

Als Aperitif empfehlen wir Ihnen:

***Birnen-Bellini
mit Chardonnay-Sekt***

brut
0.11 6.00

Kleines vorweg oder auch so

Gebratene Garnelen
auf Kürbis-Mango-Chutney
mit Stangenweißbrot 12.90

Räucherlachsrose
mit Kräuterschmand
und Röstitaler 9.95

Regionales

> Lübecker Pannfisch <
Gebratenes Fischfilet
auf Speckbratkartoffeln, Senfsauce,
Steckrüben-Wurzelgemüse 14.90

Labskaus > Seemanns Art <
mit Matjesbeilage, Rote Bete
und Spiegelei 13.50

Matjesfilet > Hausfrauen Art <
mit Äpfeln, Zwiebeln und
Gewürzgurke in Sauerrahm,
dazu Butterkartoffeln 12.50

Sauerfleisch vom Wildschwein
mit Remouladensauce und
Bratkartoffeln 13.00

Deftig - Rustikal

Holsteiner Grünkohlplatte
mit Kasseler und Kohlwurst
dazu Bratkartoffeln
15.50

Salate

Marktsalate
mit Parmesan, Orangen- und Grapefruitfilets
und Vinaigrette 9.20

Kleiner gemischter Salatteller 5.50

Suppen

Holsteiner Kartoffelsuppe
mit Trüffelöl 5.90

Kürbiscremesuppe
mit Kürbiskernöl 5.90

Steinpilzkraftbrühe
mit gebratenen Pilzen 6.80

Fischgerichte

> Unser Fischteller <
Gebratene Filets von Kabeljau,
Lachs und Zander
mit Rote-Bete-Gemüse und
Erbsen-Kartoffelpüree 21.50
- kleine Portion (ohne Kabeljau) - 15.20

Gebratenes Saiblingsfilet

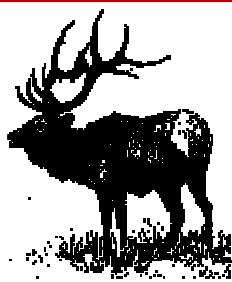
auf Rahmsauerkraut
mit Kürbis-Limettensauce
und Kartoffelpüree 19.50
- kleine Portion 14.10 -

Kutterscholle > Finkenwerder Art <
mit zerlassenem Speck
Butterkartoffeln und Salatteller 19.50

Gedämpftes Kabeljaufilet
mit einer Senfsauce
dazu Steckrüben-Wurzelgemüse
und Dillkartoffeln 17.00
- kleine Portion - 13.60

Pasta und Vegetarisch

Pappardelle (Pasta) mit gebratenen Lachswürfeln in Orangen-Limettsauce	16.90
-Vegetarisch- Pappardelle mit gebratenem Pilzen und geriebenem Parmesan	14.20



Wilde Zeiten

Braten aus der Hirschkeule mit Glühwein-Birne, Wacholderrahmsauce, Apfelrotkohl, Pilzen und Kartoffelkroketten	21.00
-kleine Portion-	14.70

Hirschrahmgulasch mit Pilzen, Glühwein-Birne und Spätzle	18.40
-kleine Portion-	13.20

Scheiben vom Rehrücken -rosa gebraten- mit Preiselbeersauce, Waldpilzen, Rosenkohl und Servietten-Knödel	26.50
---	-------

Unsere Weinempfehlung

Barbera d'Asti Lavignone
-Rotwein-
Pico Maccario
Piemont
0.7 ltr. 27.80

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.

Fleischgerichte

Schnitzel > Wiener Art < Saftiges Schweineschnitzel mit Zitrone, Kapern, Anchovis, Bratkartoffeln oder Pommes frites und Salat	17.00
- kleine Portion -	14.00

>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 Salat	21.50
---	-------

Halbe Cherry-Valley-Ente an Orangensauce mit Rotkohl, Kartoffel-Kroketten und Marzipanapfel	19.95
---	-------

Medaillons vom Schweinefilet auf Karotten-Steckrübgemüse mit Feigen-Senfsauce und Röstitalern	19.50
- kleine Portion -	14.00

Dessert

Marzipanparfait mit Orangenfilets und Amarettosahne	6.90
---	------

Warme Zimtpflaumen mit Macadamia-Eis	6.70
--	------

Schokoladen-Souffle mit Walnußeis	6.90
---	------

Crepes in Orangen-Karamellsauce mit Bourbon-Vanilleeis	6.50
---	------