

Vorspeisen

Lammkotelett auf Holsteiner Cox mit Bohnen Zwiebeln und Tomate	12,40 €
Bunte Blattsalate in Balsamico	8,80 €
Baguette Brot in Knoblauch und Olivenöl geröstet mit marinierten Strauchtomaten und Mozzarella	7,00 €
Heimische Wildleber auf Rote-Bete Fondue mit Scheiben vom Distazienkloß	11,40 €

Suppen

Frühlingszwiebel супpe mit Räucherlachs Crastini	8,80 €
--	--------

Vegetarisch

Warmer karamellisierter Ziegenkäse auf Spitzkohl mit Orangen, Balsamico und Mohn Schupfnudeln	16,90 €
Vorspeise	12,40 €

Pasta

Hausgemachte Tagliatelle mit Frühlingsgemüse in Trüffelaroma und Entenbrust	17,40 €
--	---------

Für Kinder

Spaghetti Bolognese	6,40 €
Hähnchenschnitzel mit Marktgemüse und Kartoffelpüree	8,40 €

Hauptgerichte

*Entrecote von der Holsteiner Färse auf Blattspinat,
Holunderblüten Jus und Süßkartoffeln* 25,00 €

*Wiener Kalbsschnitzel mit Bundmöhren im
Kräuterschmand und Bratkartoffeln* 22,40 €

*Lammhüfte Rosa auf weißen Bohnen mit
Chorico und Kartoffel Knoblauch Püree* 23,00 €

*Selenter Barschfilet auf Lauch- Scampi Gemüse
und Safrangnocchi* 22,40 €

Holsteiner Spezialitäten

*Holsteiner Sauerfleisch vom Schweinenacken
mit kleinem Salatbukett und Bratkartoffeln* 14,40 €

*Roastbeef „kalt“ mit Bratkartoffeln
kleinem Salatbukett und Remouladensauce* 17,00 €

Dessert

Crème Brulee mit Sorbet nach Wahl 8,80 €

Hausgemachte Eissorten

*Vanille, Haselnuss- Krokant, Stracciatella, Erdbeere
Schokolade pro Kugel* 2,70 €