

Suppen und Vorspeisen

Möhren-Ingwer-Süppchen -vegan- mit Kokos und Orange	€ 7,00
Kraftbrühe vom Galloway mit Einlage von Gemüse- und Fleischwürfeln	€ 7,50
Hausgebackenes Meersalzbrot -vegetarisch- mit Oliven-Dipp und Aioli	€ 7,00
Kleine, feine Salatauswahl mit gebackenem Ziegenkäse -vegetarisch- mit Honig und Walnüssen dazu Obst, Balsamico-Dressing und Baguette	€ 8,90

Kleine und große Salate

Kleine bunte Salatschüssel -vegan- mit Kartoffel-Kräuter dressing	€ 4,20
Fitness-Salat mit frischen Blattsalaten Balsamico- oder Kartoffel-Kräuter dressing nach Wahl, sowie Baguette	
• mit Obst nach Marktlage -vegan-	€ 13,70
• mit gebratener Hähnchenbrust und bunter Obstauswahl	€ 15,50
• mit gebratenem Zanderfilet	€ 19,50
• mit Rumpsteakstreifen	€ 19,80
Große, feine Salatauswahl mit gebackenem Ziegenkäse mit Honig und Walnüssen dazu Obst nach Marktlage, Balsamico-Dressing und Baguette	€ 14,50

Vegetarisch und Vegan

Grünes Risotto mit frischem Marktgemüse, Butter, Sahne und Parmesan	€ 14,50
• als mittlere Portion	€ 12,00
Bunte Möhren Ernte mit Petersilien-Mojo, Röstkartoffeln und Ricotta	€ 15,50
• vegan ohne Ricotta	€ 13,00
Gebratene Gemüsepfanne in würziger Tomatenjus fein abgeschmeckt mit Balsamico, Thymian, und Rucola, dazu frische Spaghetti und Knoblauchbrösel	€ 15,50

Fleischgerichte

3 Medaillons vom Schweinefilet

belegt mit gebratenem Bacon, serviert mit Champignons a la crème
dazu Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln

€ 21,50

- **mit 2 Medaillons**

€ 19,00

Wiener Schnitzel vom Kalb

mit lauwarmem Kartoffel-Salat, Gurken-Salat
Zitrone und Preiselbeeren

€ 25,00

Rumpsteak von der Holsteiner Färs

mit Zwiebeln und Champignons aus der Pfanne

Kräuterbutter, Grilltomate sowie Bratkartoffeln mit Zwiebeln und Speck

- **300 Gramm**

€ 34,50

- **200 Gramm**

€ 28,50

Fischspezialitäten

Zanderfilet auf der Haut gebraten

mit gebratenen Riesengarnelen und lauwarmem Kartoffel-Salat

€ 21,50

Lachsfilet mit buntem Pfeffer gebraten

auf Kartoffelwürfeln und Gemüse nach Marktlage

in der Pfanne geschwenkt, serviert mit würziger Pestosauce

€ 22,00

HAUSGEMACHTE Burger

wahlweise mit Kartoffelecken oder Pommes frites

Würziger Pakora-Burger -vegetarisch-

mit Tahini-Mayonnaise, Tomaten Chutney, Rauke
und eingelegtes Gemüse

€ 13,90

Pulled-Pork-Burger vom Wildschwein

mit würziger BBQ-Preiselbeersauce auf hausgemachtem „Cole slaw“ Salat
und krossem Speck und Mayonnaise-Dipp

€ 14,50

Galloway-Burger

200gr Galloway auf knackigem Salat,
Zwiebelmarmelade, Jalapenos, Tomaten
und regionalem Käse und Soja-Tomatenketchup

€ 15,50

Typisch Norddeutsch

Hausgemachtes Sauerfleisch vom Schweinenacken

Bratkartoffeln mit Zwiebeln und Speck, sowie Remouladensauce € 15,90
• als mittlere Portion € 13,00

3 Matjesfilet „Hausfrauen Art“

mit Gewürzgurke, Apfel und Zwiebeln in würziger Mayonnaise-Creme
dazu Bratkartoffeln mit Zwiebeln und Speck € 15,90
• mit 2 Filets € 13,50

Scheiben vom deutschen Roastbeef

mit hausgemachter Remouladensauce
dazu Bratkartoffeln mit Zwiebeln und Speck € 20,50

Für unsere kleinen Gäste

Fischstäbchen € 8,00
mit Kartoffelpüree und Salatbeilage

Hausgemachte Chicken Nuggets € 8,00
mit Pommes frites, Ketchup und Gemüsesticks

Kleines feines Kalbsschnitzel € 8,50
mit Erbsen, Möhren
und Pommes frites mit Ketchup

