




## 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
<b>Gin &amp; Fever Tree Tonic</b>	<u>5 cl</u>
Bombay Sapphire	14.5
Tanqueray	15.5
Hendricks	17.5

# März 2023


## Vorspeisen

	€
 „Gaues“ Brot mit Olivenöl und Meersalz	4.5
Duvenstedter Labskaus mit Rollmops und Spiegelei (1 Turm)	11.5
Ceviche vom Skrei mit Avocado, Granatapfel und Limone	19.5
Ziegenkäse mit Riesengarnelen, Rhabarber und Wildkräutersalat	19.5
Carpaccio vom Rind mit Parmesan, Rucola und gehobeltem Trüffel	19.5


## Salate

 Gurkensalat in Rahm und Dill	8.5
 Frühlingssalat in der Knusperschale mit Tomaten, Pinienkernen und altem Balsamico	11.5
 Feldsalat mit Trauben, Croûtons und Parmesan	11.5
Salat Land & Meer mit Riesengarnele, Rinderfilet Parmaschinken, Oliven und mariniertem Parmesan	Vorspeise 19.5 Hauptgang 26.5

## Suppen

Kartoffelschaumsüppchen mit Speck und Croûtons	10.5
 Artischockenschaum mit gebackener Artischocke und altem Deichkäse	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

Grützwurst mit Apfelkompott, Röstzwiebeln und Kartoffelpüree		19.5
Königsberger Klopse mit Kapernsauce und Kartoffelstampf		19.5
Duvenstedter Labskaus mit Rollmops und Spiegelei	klein	18.5
	groß	27.5
Kotelett vom Ibericoschwein mit weißem Bohnenragout, Blutwurst und Drillingen		29.5
Geschmorte Kalbsbäckchen mit Risotto und Gremolata		34.5
Wiener Schnitzel mit Gurkensalat und Bratkartoffeln	klein	26.5
	groß	32.5
Wiener Schnitzel <i>Deluxe</i> mit Gurkensalat Trüffel-Pommes und Trüffelmayo		39.5

## Fisch

Riesengarnelen mit Risotto, Gremolata und Wildkräutern		29.5
Pochiertes Skreifilet mit Blattspinat, Pinienkernen, Parmesan Trüffel und Kartoffelcreme		34.5
Gebratenes Skreifilet mit Gewürzbutter, Zuckerschoten und Kartoffelschnee		34.5

# Steaks




(vom Lavasteingrill)  
mit Steaksauce & Sour-Cream

Rumpsteak	Pommersche Färse	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 Färse	200 g	41.5
		300 g	49.5
		400 g	59.5
Tagliata (dünn aufgeschnittenes Rumpsteak medium rare) mit Parmesan, Trüffel, Rucola und Trüffelmayonnaise			37.5

## Beilagen

 Drillinge	Port.	4.5
 Blattspinat	Port.	5.5
 Bohnenragout	Port.	5.5
 Pommes frites	Port.	5.5
 getrüffelte Parmesan Pommes	Port.	9.5
 Süßkartoffel Pommes	Port.	7.5
 kleiner Frühlingsalat	Port.	5.5
Jus	Port.	6.5
Trüffelmayonnaise	Port.	5.5
Steaksauce	Port.	3.5

## Vegetarisch / Pasta

 Tagliatelle mit grünem Spargel, Ei und Parmesan	17.5
 Gefüllte Gnocchi mit Ziegenkäse, Artischocken, Kirschtomaten und Basilikum	18.5
 Risotto mit Gremolata und Wildkräutern	19.5

## Dessert / Käse

Vanilleeis mit Kernöl und Kürbiskernen	8.5
Schokoladenmousse mit Rhabarber	12.5
Creme-Brûlée mit Apfel und Vanille	12.5
Kleine Käseauswahl (3 Stk) / Feigensenf / Rhabarber-Chili / Gaves Brot	17.5

### Eissorten:

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

### Sorbet:

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

### Unsere Süßweinempfehlung zum Dessert

2021 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
	2021 Riesling, trocken – Dr. Loosen, Mosel	5.2	9.8
	2022 Weisser Burgunder - Bassermann Jordan, Pfalz	5.2	9.8
	2022 Grauburgunder - Weingut Klumpp, Baden	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
	2019 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€ (á 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.



Weine mit dem EU Bio-Siegel

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

# Getränke

## Alkoholfrei

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

## Granini Säfte

Orangensaft <sup>4</sup>	0.3	4.5
Johannisbeere, Kirsche <sup>5</sup>	0.3	4.5
Maracuja, Banane <sup>5</sup>	0.3	4.5
Rhabarber <sup>5</sup> , 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	0.75	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