

SPEISEKARTE

SUPPE

Aufgeschäumtes Maronensüppchen

Hausgebeiztes Rehfilet / Petersilien Tapenade € 9,50

VORSPEISEN



Caesar Salad

Pastrami / Parmesan-Hippe / Holzofenbrot-Chips € 12,50

Ziegenkäse Crème Brûlée

Bunte Bete / Birnen-Nuss Pesto € 13,00

Gebratene Entenleber

Orangen Vinaigrette / pochiertes Cassis-Apfel / Feldsalat € 14,50

Hausgebeiztes Lachstatar /

Safran Brioche / Lachskaviar / Limettenschmand € 15,00

HAUPTGERICHTE

Currywurst

Pommes Frites / hausgemachte Sauce / Röstzwiebeln € 12,00

Grünkohl

Kassler / Kochwurst / Bratkartoffeln € 17,50

Hamburger Färsen Burger

Gepickeltes Gemüse / Waldorfsalat / Zwiebel-Chutney /

Süßkartoffel-Pommes Frites € 18,00

In Merlot geschmorte Ochsenbäckchen

Gestovter Spitzkohl / hausgemachte Serviettenknödel € 22,50



Original Wiener Schnitzel

Preiselbeeren / Kapernapfel / Sardelle /

Lauwarmer Gurken-Kartoffelsalat € 24,00

Entenbrust „rosa“
Sautierte Schwarzwurzeln / Aprikosen – Zimt Jus /
Cranberry – Kartoffel Krapfen € 24,50

Hirschkalbsrücken unter einer Ducca Kruste
Lebkuchen-Nougat Jus / Maronen-Sellerie Mille Feuille /
Haselnuss Gnocci € 26,00

Bayrisches Dry Aged Rumpsteak
Hausgemachte Kräuterbutter / Speckbohnenbündchen /
Trüffel-Pommes Frites € 26,00

Auf der Haut gebratenes Fjord Forellenfilet
Grünkohlsalat / Edamame / Riesenpapaya Risotto € 24,00



Im Ofen gebackene Hokkaido Kürbisspalten
Rosenkohl Curry / Friesisch Blue Biskuit € 19,50

DESSERT

Offener Apfelstrudel

Granny Smith Apfel Eis / Calvados Baiser / Vanille Tapioka € 8,50

Schokoladen Crème Brûlée

Hausgemachtes Glög Eis / gebrannte Mandeln € 9,50

KÄSE

Genießen Sie einen Auszug der Schleswig-Holsteinischen
Käsestraße

Käseauswahl

Brot / Butter / Rosenmarmelade / Fruchtsenf € 12,50

ZUM VERKAUF

In unserem Restaurant erhalten Sie Produkte wie:

Rosenmarmelade Glas € 4,50

Flügelchen Honig Glas € 4,95

Erkundigen Sie sich bei unserem Service Mitarbeitern.

EIS

Unser cremiges Sahneeis wird, in Handarbeit, aus frischer Vollmilch und guter Heidesahne, von der Kleinen Eisfabrik aus Timmerhorn, hergestellt.

Die Fruchteissorten werden in Sorbet-Qualität aus richtigen Früchten, ohne künstliche Farbstoffe und Aromen, hergestellt

1 große Kugel

Vanilleeis

Schokoladeneis



Erdbeere

Pro Kugel € 2,10

Schlagsahne € 1,10

Schokoladensauce € 0,80

Smarties € 1,00

Frische Früchte € 1,60

Kieler Grütze € 1,60

„Segler Kakaogenuss“

Schokoladeneiscreme mit geeistem Kakao und Schlagsahne € 4,80

„Kieler Kaffeegenuss“

Vanilleeiscreme mit geeistem Kaffee und Schlagsahne € 4,80

Information zum Thema Allergenkennzeichnung

Am 13.12.2014 trat die neue EU-verordnung 1169/2011 zur Allergenkennzeichnung bei unverpackten Lebensmitteln in Kraft.

Das Verwenden von Allergenen hat nichts mit der Qualität der Speisen zu tun! Sie sind vielmehr natürliche Zutaten und Inhaltsstoffe wie z.B. Senf, Getreide, Erdnussöl oder Sellerie.

In unserem Restaurant halten wir in einer Info-Mappe, an ausgewiesener Stelle, die angebotenen Speisen mit Allergenen bzw. Allergie- oder Unverträglichkeit auslösende Inhaltsstoffen für Sie bereit.

Wir behalten uns Änderungen vor und weisen darauf hin, dass wir trotz größter Sorgfalt und geschulten Mitarbeitern ein Restrisiko nicht gänzlich ausschließen können.

Für Fragen wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal.

