

Vorspeisen und Salate

Bunte Blattsalate mit Rosmarinvinaigrette, Orangenfilets, und Brotchips A)L)M)	12,50	€
Hausgebeizter 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 von der roten Bete mit zweierlei Ziegenkäse, Friséespitzen und Walnussmarinade M)G)O)	15,50	€
Geräucherte Entenbrust an Rotkohl-Kronsbeeren-Salat, Maronencreme und karamalisierte Apfelspalten A)G)L)M)O)	17,50	€
½ Hummer „in der Schale serviert“ mit Fenchel-Orangensalat, Krustentiermayonnaise und Pfefferkresse B)C)D)E)L)M)O)	23,00	€

Suppen

Crèmesuppe vom Blumenkohl mit Curryöl und geröstetem Blumenkohl G)L)M)N)	10,50	€
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 A)D)G)M)	26,50	€
Karpfen blau (gedünstet) mit gebutterten Salzkartoffeln, Sahnemeerrettich D)G) 2 x serviert	29,50	€
Filet vom Winterkabeljau auf Sepiarisotto, Bouillabaisse – Schaum, Miesmuscheln und Fenchel D)G)H)L)M)O)R)	31,00	€
Wolfsbarschfilet auf buntem Linsengemüse, Balsamicozwiebeln, Thymianschaum und ofengegarten Kartoffeln D)H)L)M)N)O)	32,50	€
Kross gebratenes Zanderfilet auf Rahm-Riesling-Kraut, Pariser Kartoffeln und glasierten Trauben D)G)O)M)	29,50	€
Aal in Gelee mit Bratkartoffeln D)O)	32,00	€

Vegetarisch

Pochiertes Ei auf sautiertem Blattspinat, Trüffelbittersauce
und Kartoffelmousseline C)G)L)P)

als Zwischengericht	17,50 €
als Hauptgericht	21,50 €

Fleisch

Original Wiener Schnitzel vom Kalb mit Preiselbeeren oder Sardelle D) und Kapern,
dazu Rahmgurkensalat und Petersilienkartoffeln A)C)M)G) 28,50 €

Geschmorte Rinderschulter auf Rahmschwarzwurzeln, Burgunderjus
und Pariser Kartoffeln G)L)M)O) 26,50 €

Kalbsrückensteak mit Pilzkruste gratiniert auf geschmortem Wirsing,
Madeirajus und Kartoffelgratin A)G)L)M)D) 31,50 €

Perlhuhnbrust auf sautiertem Blattspinat mit Pinienkernen, Granatapfeljus
und Kartoffelmousseline E)G)O) 29,50 €

Rosa gegarter Hirschkalbsrücken mit Preiselbeersauce, Rosenkohlgemüse
und Herzoginkartoffeln A)G)L)O) 35,00 €

Dessert

Affogato – hausgemachtes Vanilleeis mit Espresso und Kaffeelikör G) 6,90 €

Warmer Apfelfrumble mit hausgemachtem Walnusseis A)G)O) 12,50 €

Schokoladen – Malheur mit Zitrusfrüchteragout und Mandelschaum A)C)E)F)G)H)O) 13,50 €

Marillenknödel mit Marillenragout und hausgemachtem Vanilleeis A)G) 13,50 €

Für Um- oder Nachbestellungen erlauben wir uns 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

„Fuchsia 40/10“ mit Prosecco & Tonic

9,50 €

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)

8,60 €

2017 „Ruber“ Cabernet-Sauvignon & Merlot, trocken
Weingut Stonewall, Südafrika

12,00 €

2017 „Béla Lütjensee“ Blaufränkisch, trocken
Weingut Wachter - Wiesler, Burgenland O)

13,00 €

Unsere Digestifempfehlung

Alte Marille Prinz

2 cl

6,00 €

Haselnussbrand Marder

2 cl

7,00 €

Vogelbeerbrand Reisetbauer

2 cl

12,00 €

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 €
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				4,70 €
Heiße Schokolade				4,70 €

Tee, Glasweise

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