

## Vorspeisen und Salate

Bunte Tomaten mit gezupfter Burrata, Rucola und Balsamicodressing M)G)	15,00	€
Matjesfilet mit Apfel-Zwiebelsauce auf Vollkornbrot A)D)G)M)	12,50	€
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	€
Carpaccio vom Rind mit Trüffelcrème, Frisée und sautierten Pfifferlingen C)G)L)M)	17,50	€

## Suppen

Gurken-Buttermilchkaltschale mit Dill und hausgeräucherter Forelle D)G)	11,50	€
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)	25,00	€
Forelle Müllerin (gebraten) mit gebutterten Salzkartoffeln, Dill-Gurkensalat D)G)M)	26,50	€
Matjesfilets Hausfrauenart mit Bratartoffeln C)D)G) M)	22,50	€
Kabeljaufilet auf Spinatrisotto mit Sauce Choron und confierten Tomaten A)C)G)D)L)O)	29,50	€
Doradenfilet auf der Haut gebraten mit mediterranem Gemüse, Rosmarinkartoffeln und Weißwein-Buttersauce A)D)G)L)O)	28,50	€
Lachsforellenfilet mit Erbsenmouseline, Limonen-Minzsauce und Pariser Kartoffeln A)D)G)L)M)O)	28,50	€
Aal in Gelee mit Bratkartoffeln D)O)	31,00	€

## Vegetarisch

Steinpilzravioli in Trüffelbuttersauce mit Rucola und Pinienkernen A)C)G)	23,50	€
- als Zwischengericht Portion	18,50	€

## Fleisch

Original Wiener Schnitzel vom Kalb mit Preiselbeeren oder Sardelle D) und Kapern, dazu Rahmgurkensalat und Petersilienkartoffeln A)C)M)G)	26,50 €
Geschmorte Ochsenbäckchen mit Trüffeljus, Rahmspitzkohl und Rosmarinkartoffeln G)L)M)O)	29,00 €
Rumpsteak (200 g) mit frischen Pfifferlingen, grünen Bohnen, Rotweinjus und Bratkartoffeln G)L)M)O)	31,50 €
Zweierlei Bratwurst vom Wildschwein mit Spitzkohl, Kartoffelstampf und Pommerysenf G)M)	19,50 €
Hirschkalbsrücken mit Preiselbeerjus, zweierlei Karotte und Schupfnudeln A)G)O)	34,50 €

## Dessert

Affogato – hausgemachtes Vanilleeis mit Espresso und Kaffeelikör G)	6,90 €
Variation von hausgemachten Sorbets	9,50 €
Topfen-Limettenmousse mit Erdbeeren und Schokoladencrumble A)G)E)	12,50 €
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 €
2017 Blaufränkisch Béla Lütjensee, trocken	6er Karton	85,00 €

### 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

„Lieblings Spritz“ Rosé mit Tonic und frischer-Minze	8,50 €
„Blend No 5“ Grahams White Port & Tonic	9,50 €
Ayala Champagne Brut	14,50 €

### Unsere Weinempfehlung

Glas 0,2 l

2021 Grauburgunder „Am See 1 - Fischerklause“, trocken Weingut Pfaffmann, Pfalz O)	9,40 €
2021 Riesling Gutswein, trocken (Bio) Weingut Dengler-Seyler, Pfalz O)	9,90 €
2021 Forster Sauvignon Blanc trocken (Bio) Weingut Bassermann-Jordan, Pfalz	11,50
2020 Rosé „Claudias Liebling“, trocken Weingut Hammel, Pfalz O)	9,40 €
2019 Montepulciano, trocken Weingut Feudi d`Albe, Abruzzen	9,40 €
2017 „Béla Lütjensee“ Blaufränkisch, trocken Weingut Wachter - Wiesler, Burgenland O)	13,00 €

### 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 Saftschorlen

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 €
Proviand 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 €
--	--	--	--	--------