



Abendessen täglich ab 18:00 bis 21:00 Uhr,
bitte treffen Sie **bis 19:30 Uhr am Tisch** ein.

Sie haben die Qual der Wahl...

3-Gänge-Abendauswahlmenü inkl. frischem Salat, an ausgewählten Tagen gibt es das **Themen-Buffer** und im Sommer findet bei gutem Wetter der gemütliche Grillabend statt.

Alle Gerichte sind auch einzeln wählbar.

Eine Wochenübersicht der Menüs/Buffer finden Sie auf der Homepage:

oder



es gibt **Saison-Highlights**, wie Spargel, Pfifferlinge, Matjes, etc.

oder

4-Gänge-Überraschungs-Candle-Light-Dinner für € 49,00 p.P.

**Wir bitten Sie, Ihre Auswahl bis spätestens 17:00 Uhr zu bestellen.
Danke.**

Für Nahrungsmittel-Allergiker liegt eine Allergen-Karte aus. Für bestimmte Kostformen und für Allergiker wandeln wir das Menü gerne Ihren Bedürfnissen/Wünschen entsprechend um - bitte sprechen Sie uns dazu an.

... und das alles zu einem fairen Preis.

Pro Person	Buffer oder	3-Gang-Menü und Salatbuffer	2- / 3- / 4-Tagepauschale 3-Gänge / Buffer	5-Tagepauschale 3-Gänge / Buffer	Ab 6-Tagepauschale 3-Gänge / Buffer
Preis	€ 39,00	€ 39,00	€ 35,00	€ 34,00	€ 33,00

Montag

Einzelpreis
€

Aperitif Empfehlung: Holy Barbara
Holunderblütensirup, Rhabarber, Prosecco | 0,1l - € 5,50

Roastbeef
Kartoffel-Lauchsalat | Estragon Aioli 12.50

oder
Fleischbouillon 6.50
Gemüse | Fideli

Salatbuffet 6.50

Lachsforellenfilet -gebraten-
cremiges Risotto | Pfifferlinge
€ 39,00 im 3-Gänge-Menü und Salat 24.00

oder
Zürcher Kalbsgeschnetzeltes
Champignons | Brokkoli | Röstinchen
€ 39,00 im 3-Gänge-Menü und Salat 24.00

oder
Cremiges Risotto
Pfifferlinge | konfierte Kirschtomaten | gehobelter Grana Padano
€ 35,00 im 3-Gänge-Menü und Salat 19.00

Kinder: Hauptgericht als kleine Portion, oder

- Warmer Milchreis mit Apfelkompott nach Alter
- Spirelli mit Tomatensauce
- Gebratenes Schollenfilet mit Möhrchen und Butterkartoffeln
- Chicken Nuggets mit Kringel Pommes
- Gebackene Mozzarella Sticks mit Möhrchen und Kartoffelpüree

Snickers Parfait | Rhabarberragout 9.50
oder

Käseauswahl mit Früchtesenf und Weintrauben 11.00

Dienstag

Einzelpreis
€

Aperitif Empfehlung: Limoncello Spritz

Limoncello, Bitter Lemon, Prosecco | 0,1l - € 5,50

Bruschettasalat

12.50

Büffelmozzarella | Basilikumcreme

oder

Zwiebelcremesuppe mit Croûtons

6.50

Salatbuffet

6.50

Doradenfilet -gebraten-

Zuckerschoten | Tomatentagliarini | Sauce Choron

€ 39,00 im 3-Gänge-Menü und Salat

24.00

oder

Schweinefilet -am Stück gebraten-

Zuckerschoten | Kartoffelgnocchis | Calvadossauce

€ 39,00 im 3-Gänge-Menü und Salat

24.00

oder

Tomatentagliarini mit veganer Bolognese

€ 35,00 im 3-Gänge-Menü und Salat

19.00

Kinder: Hauptgericht als kleine Portion, oder

○ Warmer Milchreis mit Apfelkompott

○ Spirelli mit Tomatensauce

○ Gebratenes Schollenfilet mit Möhrchen und Butterkartoffeln

○ Chicken Nuggets mit Kringel Pommes

○ Gebackene Mozzarella Sticks mit Möhrchen und Kartoffelpüree

nach
Alter

„Errötendes Mädchen“ (traditionelle Schleswig-Holsteiner Süßspeise aus
Buttermilch) mit Preiselbeersauce und Vanillesahne

9.50

oder

Käseauswahl mit Früchtesenf und Weintrauben

11.00

Mittwoch

Einzelpreis
€

Aperitif Empfehlung: **Hugo**

Holunderblütensirup, Wasser, Prosecco | 0,1l - € 5,50

Garnelen Cocktail mit Papaya

12.50

oder

Karotten Cocoscremesuppe mit
gerösteten Sonnenblumenkernen

6.50

Salatbuffet

6.50

Schollenfilet -gebraten-

Berliner Schmorgurken | Butterkartoffeln

€ 39,00 im 3-Gänge-Menü und Salat

24.00

oder

Ragout Fin von der Hähnchenbrust

Königinpastete

€ 39,00 im 3-Gänge-Menü und Salat

24.00

oder

Gemüseragout

Mandeln | Königinpastete

€ 35,00 im 3-Gänge-Menü und Salat

19.00

Kinder: Hauptgericht als kleine Portion, oder

○ Warmer Milchreis mit Apfelkompott

○ Spirelli mit Tomatensauce

○ Gebratenes Schollenfilet mit Möhrchen und Butterkartoffeln

○ Chicken Nuggets mit Kringel Pommes

○ Gebackene Mozzarella Sticks mit Möhrchen und Kartoffelpüree

nach
Alter

Melonensalat mit Limetten- Basilikumsorbet

9.50

oder

Käseauswahl mit Früchtesenf und Weintrauben

11.00

Donnerstag

Einzelpreis
€

Aperitif Empfehlung: **Lillet Buck**

Lillet, Ginger Ale | 0,1l - € 5,50

Mediterrane Ziegenkäse Terrine
Chicorée Salat | Granatapfelkerne

12.50

oder

Blumenkohlcremesuppe mit Nussbröseln

6.50

Salatbuffet

6.50

Seelachsfilet -gebraten-
zweierlei Bohnen | Wildreis

€ 39,00 im 3-Gänge-Menü und Salat

24.00

oder

Rinderbrust –geschmort in Portweinjus-

zweierlei Bohnen | Kartoffelpüree

€ 39,00 im 3-Gänge-Menü und Salat

24.00

oder

Kartoffelpüree mit Fetakäse

Balsamicopilze | Trüffelsauce

€ 35,00 im 3-Gänge-Menü und Salat

19.00

Kinder: Hauptgericht als kleine Portion, oder

○ Warmer Milchreis mit Apfelkompott

○ Spirelli mit Tomatensauce

○ Gebratenes Schollenfilet mit Möhrchen und Butterkartoffeln

○ Chicken Nuggets mit Kringel Pommes

○ Gebackene Mozzarella Sticks mit Möhrchen und Kartoffelpüree

nach
Alter

Eierlikör-Mascarponecreme mit Mango

9.50

oder

Käseauswahl mit Früchtesenf und Weintrauben

11.00

Freitag

Einzelpreis
€

Aperitif Empfehlung: Rhabarber Spritz

Rhabarber, Prosecco | 0,1l - € 5,50

Cherry Matjes auf grünem Bohnensalat
krosser Speck | rote Zwiebelmarmelade
(vegetarisch auch ohne Speck möglich)

12.50

oder

Gemüsecremesuppe mit groben Senf und Kasslerstreifen
(vegetarisch auch ohne Kassler möglich)

6.50

Salatbuffet

6.50

Dorschfilet -pochiert-

glasierte Karotten | Safranreis

€ 39,00 im 3-Gänge-Menü und Salat

24.00

oder

Schnitzel „Wiener Art“

glasierte Karotten | Pommes Frites

€ 39,00 im 3-Gänge-Menü und Salat

24.00

oder

Gebackene Aubergine

Büffelmozzarella | Tomatensauce

€ 35,00 im 3-Gänge-Menü und Salat

19.00

Kinder: Hauptgericht als kleine Portion, oder

○ Warmer Milchreis mit Apfelkompott

○ Spirelli mit Tomatensauce

○ Gebratenes Schollenfilet mit Möhrchen und Butterkartoffeln

○ Chicken Nuggets mit Kringel Pommes

○ Gebackene Mozzarella Sticks mit Möhrchen und Kartoffelpüree

nach
Alter

Himbeer Tiramisu

9.50

oder

Käseauswahl mit Früchtesenf und Weintrauben

11.00

Samstag

Aperitif Empfehlung: Inge
Ingwersirup, Prosecco | 0,1l - € 5,50

Einzelpreis
€

Schwarzwälder Schinken mit Spargelsalat oder Avocado-Gurkenkaltschale geröstete Pinienkerne	12.50 6.50
---	---------------

Salatbuffet	6.50
-------------	------

Zanderfilet -gebraten- tomatisiertes Zwiebel-Paprikagemüse gebackene Kartoffelbällchen € 39,00 im 3-Gänge-Menü und Salat oder	24.00
--	-------

Rinderrücken -am Stück gebraten- Kartoffel-Pilzpfanne Sauce Bernaise € 39,00 im 3-Gänge-Menü und Salat oder	24.00
---	-------

Kartoffel-Pilzpfanne Spiegelei Sauce Bernaise € 35,00 im 3-Gänge-Menü und Salat	19.00
--	-------

Kinder: Hauptgericht als kleine Portion, oder

○ Warmer Milchreis mit Apfelkompott ○ Spirelli mit Tomatensauce ○ Gebratenes Schollenfilet mit Möhrchen und Butterkartoffeln ○ Chicken Nuggets mit Kringel Pommes ○ Fischnuggets mit Möhrchen und Kartoffelpüree	nach Alter
--	---------------

Dunkles Kaffeemousse Baiser Ananas oder Käseauswahl mit Früchtesenf und Weintrauben	9.50 11.00
---	---------------

Sonntag ab 18:00 Uhr Grillabend im Garten

Aperitif: Rosato Lemon

Ramazotti Rosato, Bitter Lemon, 0,1l - € 5,50

* * *

Vom Grill:

Lachsfilet, Garnelen

Marinierte Putensteaks

Hähnchen Oberschenkel ohne Knochen

Marinierte Nackensteaks

Steaks von der Rinderhüfte

Schinkengriller und Rostbratwürste

von „der kleine Fleischer Peters“ aus Cismar

Vegetarisch auf Vorbestellung: marinierter Schafskäse
und Gemüsespieße / Vegan auf Anfrage

Beilagen vom Buffet:

Kleine Ofenkartoffeln mit Sauerrahm,
Mais vom Grill, Steinofenbaguette

Saucen vom Buffet:

Hausgemachte Barbecue Sauce, Tzatziki,
Kräuterbutter, Curryketchup,
Tomatenketchup, Aioli,
Teufelssauce, Guacamole

Marktfrische Salatauswahl

Dessert vom Buffet:

Früchte der Saison,
Schokoladenmousse,
Kirschgrütze und Wackelpudding mit Vanillesauce

EXTRA - Angebot

Bitte auch diese Auswahl bis 17:00h abgeben

New York Club Sandwich
mit gebratener Hähnchenbrust, Speck, Spiegelei, Tomaten
und Pommes Frites oder Süßkartoffel Pommes Frites

€ 26,90

wird als Einzelgericht empfohlen/ + € 8,00 im 3-Gänge-Menü

Rindfleisch-Cheeseburger
oder **Jackfruit Burger** vegetarisch
mit Cheddarkäse und scharfer Barbecuesoße dazu
Pommes Frites oder Süßkartoffel Pommes Frites

€ 22,50

€ 39,00 im 3-Gänge-Menü und Salat

Schnitzel „Wiener Art“
mit einem Salat vom Buffet, dazu
Pommes Frites oder Süßkartoffel Pommes Frites

€ 22,50

€ 39,00 im 3-Gänge-Menü und Salat

Nicht gültig an Buffet- Abenden