







Herzlich Willkommen

zu Beginn, zwischendurch oder später...

	<u>0,1 l</u>
Prosecco Spumante – Mionetto Vivo	5.9
Crémant Rosé – Gratien & Meyer	9.5
Champagner – Alfred Gratien	14.5
	<u>0,2 l</u>
Kleines König Pilsener vom Fass	3.5
Lillet Wild Berry	9.5
Aperol Spritz	9.5
„Hugo“ Holunder	9.5
Hugo / Aperol Spritz alkoholfrei	7.5
Gin & Fever Tree Tonic	<u>5 cl</u>
Bombay Sapphire	14.5
Tanqueray	15.5
Hendricks	17.5

Februar 2023


Vorspeisen

	€
 „Gaues“ Brot / Olivenöl	4.5
 Gurkensalat / Rahm / Dill	8.5
 Feldsalat / Traube / Croûtons / Parmesan	11.5
 Wintersalat / Knusperschüssel / Pinienkerne / alter Balsamico	11.5
Duvenstedter Labskaus / Rollmops / Spiegelei (1 Turm)	11.5
Ziegenkäse / Pinienkernmarinade / Riesengarnelen	19.5
Carpaccio vom Rind / Parmesan / Rucola / gehobelter Trüffel	19.5
Salat Land & Meer / Riesengarnele / Rinderfilet	Vorspeise 19.5
Parmaschinken / Oliven / mariniertes Parmesan	Hauptgang 26.5

Suppen

 Sellerieschaumsüppchen / geröstete Nüsse / Backpflaume	11.5
Paprika-Garnelenschaum / Knuspergarnele	13.5

(alle Suppen sind auch als kleine Portion bestellbar)

 Vegetarische Speisen – sprechen Sie uns gern auf weitere Möglichkeiten an
*Allergeninformationen erhalten Sie jederzeit von unseren Mitarbeitern

Klassiker

Grünkohl aus Oststeinbek / Kassler / Kohlwurst Schweinebacke / Zwiebelsenf / süße Kartoffel	klein groß	18.5 27.5
Grützwurst / Rosinen / Apfelkompott / Kartoffelstampf		19.5
Duvenstedter Labskaus / Rote Bete / Rollmops / Spiegelei	klein groß	18.5 27.5
Geschmorte Kalbsbäckchen / Risotto / Gremolata		34.5
Wiener Schnitzel / Gurkensalat / Bratkartoffeln	klein groß	26.5 32.5
Wiener Schnitzel <i>Deluxe</i> / Gurkensalat Trüffel-Pommes / Trüffelmayo		39.5
Barbarie Entenbrust / Rotkohl / Kartoffelkloß		32.5
Geschmorte Rehkeule / Wildjus / Graupenrisotto		34.5

Fisch

Rotbarschfilet / Grünkohl / Senfsauce / Röstkartoffeln		29.5
Pochiertes Skreifilet / Blattspinat / Pinienkerne / Trüffel / Kartoffelpüree		34.5
Skreifilet / Gewürzbutter / Zuckerschoten / Kartoffelschnee		34.5

Steaks

(vom Lavasteingrill)
mit Steaksauce „Kenny“ & Sour-Cream

Rumpsteak	Pommersche Färs	200 g	31.5
		300 g	39.5
		400 g	47.5
Rib Eye Steak	Neuseeland	200 g	31.5
		300 g	39.5
		400 g	47.5
Rinderfilet	Pommersche Färs	200 g	41.5
		300 g	49.5
		400 g	59.5
Tagliata (dünn aufgeschnittenes Rumpsteak medium rare) Parmesan / Trüffel / Rucola / Trüffelmayonnaise			37.5

Beilagen

 Pommes frites	Port.	5.5
 getrüffelte Parmesan Pommes	Port.	9.5
 Süßkartoffel Pommes	Port.	7.5
 kleiner Wintersalat	Port.	5.5
Rotkohl	Port.	4.5
Jus	Port.	6.5
Trüffel Mayonnaise	Port.	5.5
Steaksauce "Kenny"	Port.	3.5
Grünkohl	Port.	9.5

Vegetarisch

 Tagliatelle / Zitrone / Karotte / Petersilie	Vorspeise	12.5
	Hauptspeise	17.5
 Graupenrisotto / Spinat / Trauben / Nüsse		19.5

Dessert / Käse

Vanilleeis / Kernöl / Kürbiskerne		8.5
Haselnuss-Eispraline / Himbeer		11.5
Creme-Brûlée / Passionsfrucht		12.5
Kleine Käseauswahl (3 Stk) / Feigensenf / Kürbis / Gaves Brot		17.5

Eissorten:

Vanille / Schokolade / Erdbeere		
Salted Caramel / Lenz-Brownie / Skrok	Kugel	2.5

Sorbet

Passionsfrucht / Limone / Himbeer	Kugel	3.5
-----------------------------------	-------	-----

Unsere Süßweinempfehlung zum Dessert

2018 Muskateller, Weingut Martin Waßmer Markgräfenland	5 cl	4.5
---	------	-----

**Unser Käse kommt aus einer privaten Bio-Käserei
„Hof Backensholz“**

Backensholz ist ein Ort zwischen Husum und Schleswig.
In der Käsewelt steht Backensholz für Käsespezialitäten
aus Norddeutschland.

Offener Wein

Weißwein / Rosé

		0.1l	0.2l
	2020 Riesling, trocken – Dr. Loosen, Mosel	5.2	9.8
	2021 Weisser Burgunder - Bassermann Jordan, Pfalz	5.2	9.8
	2021 Grauburgunder - Weingut Mohr, Pfalz	5.2	9.8
	2021 Buiten Blanc - Buitenverwachting, Constantia	5.2	9.8
	Aus der Magnumflasche:		
	2018 Diel de Diel - Weingut Diel, Nahe	5.2	9.8
	2021 Mulderbosch Rosé – Stellenbosch, Südafrika	5.2	9.8

Rotwein

	2021 „Neprica“ Primitivo Puglia – Tormaresca, Italien	5.2	9.8
	2019 Cuvée Rot “Aufwind” - Weingut Hensel, Pfalz	5.5	9.9
	2018 Tempranillo, Crianza – Ramon Bilbao, Rioja	5.5	9.9
	2018 Ste.Michelle, Cabernet Sauvignon, USA	7.5	14.5
	Aus der Magnumflasche:		
	2018 Pinotage, Kanonkop Kadette, Stellenbosch Südafrika	7.9	15.5

Unser Spezielles Weinangebot für Sie:

Gegen ein Korkgeld von 30€ (à 0,75l) dürfen Sie selbstverständlich auch Ihren Lieblingswein von zu Hause mitbringen und bei uns verzehren.

Alle unsere Weine können auch für zu Hause erworben werden. Sprechen Sie uns gerne an.

Wein enthält Alkohol, Zuckerarten, Säurearten, Sulfite und Histamin. Jahrgangsänderungen vorbehalten.

Getränke

<u>Alkoholfrei</u>	l	€
Coca Cola / Fanta / Sprite ^{1,9}	0.3	4.9
Coca Cola / Fanta / Sprite ^{1,9}	0.4	5.9
Tonic Water ¹⁰ Fever Tree	0.2	5.5
Bitter Lemon ¹⁰ Schweppes	0.2	4.9
Ginger Ale ¹ Schweppes	0.2	4.9

Granini Säfte

Orangensaft ⁴	0.3	4.5
Johannisbeere, Kirsche ⁵	0.3	4.5
Maracuja, Banane ⁵	0.3	4.5
Rhabarber ⁵ , Apfelsaft Naturtrüb	0.3	4.5
Saftschorle	0.3	4.2
Saftschorle	0.4	5.2
Vita Malz	0.33	4.9
Magnus still / medium	0.75	8.9
Tafelwasser still / medium	0.25	2.9
Tafelwasser still / medium	0.5	4.9

Bier

König Pilsener vom Fass	0.3	4.5
König Pilsener vom Fass	0.4	5.2
König Pilsener alkoholfrei	0.33	4.7
Benediktiner Weissbier	0.5	6.9
Benediktiner Weissbier alkoholfrei	0.5	6.9
König Zwickel Kellerbier	0.33	5.2
Alsterwasser	0.3	4.5
Alsterwasser	0.4	5.2