

Vorspeisen und Salate

Bunte Blattsalate mit Sauerrahm – Pommerysendifdressing und Parmesanchips M)G)	10,50 €
Gratinierter Ziegenkäse mit Honig und Thymian, Pumpernickel und kleinem Salat A)G)	15,00 €
Salat von zweierlei Spargel mit Schnittlauch-Ei-Vinaigrette und gebratenen Riesengarnelen B)C)	23,50 €
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

Spargelcremesuppe mit Räucherlachs, Schnittlauchöl und Croutons A)D)G)	11,50 €
Suppe von frischen Holsteiner Flusskrebsen mit Zander-Raviolo A)B)C)D)G)	14,50 €

Fisch

Forelle blau (gedünstet) mit gebutterten Salzkartoffeln, Sahnemeerrettich D)G)	25,00 €
Forelle Müllerin (gebraten) mit gebutterten Salzkartoffeln, Dill-Gurkensalat D)G)M)	26,50 €
Gebratenes Steinbeisserfilet mit Frühlingsgemüse und Wildkräuter-Riesling-Risotto G)	28,50 €
Aal in Gelee mit Bratkartoffeln D)	31,00 €
Tagliatelle mit Bärlauchpesto, Spargel-Tomatengemüse und Black Tiger Garnelen A)C)G)	26,00 €

Bitte fragen Sie nach unserem Fisch des Tages!

Vegetarisch

Wildkräuter-Riesling-Risotto mit Frühlingsgemüse A)C)G)	16,50 €
Stangenspargel vom Hof Soltau mit neuen Kartoffeln und wahlweise zerlassener Butter oder frisch aufgeschlagener Sauce Hollandaise C) G)	22,00 €

Stangenspargel aus der Region vom Hof Soltau

mit neuen Kartoffeln und wahlweise zerlassener Butter oder frisch aufgeschlagener Sauce Hollandaise *o) @)* und

- Holsteiner Katenschinken	32,00 €
- Wiener Schnitzel vom Kalb	34,00 €
- gebratenem Zanderfilet	34,00 €

Fleisch

Original Wiener Schnitzel vom Kalb mit Preiselbeeren oder Sardelle D) und Kapern, dazu Rahmgurkensalat und Petersilienkartoffeln A)C)M)G)	26,50 €
Kalbsrahmgulasch mit Champignons und Bärlauchspätzle A)C)G)	24,50 €
Zweierlei Bratwurst vom Wildschwein mit Spitzkohl, Kartoffelstampf und Pommerysenf G)M)	19,50 €
Kotelett vom Duroc Schwein mit Bohnencassoulet und Polentaplätzchen	27,50 €
Geschmorte Lammkeule auf Ratatouille-Gemüse, eigenem Jus und Rosmarinkartoffeln G)	29,50 €

Dessert

Affogato – hausgemachtes Vanilleeis mit Espresso und Kaffeelikör G)	6,90 €
Variation von hausgemachten Sorbets	9,50 €
Erdbeer-Rhabarbergrütze mit hausgemachtem Eis G)	10,50 €
Marillenknödel mit Marillenragout und hausgemachtem Vanilleeis A)G)	13,50 €

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

Unsere Exklusivfüllungen gibt es auch außer Haus:

2021 Grauburgunder „Am See 1 - Fischerklause“, trocken	6er Karton	58,00 €
2020 Rosé „Claudias Liebling“, trocken	6er Karton	58,00 €

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

Als Aperitif empfehlen wir

Hausgemachte Limonade: Rhabarber-Minze	5,70	€
Aperitif Fuchsia Spritz 14/10	9,50	€
„Sloeerry Gin“ & Tonic	11,50	€

Unsere Weinempfehlung

	Glas 0,2 l	Flasche 0,75 l
2021 Grauburgunder „Am See 1 - Fischerklause“, trocken Weingut Pfaffmann, Pfalz O)	9,40 €	32,50 €
2021 „Vom roten Schiefer“ Riesling Gutswein, trocken Weingut Gunderloch, VDP Rheinhessen O)	9,90 €	34,50 €
2020 Rosé „Claudias Liebling“, trocken Weingut Hammel, Pfalz O)	9,40 €	32,50 €
2019 Montepulciano, trocken Weingut Feudi d`Albe, Abruzzen	9,40 €	32,50 €
2017 „Béla Lütjensee“ Blaufränkisch, trocken Weingut Wachter - Wiesler, Burgenland O)	13,00 €	44,00 €

Unsere Digestifempfehlung

Zwetschgenbrand Brandstatt	2 cl	8,50 €
Vogelbeerbrand Reisetbauer	2 cl	12,00 €
Haselnusslikör Frangelico	2 cl	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 €
--	--	--	--	--------