

Unser Frühlingsmenü

Aperitif - Aperol Maracuja Spritz

Spargelcremesuppe mit Croutons

Frühlingspasta mit einem Lachsfilet
frische Pasta mit Rukola, Kirschtomaten,
Schalotten und Knoblauch in Butter geschwenkt
und Parmesan

Crème Brûlée mit Vanilleeis und Eierlikör

für 2 Personen 90,00€

Vorspeisen

Knoblauchbrot mit Dipp

4,90€

Kleiner bunter Salatteller mit Kräutervinaigrette und
Croutons

8,50€

„Norddeutsche Stulle“

Nordseekrabben auf gebuttertem Schwarzbrot an
einem Salatbukett & Knoblauchmayonaisse

13,90€

Gebratener Schafskäse in Holsteiner Schinken
gewickelt an Salat mit Himbeerdressing und
karamellisierten Walnüssen

11,90€

3 gebratene Black Tiger Riesengarnelen in
Knoblauchöl mit Paprikastreifen, Oliven,
Kirschtomaten dazu Knoblauchbrot

14,90€

Kleine Steakkarte

Zu den Steaks servieren wir eine Baked Potato mit
Kartoffelcremedip & Kräuterbutter.
Alle Steaks werden mit Steakpfeffer gewürzt.

Hähnchenbrust
Ca.200g 20,00€

Jungschweinerückensteak
mager und schön zart
Ca.200g 19,00€

Rumpsteak
mit kleinem Fettrand für die Saftigkeit, kernig und zart
Ca.200g 26,50€
Ca.300g 31,50€

Steakteller
3 kleine Steaks vom Jungschweinerücken - Hähnchenbrust und
Rumpsteak
25,00€

Surf & Turf
200g Rumpsteak mit 2 Riesengarnelen und einem kleinen Salat
36,50€

mit Pommes berechnen wir einen Aufpreis von 1,00€

Bitte bestellen Sie sich Ihre Extrabeilagen separat dazu:

| | |
|---|-------|
| Grüne Butterbohnen mit Bohnenkraut | 4,00€ |
| Sauce Béarnaise | 3,50€ |
| Kleine Salatschüssel mit Kräutervinaigrette | 4,00€ |
| Steaksauce | 1,50€ |

Wir beziehen unser Fleisch regional aus Schleswig Holstein !

Hauptgerichte

Cäsar-Salat nach Art des Hauses

Knackiger bunter Salat mit Hähnchenbruststreifen, Croûtons und Parmesanspänen, angemacht mit würzigem Cäsar-Dressing
19,00€

Krabben Kartoffel

Nordseekrabben auf einer Baked Potato mit Kartoffelcremedip an einem bunten Salat
19,90€

Eckernförder Matjesfilets

an grünen Butterbohnen & einer großen Pellkartoffel mit Cremedipp
21,00€

Pasta Garnelen

frische Pasta in Butter geschwenkt mit Rukola & Kirschtomaten, Knoblauch, Schalotten und Parmesanraspeln mit gebratenen Black Tiger Garnelen
22,00 €

Frische Lachsfilets

2 kross gebratene Lachsfilets ca. 250g an einer Baked Potato mit Kartoffelcremedip & Holsteiner Gurkensalat
27,50€

Garnelenpfanne

in Knoblauchöl gebratene Black Tiger Garnelen mit Paprikastreifen, Oliven, Kirschtomaten dazu Knoblauchbrot
24,50€

Vegetarische Küche

Knackiger Salat mit karamellisierten Nüssen, Weintrauben, cremigen Hirtenkäse und Himbeerdressing abgerundet, dazu Baguette
17,50€

Vegetarische Pasta

Pasta mit Rukola, Kirschtomaten, Knoblauch & Schalotten mit frischen Parmesanraspeln
18,00€

Veggie Potato

Eine Baked Potato mit Kartoffelcremedip & gebratenen Tofustreifen an einem bunten Salat mit Kräuterdressing
17,00€

Dessert

Lübecker Rote Grütze mit Eiscreme & Vanillesauce
8,90€

Crème Brûlée mit karibischem Rohrzucker gebläut an Eiscreme
9,90€

Eine große Kugel Vanilleeiscreme mit Marzipanlikör
4,90€

Beschwipster Affogato al Caffè
eine Kugel Vanilleeis mit Espresso und Frangelico
(italienischer Haselnusslikör) überzogen
8,90€