

Vorspeisen

*Wildleber auf Johannisbeer Jus mit
Apfel-Kartoffel Kompott* 11,00 €

Bunte Blattsalate in Balsamico 8,80 €

*Baguettebrot in Knoblauch und Olivenöl geröstet
mit marinierten Strauchtomaten und Mozzarella* 7,00 €

*Carpaccio von der geräucherten Gänsebrust mit
Feldsalat und Fliederbeer Chutney* 11,90 €

Suppen

Crèmesuppe vom eigenen Kürbis mit karamellisierten Kernen 8,90 €

Vegetarisch

*Warmer karamellisierter Ziegenkäse auf Kürbisgemüse,
Balsamico Reduktion und Mohn Schupfnudeln* 16,90 €

Vorspeise 12,00 €

Pasta

*Hausgemachte Tagliatelle mit Spitzkohl in
Trüffelaroma und Entenbrust* 16,40 €

Für Kinder

Spaghetti Bolognese 6,40 €

Hähnchenschnitzel mit Marktgemüse und Kartoffelpüree 8,40 €

Hauptgerichte

Rumpsteak von der Holsteiner Färse auf Wirsing
und Maronen mit gefüllter Linda Kartoffel 25,00 €

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

Ragout vom heimischen Wild mit Zwetschgen,
Blaukraut und gebratenen Kartoffel Klobß 21,00 €

Ostseedorschfilet auf Steckrüben Pürre, Rotwein
Charlotten Meerrettich Stampf 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 €