnelen mit gegrillter Avocado und Sauce Rouille A)	16,50	€
Hausgeräucherter Lütjenseer Aal auf Vollkornbrot mit Kräuterrührei A)C)D)G)	19,50	€
Wildkraftbrühe mit Klößchen und Gemüsestreifen	11,00	€
Suppe von frischen Holsteiner Flusskrebse mit Zander-Raviolo A)B)C)D)G)	14,50	€

(zusammen mit den Vorspeisen, Suppen und Salaten servieren wir gerne Baguette)

Hauptspeisen

Forelle blau (gedünstet) mit gebutterten Salzkartoffeln, Sahnemeerrettich D)G)	21,00	€
Forelle Müllerin (gebraten) mit gebutterten Salzkartoffeln, Dill-Gurkensalat D)G)M)	22,50	€
Karpfen blau (gedünstet) mit zerlassener Butter, Salzkartoffeln und Sahnemeerrettich D)G)M)		
1 x serviert	21,00	€
2 x serviert	27,00	€
Gebratenes Zanderfilet mit buntem Gemüse und Pestokartoffeln D)G)	27,50	€
Gebratenes Filet vom Kabeljau mit zweierlei Bete, Meerrettich und Kartoffelpüree D)G)	26,00	€

Original Wiener Schnitzel vom Kalb mit Preiselbeeren oder Sardelle D) und Kapern, dazu Rahmgurkensalat und Petersilienkartoffeln A)C)M)G)	26,50	€
Bratwurst vom Wildschwein mit Zitronenspitzkohl, Kartoffelstampf und Pommerysenf G)M)	18,50	€
Hirschkalbsrücken mit Quittenjus, herbstlichem Gemüse und Kartoffel-Sellerie-Stampf G)	34,00	€
Rumpsteak mit Senf-Zwiebelkruste, Pommes frites und kleinem Blattsalat G)M)	29,00	€

Buntes Ofengemüse mit Polentaplätzchen und Rucolapesto C)G)	15,00	€
Rotkohlrisotto mit karamelisierten Walnüssen	16,00	€

Dessert

Variation von hausgemachtem Sorbet und Eis G)	9,00	€
Marillenknödel mit Marillenragout und hausgemachtem Vanilleeis A)G)	13,50	€
Nougat Crème Brûlée mit Safranbirne C)G)	13,00	€

Für Beilagen Änderungen und Umbestellungen berechnen wir je nach Aufwand einen Aufpreis.

Unsere Weinempfehlung

	Glas	0,1 l	Glas 0,2 l
2020 Grauburgunder „Am See 1 - Fischerklause“, trocken Weingut Pfaffmann, Pfalz O)		4,50 €	8,90 €
2020 Riesling, trocken Weingut Dengler-Seyler, Pfalz O)		4,30 €	8,50 €
2020 Rosé „Claudias Liebling“, trocken Weingut Hammel, Pfalz O)		4,50 €	8,90 €
2017 „Béla Lütjensee“ Blaufränkisch, trocken Weingut Wachter - Wiesler, Burgenland O)		6,50 €	13,00 €

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

Fritz Cola, Misch Masch			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	3,80 €	0,4 l	4,80 €
Alsterwasser	0,3 l	3,80 €	0,4 l	4,80 €
Schneider Hefeweißbier hell, alkoholfrei			0,5 l	5,50 €

Julius Meinl Kaffee – Wien

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

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