

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

Wildschweingulasch mit Pilzen,
Rahmwirsing, gefüllter Birne
mit Preiselbeeren und Röstitaler
15,90

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 Kartoffel-Selleriepüree
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

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

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.

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