

## Vorspeisen & Salate

### Knoblauch Baguette

Einfach vorweg oder  
auch als Beilage zum Steak, etc.  
einfach köstlich  
3,90

### 2 gegrillte Garnelenspieße

mit Cocktailsauce und Toast  
8,90

### Gemischter Salat

saisonale Blattsalate, Tomaten,  
Paprika, Gurken, Zwiebeln und  
Champignons  
4,50

### Großer Salatteller

mit gegrillter Hähnchenbrust  
10,90

### Großer Salatteller

saisonale Blattsalate, Tomaten,  
Paprika, Gurken, Zwiebeln und  
Champignons  
7,90

### Großer Salatteller

mit 2 Garnelenspießen  
13,90

### Grillgemüse-Garnelen-Gratin

auf Toast mit Sauce Béarnaise  
im Steinbackofen überbacken  
8,90

---

Gönnen Sie sich doch zum Einstieg etwas Prickelndes!!!

**Aperol Spritz** 5,90

**Piccolo Prosecco Scavi & Ray** 6,90

Liebe Gäste, die von Allergien und Unverträglichkeiten betroffen sind, wir halten für Sie separate Allergiker-Informationen vor. Fragen Sie unsere Mitarbeiter. Trotz größter Sorgfalt können wir Kreuzkontaminationen der von uns verwendeten Allergene nicht vermeiden.

\* Konservierungsstoffe

## Jetzt besonders zu empfehlen

---

**Festtagssüppchen mit Fleischklößchen,**  
Gemüse und Eierstich  
4,90

**Rahmsuppe von Waldpilzen**  
mit krossen Katenschinkenwürfeln und Schnittlauch  
6,90

**Unser Renner:**  
**Büsumer Krabbensuppe**  
mit viiiiielen Krabben \*  
6,90

**Kalbsleber „Berliner Art“**  
mit Röstzwiebeln, Apfelmus  
und Kartoffelpüree  
14,90

**Holsteiner Grünkohlpfanne**  
mit Kassler, Kohlwurst, Schweinebacke  
und Bratkartoffeln  
16,90

**Holsteiner Grünkohl**  
mit Kassler oder 2 Kohlwürsten  
und Bratkartoffeln  
14,90

**Rinderroulade gefüllt mit Speck,**  
Gurke und Zwiebeln, Wirsinggemüse  
in Rahm und Kartoffelpüree  
15,90

**Crème Brûlée**  
3,50

Liebe Gäste, die von Allergien und Unverträglichkeiten betroffen sind, wir halten für Sie separate Allergiker-Informationen vor. Fragen Sie unsere Mitarbeiter. Trotz größter Sorgfalt können wir Kreuzkontaminationen der von uns verwendeten Allergene nicht vermeiden.

\* Konservierungsstoffe

## Spezialitäten aus der Region

---

### **Bratheringe in Sauer eingelegt**

mit Holsteiner Bratkartoffeln

11,90

### **Matjes „Nordische Art“**

Heringsfilets mit Äpfeln und

Zwiebeln in Sauerrahm,

dazu Holsteiner Bratkartoffeln

11,90

### **Hausgemachtes Sauerfleisch**

im Weckglas serviert,

mit Bratkartoffeln und Remoulade

11,90

### **1/2 junge Ente**

mit gefüllter Williams-Christ Birne,

Apfelrotkohl und Kroketten

18,90

### **1/2 junge Ente**

mit buntem Pfeffer in Rahmsauce,

Marktgemüse und Kroketten

18,90

### **Seemanns - Labskaus**

mit Spiegelei, Matjesfilet, Rote Bete

und Gewürzgurke

13,90

### **Labskaus**

(Ursprung unbekannt; im 19. Jahrhundert vermutlich aus englisch *lobscouse* entlehnt; möglicherweise von *lout's course* [dialektal *lob's course*], „Speise für Flegel“) ist eine norddeutsche Spezialität. Labskaus besteht im Wesentlichen aus Pökelfleisch oder Corned Beef, Kartoffeln, Matjes, Zwiebeln und Roten Beten.

## Hier schmeckt es nach Meer!

### **Fischteller „Hof Sierksdorf“**

mit allerlei gebratenen Fischfilets, Garnelenspieß,  
Sauce Béarnaise und Petersilienkartoffeln

17,90

### **Kleiner Fischteller**

mit Schollenfilet, Seelachsfilet,  
zerlassener Butter  
und Salzkartoffeln

14,90

### **Dorschfilet „Madras“**

mit exotischen Früchten  
in Currysauce und Reis

15,90

Kleine Portion 11,90

### **Dorschfilet gedünstet**

mit Senf- oder Dillsauce  
und Salzkartoffeln

14,90

Kleine Portion 11,50

### **Gebratenes Seelachsfilet**

mit Sanddorn-Rosmarinschmand  
und Bratkartoffeln

15,90

Kleine Portion 11,90

### **„Hamburger Pannfisch“**

Gebratenes Seelachsfilet mit  
körniger Dijon-Senfsauce  
und Bratkartoffeln

14,90

Kleine Portion 11,90

### **Schollenfilets**

#### **in Butter gebraten**

Tomatenwürfel mit Basilikum,  
Béarnaise und Salzkartoffeln

14,90

Kleine Portion 11,50

### **Dorschfilet gebraten**

mit zerlassener Butter  
und Salzkartoffeln

14,90

Kleine Portion 11,50

### **Scholle „Finkenwerder“**

#### oder „Müllerin Art“

mit Salzkartoffeln

15,50

Liebe Gäste, die von Allergien und Unverträglichkeiten betroffen sind, wir halten für Sie separate Allergiker-Informationen vor. Fragen Sie unsere Mitarbeiter. Trotz größter Sorgfalt können wir Kreuzkontaminationen der von uns verwendeten Allergene nicht vermeiden.

\* Konservierungsstoffe

## Steak & Co.

### „Strandsteak“

Hüftsteak mit Champignons  
und Zwiebeln, Sauce Béarnaise  
und Pommes frites  
18,90

### Hähnchenbrust „Béarnaise“

Zwei gegrillte Hähnchenbrüste  
mit Sauce Béarnaise, Marktgemüse  
und Kroketten  
15,90  
Kleine Portion  
10,90

### Hähnchenbrust „Florida“

Zwei gegrillte Hähnchenbrüste mit  
exotischen Früchten in Currysauce  
und Reis  
15,90  
Kleine Portion  
10,90

### Hüftsteak „Hofmeister“

mit Kräuterbutter  
und Pommes frites  
16,90

### Schnitzel „Wiener Art“

Paniertes Schweineschnitzel  
mit Pommes frites  
11,90

### Hüftsteak „Madagaskar“

mit Pfefferrahmsauce  
und Kroketten  
16,90

### Unsere besondere Empfehlung:

#### „Herrensteak“

#### aus der Hüfte

medium gegrillt mit einer Sauce nach Wahl,  
Pfeffersauce, Sauce Béarnaise oder Kräuterbutter

300g	19,50
400g	25,00

Sämtliche Fleischgewichte sind Gewichtsangaben vor dem Grillen.

Zu dem Steak empfehlen wir:

Ofenkartoffel mit Sour Cream	4,50	Pommes frites	2,50
Holsteiner Bratkartoffeln	3,00	Kroketten	2,50
Champignons & Zwiebeln	3,50	Bohnen	3,50

Liebe Gäste, die von Allergien und Unverträglichkeiten betroffen sind, wir halten für Sie separate Allergiker-Informationen vor. Fragen Sie unsere Mitarbeiter.

Trotz größter Sorgfalt können wir Kreuzkontaminationen der von uns verwendeten Allergene nicht vermeiden.

## Fleischlos, aber nicht reizlos

### **„Spaghetti al Pesto“**

Spaghetti in hausgemachter  
Basilikum-Knoblauch-Pesto  
mit Rucola, gerösteten Pinienkernen  
und frisch geriebenem Hartkäse

10,90

### **Knoblauch Baguette**

Einfach vorweg oder  
auch als Beilage  
einfach köstlich

3,90

### **Großer Fitness-Salat**

mit saisonalen Blattsalaten,  
Tomaten, Paprika, Gurken,  
Zwiebeln, Champignons  
und Hausdressing

7,90

### **„Pilz-Potato“**

Ofenkartoffel mit Kräuterbutter,  
knackiges Pfannengemüse und  
frische Champignons in Rahm

10,90

### **Frische Champignons in Kräuterrahmsauce**

mit Marktgemüse, Rösti-Talern  
und Salatbeilage

10,90

### **Gemüse-Gratinée**

Marktgemüse und Kartoffeln  
mit Sauce Béarnaise und Käse  
im Ofen überbacken

10,90

Liebe Gäste, die von Allergien und Unverträglichkeiten betroffen sind, wir halten für Sie separate Allergiker-Informationen vor. Fragen Sie unsere Mitarbeiter.  
Trotz größter Sorgfalt können wir Kreuzkontaminationen der von uns verwendeten Allergene nicht vermeiden.

## Pastakarte

---

**Spaghetti „Bolognese“**  
**mit Tomaten-Hackfleischsauce**  
und geriebenem Hartkäse  
9,90

**Spaghetti aglio e olio**  
in Knoblauchöl mit Tomaten, Rucola  
und roten Zwiebeln, dazu eine gebratene  
Hähnchenbrust und ein Garnelenspieß  
14,90

**Spaghetti**  
mit Räucherlachsstreifen in Dillrahmsauce  
und mediterranen Ofentomaten  
13,50

**Spaghetti alla genovese**  
**in hausgemachter Basilikum-Knoblauch-Pesto**  
mit Rucola, gerösteten Pinienkernen  
und geriebenem Hartkäse  
10,90

und mit 2 gegrillten Garnelenspießen  
14,90

Liebe Gäste, die von Allergien und Unverträglichkeiten betroffen sind, wir halten für Sie separate Allergiker-Informationen vor. Fragen Sie unsere Mitarbeiter. Trotz größter Sorgfalt können wir Kreuzkontaminationen der von uns verwendeten Allergene nicht vermeiden.

\* Konservierungsstoffe

## Knusprige Bauernfladen aus unserem Steinbackofen

---

### **„Classic“**

mit Sauerrahm, Speck, Zwiebeln  
und Käse

10,50

### **„Vegetarisch“**

mit Sauerrahm, Zwiebeln, Champignons,  
mediterranem Grillgemüse und Käse

10,50

### **„Garnele“**

mit Sauerrahm, Zwiebeln, Speck, Tomate,  
Käse, Garnelen und Rucola

13,50

### **„Hirte“**

mit Sauerrahm, Hirtenkäse, Tomaten,  
milde Peperoncini, Zwiebeln und Käse

11,90 €

Liebe Gäste, die von Allergien und Unverträglichkeiten betroffen sind, wir halten für Sie separate Allergiker-Informationen vor. Fragen Sie unsere Mitarbeiter. Trotz größter Sorgfalt können wir Kreuzkontaminationen der von uns verwendeten Allergene nicht vermeiden.

\* Konservierungsstoffe