

Als Aperitif empfehlen wir Ihnen:

Chardonnay-Sekt

brut
0.1 l 5.00

Kleines vorweg oder auch so

Bruschetta

geröstetes Knoblauchbrot
mit Tomatenwürfeln
und Olivenöl 6.10

Räucherlachsrose

mit Kräuterschmand
und Röstitaler 9.75

Regionales

> Lübecker Pannfisch <

Gebratenes Fischfilet
auf Speckbratkartoffeln,
Senfsauce, Marktgemüse 14.50

Labskaus > Seemanns Art <

mit Matjesbeilage, Rote Bete
und Spiegelei 13.20

Matjesfilet > Hausfrauen Art <

mit Äpfeln, Zwiebeln und
Gewürzgurke in Sauerrahm,
dazu Butterkartoffeln 12.20

**Gebratenes Zanderfilet
aus heimischen Gewässern**

auf Süßkartoffelstampf
mit Zuckerschotenstroh
und Limettenbutter
19.75
- kleine Portion 13.90 -

Salate

Caesar-Salat

Römersalat mit Croutons, Parmesan 6.00
und
mit gebratenen Hähnchenbrustwürfeln 12.00

Kleiner gemischter Salatteller 5.20

Suppe

Hausgemachte Krabbensuppe

mit Dillsahne 7.50

Fischgerichte

> Unser Fischteller <

Gebratene Filets von Kabeljau,
Steinbeißer und Saibling
mit Wurzelgemüse in Vanillesud
und Dillkartoffeln 21.00
- kleine Portion (ohne Kabeljau) - 14.70

Kutterscholle > Finkenwerder Art <

mit zerlassenem Speck
Butterkartoffeln und Salatteller 18.90

Gedämpftes Kabeljaufilet

in einer Pommery-Senfsauce
dazu Wurzelgemüse
und Dillkartoffeln 16.90
- kleine Portion - 13.50

Unser Fisch-Hit

Fang des Tages
mit Bratkartoffeln
und Gurkensalat
17.90

Pasta und Vegetarisch

Trüffelinguini (Pasta)
mit Parmesansauce
und Garnelen 16.90

**-Vegetarisch-
Linsenröstitaler**
mit karamelisierter Bete, Ruccola
und Kräuterschmand 14.20

Gebratene Perlhuhnbrust
auf geschmortem Römersalat
mit Rotspon-Schalottenconfit
und Süßkartoffelstampf
18.70

Ochsenbäckchen
in Merlot-Rotwein geschmort
mit Pfannengemüse und Röstitaler
18.90

Fleischgerichte

Schnitzel > Wiener Art <
Saftiges Schweineschnitzel
mit Zitrone, Kapern, Anchovis,
Bratkartoffeln oder Pommes frites
und Salat 16.90
- kleine Portion - 13.90

>Lübecker Steakteller<
Zwei saftige Steaks
von Rind und Schwein
mit Grilltomate, Sauce Bearnaise,
grünen Bohnen und Bratkartoffeln 21.00

Rumpsteak (220g)
mit Bratkartoffeln, Kräuterbutter
und Salatteller 21.00

Medaillons vom Schweinefilet
auf Rotspon-Schalottenconfit
mit Marktgemüse und
Röstitalern 18.90
- kleine Portion - 13.40

Dessert

Unsere Weinempfehlung
Chardonnay und Weißburgunder
Rheinhessen, trocken
Weingut Weinreich
27.80

Marzipanparfait
mit Orangenfilets und Amarettosahne 6.70

Mousse
von weißer und brauner Schokolade
mit Sahnehaube 6.70

Schokoladen-Souffle
mit Himbeersorbet 6.90

Crepes
in Orangen-Karamellsauce
mit Bourbon-Vanilleeis 6.50

*Liebe Gäste,
soweit Sie von Allergien betroffen sind,
melden Sie sich bitte.
Gerne gibt Ihnen unsere separate
Allergikerkarte Auskunft über die in den
Speisen enthaltenen Zutaten.*