

Vorspeisen und Salate

Bunte Blattsalate mit Sauerrahm – Pommerysendifressing und Parmesanchips	9,00	€
Ziegenkäse mit zweierlei Bete, kleinem Salat und Walnüssen A)G)	15,50	€
Asiatisch gebeizter Lachs mit Wakame, Sesam und Wasabimayonnaise C)D)N)M)	16,50	€
Hausgeräucherter Lütjenseer Aal auf Vollkornbrot mit Kräuterrührei A)C)D)G)	19,50	€

Suppen

Wildkraftbrühe mit Klößchen, Griesnocke und Gemüsestreifen	9,50	€
Suppe von frischen Holsteiner Flusskrebse mit Zander-Raviolo A)B)C)D)G)	14,50	€

Fisch

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	€
Aal in Gelee mit Bratkartoffeln D)	31,00	€
Gebratenes Zanderfilet „Moldauerart“ mit Apfelspalten, mit gebutterten Salzkartoffeln und Dill-Gurkensalat D)G)	27,50	€
Gebratenes Filet vom Skrei mit Beurre Blanc, Blattspinat und und Kartoffelstampf D)G)	31,50	€

Fleisch

Original Wiener Schnitzel vom Kalb mit Preiselbeeren oder Sardelle D) und Kapern, dazu Rahmgurkensalat und Petersilienkartoffeln A)C)M)G)	26,50 €
Wildragout mit Apfelrotkohl, Preiselbeeren und hausgemachten Spätzle A)C)G)	26,50 €
Hirschkalbsrücken mit Quittenjus, winterlichem Gemüse und Kartoffel-Sellerie-Stampf G)	34,00 €
Rumpsteak mit Senf-Zwiebelkruste, Grilltomate, Pommes frites und kleinem Blattsalat G)M)	29,00 €
Confierte Gänsekeule mit Orangensauce, Rotkohl und Kartoffelklößen G)	23,50 €

Vegetarisch

Süßkartoffelgnocchi mit Blattspinat und Parmesanschaum C)	16,00 €
---	---------

Dessert

Affogato – hausgemachtes Vanilleeis mit Espresso und Kaffeelikör G)	6,50 €
Holunder – Melissen – Sorbet mit Crémant aufgegossen	7,50 €
Variation von hausgemachten Sorbets	9,00 €
Marillenknödel mit Marillenragout und hausgemachtem Vanilleeis A)G)	13,50 €

Unsere Küchen - Öffnungszeiten im Winter

Donnerstag bis Samstag: 12 Uhr bis 14:30 Uhr und 17 Uhr bis 21 Uhr

Sonn- und Feiertag: 12 Uhr bis 14:30 Uhr 17 Uhr bis 20:30 Uhr

Für Um- oder Nachbestellungen erlauben wir uns je nach Aufwand einen Aufpreis zu berechnen.

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

Als Aperitif empfehlen wir

„Black Hugo“ mit Fliederbeere	8,90 €
„Sloeerry Gin“ & Tonic	9,50 €
Aimery Crémant Brut	0,1l 8,50 €

Unsere Weinempfehlung

	Glas	0,1l	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 €
2019 Montepulciano, trocken Weingut Feudi d`Albe, Abruzzen	4,80 €		9,00 €
2017 „Béla Lütjensee“ Blaufränkisch, trocken Weingut Wachter - Wiesler, Burgenland O)	6,50 €		13,00 €

Unsere Digestifempfehlung

Zwetschgenbrand Brandstatt	2 cl	9,50 €
Haselnusslikör Frangelico	2 cl	4,50 €
Espresso mit einem Schuss Baileys		4,50 €

Auszug aus unserer Getränkekarte

Mineralwasser

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

Säfte und Saftchorlen

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

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

Apfelsaft naturtrüb			0,2 l	3,50 €
---------------------	--	--	-------	--------

Schwarzer Johannisbeersaft			0,2 l	3,50 €
----------------------------	--	--	-------	--------

Softgetränke

Fritz Cola, Misch Masch			0,33 l	4,00 €
-------------------------	--	--	--------	--------

Proviant Zitronenlimonade			0,33 l	4,00 €
---------------------------	--	--	--------	--------

Bionade Holunder			0,33 l	4,00 €
------------------	--	--	--------	--------

Fever Tree Mediterranean Tonic Water			0,2 l	4,00 €
--------------------------------------	--	--	-------	--------

Fever Tree Ginger Ale			0,2 l	4,00 €
-----------------------	--	--	-------	--------

Bier

Flensburger Pils vom Fass	0,3 l	4,00 €	0,4 l	5,20 €
---------------------------	-------	--------	-------	--------

Alsterwasser	0,3 l	4,00 €	0,4 l	5,20 €
--------------	-------	--------	-------	--------

Flensburger Pils alkoholfrei			0,3 l	4,00 €
------------------------------	--	--	-------	--------

Schneider Hefeweißbier hell, alkoholfrei			0,5 l	5,50 €
--	--	--	-------	--------

Heißgetränke

Espresso				2,80 €
----------	--	--	--	--------

Tasse Kaffee				3,00 €
--------------	--	--	--	--------

Cappuccino				3,70 €
------------	--	--	--	--------

Latte Macchiato				4,50 €
-----------------	--	--	--	--------

Heiße Schokolade				4,50 €
------------------	--	--	--	--------

Tee, Glasweise

Darjeeling, Klassik, Grün, Roibush, Minze, Kamille				4,00 €
--	--	--	--	--------