

## Vorspeisen

Gebratene Gänseleber auf Orangen-Spitzkohl  
und geschmorten Chalotten 12,40 €

Bunte Blattsalate in Balsamico 8,80 €

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

## Suppen

Frühlingszwiebelsüppchen mit Räucherlachs Crostini 8,80 €

## Vegetarisch

Warmer karamellisierter Ziegenkäse auf grünen Spargel  
mit Kräuterseitlingen und Bärlauch Gnocchi 17,40 €

Vorspeise 12,40 €

## Pasta

Tagliatelle in Limone und Minze mit Frühlingshaften  
Gemüse und Barbarie Entenbrust 17,60 €

## Für Kinder

Spaghetti Bolognese 6,40 €

Hähnchenschnitzel mit Marktgemüse und Kartoffelpüree 8,40 €

## Hauptgerichte

<i>Rumpsteak von der Holsteiner Färse unter der Haselnusskruste, auf gestauten Wirsing und gebackenen Risotto</i>	25,40 €
<i>Wiener Kalbsschnitzel mit Bundmöhren im Kräuterschmand und Bratkartoffeln</i>	23,40 €
<i>Lammhüfte „Rosa“ auf bunten Bohnen Gemüse mit Parmesan Chips und Kartoffel-Knoblauch-Püree</i>	22,80 €
<i>Selenter Barschfilet auf Rote Beete Apfelmus und und Kartoffel Meerrettich Stampf</i>	23,00 €

## Holsteiner Spezialitäten

<i>Holsteiner Sauerfleisch vom Schweinenacken mit kleinem Salatbukett und Bratkartoffeln</i>	14,40 €
<i>Roastbeef „kalt“ mit Bratkartoffeln kleinem Salatbukett und Remouladensauce</i>	17,00 €

## Dessert

<i>Crème Brûlée mit Sorbet nach Wahl</i>	8,80 €
--	--------

## Hausgemachte Eissorten

<i>Vanille, Haselnuss-Krokant, Stracciatella, Erdbeere Schokolade pro Kugel</i>	2,70 €
---	--------