

Suppen und Vorspeisen

Zweierlei Möhrensuppe – vegan € 7,50

Kraftbrühe vom Holsteiner Weideochsen ^{A/M/G} € 8,90
vom Hof Fuhlreit, mit Einlage von Gemüse- und Fleischwürfeln

Vorspeisen-Variation -vegetarisch- ^{A/C/G} € 8,50
eingelegte Kalamata-Oliven, eingelegter Knoblauch
Aioli und Baguette

Kleine und große Salate

Feine Salatauswahl mit gebackenem Ziegenkäse -vegetarisch- ^{A/G/H}
mit Honig und Nüssen
dazu Obst, Balsamico-Dressing und Baguette

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

Fitness-Salat mit frischen Blattsalaten ^{A/J}
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

Gerösteter Blumenkohl -vegan- ^{F/H} € 22,50
mit Rote Bete Hummus, süß-saurem Apfel Chutney
gerösteten Haselnuskernen, Rucolapesto
und bunten Kartoffelchips



⁴ 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

Burger vom Holsteiner Weideochsen^{A/F/G} € 19,50

200g Rindfleisch vom Hof Fuhlreit auf knackigem Salat mit Zwiebelmarmelade, Jalapenos, Tomaten und Chilli-Cheese, dazu Barbecue-Dipp wahlweise mit Pommes frites oder Kartoffel-Wedges⁴

Ossobuco vom Holsteiner Weideochsen^{A/E} € 23,50

zart geschmorte Beinscheibe vom Hof Fuhlreit mit Röstgemüse hausgemachten Spätzle und kräftiger Bratensauce

Bäckchen vom Holsteiner Rind¹ € 23,50

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

Wiener Schnitzel vom Kalb^{A/C} € 29,50

mit Bratkartoffeln, Speck³ und Zwiebeln, Gurken-Salat Zitrone und Preiselbeeren

Schweineschnitzel^{A/C} € 22,50

mit Bratkartoffeln, Speck³ und Zwiebeln, Gurken-Salat Zitrone und Preiselbeeren

Schweinemedallions belegt mit gebratenem Bacon¹¹

serviert mit Champignons a la crème, Bohnen im Speckmantel dazu Bratkartoffeln mit Speck³ und Zwiebeln

- **2 Medallions** € 21,50
- **3 Medallions** € 24,00

Fischspezialitäten

Ganze Kutterscholle^{D/G} € 27,90

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

¹¹mit Nitritpökelsalz
³mit 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 ^{C/G}

Bratkartoffeln mit Zwiebeln und Speck³, sowie Remouladensauce € 18,70

- als mittlere Portion € 15,00

3 Matjes „Nordischer Art“ ^{C/G}

mit Gewürzgurke, Apfel und Zwiebeln in würziger Mayonnaise-Creme
dazu Bratkartoffeln mit Zwiebeln und Speck³

- 2 Filets € 16,90

Scheiben vom deutschen Roastbeef ^{C/G}

mit hausgemachter Remouladensauce

dazu Bratkartoffeln mit Zwiebeln und Speck³ € 23,90

Für unsere kleinen Gäste

Fischstäbchen ^{A/C/G}

mit Kartoffelpüree und Salatbeilage

€ 9,90

Hausgemachte Chicken Nuggets ^{A/C}

mit Pommes frites, Ketchup¹ und Gemüsesticks

€ 9,90

Kleines feines Schweineschnitzel ^{A/C}

mit Erbsen, Möhren

und Pommes frites mit Ketchup¹

€ 10,50



³ mit Antioxidationsmitteln

¹ 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!*