

## Vorspeisen

*Wildschweinschinken auf Orangen Spitzkohlsalat  
mit Kräuterseitlingen* 11,00 €

*Bunte Blattsalate in Balsamico* 8,80 €

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

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

## Suppen

*Crèmesuppe von der Petersilienwurzel mit Nordseekrabben* 8,90 €

## Vegetarisch

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

*Vorspeise* 12,40 €

## Pasta

*Hausgemachte Tagliatelle mit Spitzkohl in  
Trüffelaroma und Entenbrust* 16,90 €

## Für Kinder

*Spaghetti Bolognese* 6,40 €

*Hähnchenschnitzel mit Marktgemüse und Kartoffelpüree* 8,40 €

## Hauptgerichte

*Entrecote von der Holsteiner Färse auf Wirsing,  
Portwein Jus und Brezel Knödel* 25,00 €

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

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

*Selenter Barschfilet auf Steckrüben Pürre,  
Meerrettich Sauce und Rote Beete Gnocchi* 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 €