

**Um die Sinne für die zu erwartenden Genüsse zu wecken,  
empfehlen wir Ihnen einen erfrischenden Aperitif:**

|   |      |      |
|---|------|------|
| Martini bianco <sup>14</sup> , rosso <sup>14</sup> oder dry <sup>14</sup> | 5 cl | 3,60 |
| Pernod <sup>1</sup> mit Eiswasser   | 4 cl | 3,60 |
| Campari <sup>1</sup> Soda oder Orange                                     | 4 cl | 4,80 |
| Sherry dry, medium oder cream   | 5 cl | 3,60 |
| Glas Sekt   |      | 4,80 |
| Glas Kir Royal  |      | 4,80 |
| Glas Aperol Sprizz <sup>1, 12</sup>                                       |      | 4,80 |
| Sunshine Cocktail <sup>2</sup> – alkoholfrei                              |      | 4,80 |

**Vorspeisen**

|   |       |
|---|-------|
| Bornholmer Räucherlachs<br>mit Creme fraiche und Reibekuchen                                    | 10,50 |
| Gebackene Champignonköpfe mit Sauce Béarnaise,<br>Magerspeckscheibe <sup>2,3</sup> und Baguette | 6,80  |
| Rinderkraftbrühe <sup>4</sup> mit Eierstich, Nudeln und Blumenkohlröschen                       | 5,50  |
| Andalusische Tomatencremesuppe mit Sahnehaube   | 5,50  |

**Kulinarische Leckerbissen**

|   |                                   |
|---|-----------------------------------|
| Frische Blattsalate mit Cherrytomaten und Pinienkernen<br>Wählen Sie hierzu: Joghurt-Senf- oder Balsamico <sup>1</sup> -Dressing<br>Dazu servieren wir gerne:                           | 8,50                              |
| gebratene Putenbruststreifen  | 5,00                              |
| gebratene Garnelen  | 7,00                              |
| oder gebratenen Lachs   | 7,00                              |
| In Olivenöl geschwenkte Gnocchi<br>mit feinen Gemüsen und Parmesan  | 11,80                             |
| Lasagne mit Streifen vom frischen Lachs<br>und Blattspinat  | 13,50                             |
| Gourmet-Jägerschnitzel a la Toskana<br>mit verschiedenen Pilzen <sup>3</sup> in leichter Käsesauce <sup>1,2</sup><br>dazu Pommes frites und Salatteller                                 | 16,20                             |
| Truthahnmedaillons in Mandeln gebraten, gebackener Pfirsich<br>mit Sauce Hollandaise, Kroketten und bunter Salatteller  | 17,80<br><i>kl. Portion</i> 14,50 |
| chweineschnitzel »Holsteiner Art«<br>mit Spiegelei, erlesenen Gemüsen <sup>2,3</sup> und Bratkartoffeln <sup>2,3</sup><br>- als Vorspeise servieren wir drei Fischcanapées <sup>3</sup> | 17,80                             |

|   |                    |                |
|---|--------------------|----------------|
| Schweinemedallions mit Gorgonzola <sup>1,2</sup> - Rahmsauce,<br>frischen Champignons, Salatteller und Kartoffelgratin  | <i>kl. Portion</i> | 18,50<br>15,30 |
| Kreuzkrug-Filetteller<br>drei Schweinefilets mit Bohnenbündchen <sup>2,3</sup> und Erbsen, frischen<br>Champignons und Bratkartoffeln <sup>2,3</sup> , mit Sauce Hollandaise nappiert |                    | 18,50          |
| Kalbsrückensteak mit gebackenen Früchten <sup>1</sup><br>und Sauce Béarnaise, Rahmsalat und Krokette  | <i>kl. Portion</i> | 20,80<br>16,50 |
| Rinderfilet vom Angus Rind (250 Gramm)<br>mit Kräuterbutter, frischen Salaten, Pommes frites  |                    | 25,50          |
| Und für den kleinen Appetit (150 Gramm)   |                    | 17,80          |
| Kanadisches Farmersteak<br>mit vielen krossen Röstzwiebeln und grünem Pfeffer <sup>3</sup> ,<br>Salatteller und Bratkartoffeln <sup>2,3</sup>   | <i>kl. Portion</i> | 21,50<br>16,80 |
| Lammfilet unter der Kräuterkruste,<br>auf mediterranem Gemüse, mit Thymiansauce und Kartoffelgratin   |                    | 22,80          |
| Wiener Kalbsschnitzel aus der Pfanne,<br>mit Gurkensalat und Bratkartoffeln   | <i>kl. Portion</i> | 19,50<br>15,80 |
| Grünkohl mit Kasseler und Rauchend<br>dazu Bratkartoffeln <sup>2,3</sup>  |                    | 15,90          |
| Wildschweinbraten mit Waldpilzen, gefüllter Pfirsich<br>mit Preiselbeeren, Rahmsalat und Krokette   |                    | 19,50          |
| Ofenfrische Hirschrolade mit Waldpilzen<br>Rosenkohl und Röstinchen   |                    | 18,50          |

**Wir pflegen eine marktfrische regionale Küche unter weitestgehender Verwendung von frischen Produkten. Vom Fond über Suppen und Soßen ist alles bei uns hausgemacht.**

### **Allergene**

*Sehr geehrte Gäste,*

*einige unserer Speisen und Getränke enthalten Zutaten, die bei manchen Menschen allergische Reaktionen hervorrufen können. Ob und auf welche Zutaten Sie allergisch sind, wissen Sie am besten. Da uns Ihre Gesundheit am Herzen liegt, haben wir eine Informationsbroschüre mit den kennzeichnungspflichtigen Allergenen zusammengestellt. Bei Fragen dazu wenden Sie sich bitte an unsere Mitarbeiter.*

*Hinweis:*

*Trotz größtmöglicher Sorgfalt bei der Herstellung können neben den angegebenen Allergenen in all unseren Speisen auch Spuren von anderen Stoffen oder Erzeugnissen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, enthalten sein.*

1 mit Farbstoff

2 mit Konservierungsstoff

3 mit Antioxidationsmittel

4 mit Geschmacksverstärker

5 geschwefelt

6 geschwärzt

7 gewachst

8 mit Phosphat

9 mit Süßungsmitteln

10 mit einer Zuckerart

11 enthält eine Phenylalaninquelle

12 Chininhaltig

13 Coffeinhaltig

14 enthält Sulfite

## *Fisch aus Fluss und Meer vom 25. Januar bis 24. Februar*

Am 08.02. und 22.02.18 bieten wir Ihnen ein Fischbuffet für 26,50 p. P.  
Außerdem am Karfreitag, den 19.04.19 Fischbuffet ab 18:30 Uhr/ € 26,50 p.P.

### *Vorspeisen:*

|   |                  |
|---|------------------|
| Meerrettichsuppe mit Lachswürfeln   | 6,20             |
| Marseiller Bouillabaisse  | kl. Portion 5,70 |
| Marseiller Bouillabaisse  | gr. Portion 8,80 |
| Frittierte Meeresfrüchte mit Aioli  | 8,50             |
| Geschmorte Garnelen mit feinem Gemüse und Knoblauch                                   | 9,20             |
| Saiblings-Carpaccio mit<br>Orangen-Fenchel-Vinaigrette am Salatbouquet                | 9,50             |
| Wildkräutersalat mit fruchtigem Dressing und Hummerfleisch<br>dazu verschiedenen Dips | 13,80            |

### *Hauptgerichte:*

*Gebratener Skrei* (Winterkabeljau) mit Kräutersauce  
angerichtet auf Spitzkohlgemüse, dazu getrüffeltes Stampfkartoffeln 21,50

*Heilbuttfilet* mit Basilikum-Zitronenkruste überbacken  
auf Zucchininudeln, dazu Kartoffelwürfel 20,80

*Lachsforelle* auf dem Salzstein gegart,  
dazu Tomaten-Lauchgemüse und Würfelkartoffeln 19,50

*Scholle* nach Finkenwerder Art  
mit zerlassener Butter, serviert mit Gurkensalat und Petersilienkartoffeln 18,80

*Gebratener Zander* mit Kräuterschaum  
Rahmkraut vom Fenchel, gebackene Oliven und Petersilienkartoffeln 19,50

*Lachsfilet unter der Senfkruste mit Dillsauc*  
auf geschmorten Gurken, dazu Petersilienkartoffeln 19,50

*Seeteufel Medaillons auf Zucchininudeln* mit Safran-Orangensauce 24,50

*Forellenroulade mit Parmaschinken und Salbei*  
auf Wurzelgemüse und Kartoffelwürfeln 19,50

*Gebratener Lachs und Zander* auf Rosmarinkartoffeln,  
mit Flusskrebisfleisch, gebackenem Rucola und Senfkräuterschaum 21,80

*Frische gebratene Seezunge*  
mit zerlassener Butter, Rahmsalat und Petersilienkartoffeln 32,50

### *Unsere Weinempfehlung:*

|      |  |                           |
|------|--|---------------------------|
| 2017 | Weißburgunder trocken  | 0,2 - 5,20 / 0,75 - 17,90 |
|      | Weingut Klieber / Rhh, , feines Bukett leicht und ausgewogen |                           |
| 2017 | Pinot Grigio IGT Bio, trocken                                | 0,2 - 5,20 / 0,75 - 17,90 |
|      | Weingut Campagnola, perfekt zu Fisch und Meeresfrüchten      |                           |