

## Suppen und Vorspeisen

**Zweierlei Möhrensuppe – vegan** € 7,00

**Kraftbrühe vom Galloway** <sup>A/M/G</sup> € 8,40  
mit Einlage von Gemüse- und Fleischwürfeln

**Vorspeisen-Variation** -vegetarisch- <sup>A/C/G</sup> € 8,50  
eingelegte Kalamata-Oliven, eingelegter Knoblauch  
Aioli und Baguette

## Kleine und große Salate

**Feine Salatauswahl mit gebackenem Ziegenkäse** -vegetarisch- <sup>A/G/H</sup>  
mit Honig und Nüssen  
dazu Obst, Balsamico-Dressing und Baguette

- **kleine Portion** € 9,90
- **große Portion** € 16,50

**Fitness-Salat mit frischen Blattsalaten** <sup>A/J</sup>

Balsamico- oder Kartoffel-Kräuter dressing nach Wahl, sowie Baguette

- **mit Obst nach Marktlage** -vegan- € 15,00
- **mit gebratener Hähnchenbrust und bunter Obstauswahl** € 17,50

## Vegetarisch und Vegan

**Gemüse-Lasagne** -vegan- <sup>F/H/M</sup> € 17,50  
vegane Lasagneplatten, Gemüse, Sonnenblumenhack, Tofuwürfel  
Tomatensauce, gratiniert mit veganem Käse  
dazu ein kleiner Salat



<sup>4</sup> mit Farbstoff

*\* Bitte beachten Sie auch unsere aktuelle Monatskarte – dort finden Sie weitere saisonale Gerichte!  
Nicht alles geschafft? Kein Problem! In einer Green-Box für 1,- können Sie Ihre restliche Speise gern  
mit nach Hause nehmen!*

## Fleischgerichte

**Galloway-Burger** <sup>A/F/G</sup> € 19,50

200g Galloway auf knackigem Salat  
mit Zwiebelmarmelade, Jalapenos, Tomaten  
und Chilli-Cheese, dazu Barbecue-Dipp  
wahlweise mit Pommes frites oder Kartoffel-Wedges<sup>4</sup>

**Galloway-Ossobuco** <sup>A/E</sup> € 23,50

zart geschmorte Beinscheibe mit Röstgemüse, hausgemachte Spätzle  
und kräftiger Bratensauce

**Bäckchen vom Holsteiner Rind** <sup>1</sup> € 23,50

zart geschmorte Bäckchen in kräftiger Bratensauce  
geschmorten Rotweinzwiebeln und Kartoffel-Sellerie-Stampf

**Schweinemedallions belegt mit gebratenem Bacon**<sup>11</sup>

serviert mit Champignons a la crème, Bohnen im Speckmantel  
dazu Bratkartoffeln mit Speck<sup>3</sup> und Zwiebeln

- **2 Medallions** € 21,00
- **3 Medallions** € 23,50

**Wiener Schnitzel vom Kalb** <sup>A/C</sup> € 27,50

mit Bratkartoffeln, Speck<sup>3</sup> und Zwiebeln, Gurken-Salat  
Zitrone und Preiselbeeren



## Fischspezialitäten

**Ganze Kutterscholle** <sup>D/G</sup> € 25,90

mit ausgelassenem Speck, zerlassener Butter, Bratkartoffeln  
und einem kleinen Salat

<sup>11</sup>mit Nitritpökelsalz  
<sup>3</sup>mit Antioxidationsmittel

*\* Bitte beachten Sie auch unsere aktuelle Monatskarte – dort finden Sie weitere saisonale Gerichte!  
Nicht alles geschafft? Kein Problem! In einer Green-Box für 1,- können Sie Ihre restliche Speise gern  
mit nach Hause nehmen!*

## Typisch Norddeutsch

### **Hausgemachtes Sauerfleisch vom Schweinenacken** <sup>C/G</sup>

Bratkartoffeln mit Zwiebeln und Speck<sup>3</sup>, sowie Remouladensauce € 17,70

- als mittlere Portion € 14,50

### **3 Matjes „Nordischer Art“** <sup>C/G</sup>

mit Gewürzgurke, Apfel und Zwiebeln in würziger Mayonnaise-Creme

dazu Bratkartoffeln mit Zwiebeln und Speck<sup>3</sup>

€ 18,50

- 2 Filets € 15,90

### **Scheiben vom deutschen Roastbeef** <sup>C/G</sup>

mit hausgemachter Remouladensauce

dazu Bratkartoffeln mit Zwiebeln und Speck<sup>3</sup>

€ 22,90

## Für unsere kleinen Gäste

### **Fischstäbchen** <sup>A/C/G</sup>

mit Kartoffelpüree und Salatbeilage

€ 9,90

### **Hausgemachte Chicken Nuggets** <sup>A/C</sup>

mit Pommes frites, Ketchup<sup>1</sup> und Gemüsesticks

€ 9,90

### **Kleines feines Schweineschnitzel** <sup>A/C</sup>

mit Erbsen, Möhren

und Pommes frites mit Ketchup<sup>1</sup>

€ 10,50



<sup>3</sup> mit Antioxidationsmitteln

<sup>1</sup> mit Konservierungsstoffen

*\* Bitte beachten Sie auch unsere aktuelle Monatskarte – dort finden Sie weitere saisonale Gerichte!  
Nicht alles geschafft? Kein Problem! In einer Green-Box für 1,- können Sie Ihre restliche Speise gern mit nach Hause nehmen!*