

Aus dem Suppentopf

Apfel-Curry Suppe A1,C,G,J 6,50 €

mit gebackenem Sellerie & Koriander Pesto

Gebundene Holsteiner Fischsuppe A1,B,D,G,J,N 7,50 €

mit Muscheln, Kabeljau & Lachs

Zu den Suppen reichen wir Ciabatta

Schnick Snacks & Salate

Bruschetta A1,G 6,00 €

geröstetes Ciabatta mit Tomate, Knoblauch, Rucola & Olivenöl

Gemischter Blattsalat A1,G 8,50 €

mit Joghurt Dressing, Hirtenkäse & Brot

Gebackener Ziegenfrischkäse A1, C, G, i3 12,50 €

mit Rosmarin & Thymian auf Carpaccio von roter Bete, geröstete Walnusskerne,

Honig-Balsamico Dressing & Ciabatta

Caesar Salad A1,C 13,50 €

Römersalat mit Caesar Dressing, Kirschtomaten, Grana Padano,

Croutons & gebratene Hähnchenbrust

Zarter Sherry Matjes D,J,H,G,*1 14,50 €

Filet vom in Sherry eingelegten Matjes mit Apfel-Dillschmand & feinen roten Zwiebeln

an Salatbouquet, Bratkartoffeln

Alles aus dem Wasser

Regenbogenforelle ca.250g A1, D, G **22,50 €**

mit Meerrettich Dip dazu Petersilienkartoffeln & grünen Salat

In Eihülle gebratene Schollenfilets A1,C, D, G,*1 **23,50 €**

mit Miesmuschelragout, Kräuterkartoffeln & kleinem Salat

Filet vom Kabeljau A1, D, G, H **24,50 €**

mit Dijon Senf Sauce

auf buntem Gemüse & Bratkartoffeln

Gebrautes Lachsfilet A1,D,G **25,00 €**

auf mediterranem Gemüse mit kleinen Kartoffeln & Bärlauch Creme

Fischteller „Windrose“ A1,D,G,*1 **27,50 €**

Gebrautes Filet vom Lachs, Kabeljau & Scholle

Dillsauce, Bratkartoffeln dazu einen kleinen Salat

Aus Tiegel & Pfanne

Putenbruststeak 220g (Rohgewicht) A1,G **21,50 €**

Rumpsteak 250g (Rohgewicht) G **27,00 €**

als **“Strindberg”** mit Zwiebel-Senf-Haube A1, G, **29,50 €**

als **“Surf´n Turf”** G, D **32,50 €**

mit 3 Garnelen (120g Rohgewicht) & fruchtigem Mango-Chili Chutney

Diese Steaks werden mit Kräuterbutter & kleinem Salat serviert.

Portion Pommes frites **+3,50 €**

Portion Bratkartoffeln *1 **+4,50 €**

Portion Salzkartoffeln G **+3,50 €**

Portion Ciabatta A1 **+2,50 €**

Portion Champignons & Zwiebeln **+4,50 €**

Paniertes Schweineschnitzel vom Rücken A1,C,G **18,50 €**

in Butterschmalz gebraten, serviert mit Pommes Frites & kleinem Salat

mit Paprika A1 **oder** Champignonsauce A1,G **+4,50 €**

Gebackene Hähnchenbrust “Prosciutto” A1, C, G **20,50 €**

Hähnchenbrust mit italienischem Schinken und Basilikum,

Parmesanreis & eine pikante Tomaten-Zucchini Sauce

Gebratene Kalbsfrikadellen A1,C,G,H **21,00 €**

mit Pilzen in Rahm, Kartoffelstampf

Medaillons vom Schweinefilet C, G **22,00 €**

mit Sauce Hollandaise, buntes Butter Gemüse & Röstitaler

Vegetarisches & Veganes

Maultaschen (vegan) A1,J **12,50 €**

mit Spinat gefüllt in Safran-Gemüse Sud, Ciabatta

Kartoffel-Quinoa-Bergkäse Küchlein (vegetarisch) A1, C, G, J **13,50 €**

auf warmen Tomatensalat, Staudensellerie & Rucola

Dinkel Fusilloni (vegan) A5, F, J **12,80 €**

Pasta in veganer Sc. Bolognese, Kirschtomaten & Rucola

Ravioli mit Steinpilzfüllung (vegetarisch) A1, C, G **18,50 €**

in Salbei-Butter geschwenkt, grüner Spargel & Grana Padano

Dessert oder „der süße Abschluss“

Crème Brulée C,G,I7 **6,50 €**

abgeflämmte karamellisierte Vanille Creme mit Sorbet von Himbeeren

Mandarinen Parfait A1, C, G **7,00 €**

mit gebackenem Grieß & gesalzenem Karamell

Warmes Schokoladentörtchen A1,C,F,G **7,50 €**

dazu Kirschen & Vanillesauce

Haben Sie Lust auf ein Eis? Bitte fragen Sie unseren Service nach der Eiskarte.

Da in unserer Küche bzw. bei unseren Lieferanten auch gluten-, milch-, ei-, sellerie-, erdnuss- und nussaltige Zutaten verarbeitet werden, kann trotz aller Sorgfalt ein Übergang von Spuren dieser Stoffe nicht völlig ausgeschlossen werden.

Kennzeichnungspflichtige Allergene laut LMIV (Lebensmittelinformationsverordnung)

A = Glutenhaltiges Getreide (namentlich 1. Weizen, 2. Roggen, 3. Gerste, 4. Hafer,
5. Dinkel, 6. Kamut, 7. Kamut oder Hybridstämme)

B = Krebstiere und Krebstiererzeugnisse

C = Eier und Eierzeugnisse

D = Fisch und Fischerzeugnisse

E = Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse

F = Soja und Sojaerzeugnisse

G = Milch und Milcherzeugnisse (einschließlich Laktose)

H = Senf und Senferzeugnisse

I = Schalenfrüchte und Schalenfrüchterzeugnisse

(namentlich 1. Mandeln, 2. Haselnüsse, 3. Walnüsse, 4. Kaschunüsse,

5. Pecannüsse, 6. Paranüsse, 7. Pistazien, 8. Macadamia, 9. Queenslandnüsse)

J = Sellerie und Sellerieerzeugnisse

K = Sesamsamen und Sesamsamenerzeugnisse

L = Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration

von mehr als 10mg/kg der 10mg/l, als SO₂ angegeben

M = Lupine (auch Wolfsbohne) und Lupineerzeugnisse

N = Weichtiere (Mollusken), wie z. B. Schnecken, Muscheln oder Austern und

daraus hergestellte Erzeugnisse

1 = koffeinhaltig 2 = mit Farbstoff

3 = mit Konservierungsstoff Benzoesäure

4 = mit Süßstoff Cyclamat

5 = gefärbt mit Beta-Carotin

6 = Chininhaltig

*1) = mit Konservierungsstoff

*1) = mit Konservierungsstoff

*2) = Phosphat