

Vorspeisen

*Marinierter Kalbstafelspitz in Thunfischcreme mit
Kräutersalat und Seitlingen* 11,40 €

Bunte Blattsalate in Balsamico 8,80 €

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

*Cannelloni vom Selenter Hecht auf warmen Salat von
Kaiserschoten und Mango* 11,00 €

Suppen

*Tomatisierte Fischsuppe von Heimischen Fischen
und Wassermelone mit Paprika Crostini* 9,80 €

Vegetarisch

*Warmer karamellisierter Ziegenkäse auf Spitzkohl mit
Orangen, Balsamico und Mohn Schupfnudeln* 16,90 €

Vorspeise 12,40 €

Pasta

*Tagliatelle in Limone und Minze mit Sommerlichen
Gemüse und Barbarie Entenbrust* 17,40 €

Für Kinder

Spaghetti Bolognese 6,40 €

Hähnchenschnitzel mit Marktgemüse und Kartoffelpüree 8,40 €

Hauptgerichte

Rumpsteak von der Holsteiner Färse auf Blattspinat
mit Tomaten-Kartoffel Carpaccio und Parmesan 25,00 €

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

Muhs Sparerips in Chili und Honig auf Bohnen
Apfel Gemüse mit Brezel Knödel 17,90 €

Selenter Barschfilet auf zweierlei von der Frühlingszwiebel
mit Austernpilz Kuchen 23,00 €

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 €