



## Vorspeisen

**Gratinierter Ziegenkäse mit Imker-Honig, Rosmarin**  
an Tomaten-Rucolasalat und Baguette 14,9

**Rindertartar mit Rosenkohl-Birnen-Walnuss-Salat**  
und Rote Bete-Schmand, dazu Baguette 16,9

**Kleine Gambas** in Knoblauch-Olivenöl und Baguette  
-wahlweise mit Chili- 13,9

**„Manzo Tonnato“** vom Travemünder Rinderrücken  
mit Thunfischsauce, Kapernäpfel und Baguette 16,9

**Grünkohlsalat m. Schafskäse & getrockneten**  
Tomaten in Nuss-Honig-Vinaigrette 13,9

## Suppen

**Rindfleischessenz** mit Kräuterflädle und buntem  
Gemüse 9,9

**Sellerie-Creme-Suppe mit Walnüssen** und  
Wildschweinschinken aus dem Holsteiner Forst 11,9





## Vom Land

**1/2 Deutsche Bauernente** mit Bratenjus, Apfel-Rotkohl  
und Klößen oder Salzkartoffeln 34,9

**Hirschbraten aus der Heimat** mit Preiselbeersauce,  
Rotkohl und Kartoffel-Kürbisstampf 31,9

**Original Wiener Schnitzel vom Kalb** mit Bratkartoffeln,  
Preiselbeeren und hausgemachtem Gurkensalat 32,9

**Schnitzel Wiener Art vom Bauernhof Hoff** mit  
erntefrischen Champignons in Rahmsauce und Pommes  
Frites 24,9

**Roastbeef vom Rinderrücken (kalt)** mit hausgemachter  
Remouladensauce und PUMP'S Bratkartoffeln 27,9

**Tafelspitz vom Holsteiner Weiderind** in Apfel-  
Meerrettichsauce mit Lauchgemüse, Butterkartoffeln  
aus Gleschendorf und Salat 27,9

**Rumpsteak vom deutschen Weiderind mit  
Kräuterbutter (ca.230g), Gemüse der Saison &  
Bratkartoffeln 36,9**





**Rehgulasch aus dem heimischen Forst in  
Waldfruchtsauce** mit Rosenkohl und Gleschendorfer  
Kartoffeln 29,9

**Penne in Gorgonzolasauce** mit Cherry- Tomaten und  
Rucola (vegetarisch) 19,9  
**mit Rumpsteakstreifen vom Weiderind** +14,9  
**mit kleinen gebratenen Gambas** +9,9

## Aus dem Wasser

**Zanderfilet auf der Haut gebraten** auf Rotkohl mit  
Apfelsauce und Gleschendorfer Kartoffeln 29,9

**Hamburger Pannfisch:** gebratenes Kabeljaufilet auf  
Bratkartoffeln mit körniger Senfsauce und Salat 24,9

**Kabeljaufilet im Kräuter-Crépes-Mantel gebraten**  
auf Chili- Bananensauce mit Reis & einem Salat 23,9

**Filet vom Kabeljau gedünstet in Dillrahmsauce** mit  
Gleschendorfer Butterkartoffeln & einem bunten  
Salat 22,9





## Vegetarisch/Vegan

**Linsenbraten mit Rosenkohl, Preiselbeeren und  
Gleschendorfer Salzkartoffeln (vegan) 19,9**

**Hausgemachte Käsespätzle mit Champignonrahmsauce  
(vegetarisch) 14,9**

**Penne in Gorgonzolasauce mit Cherry- Tomaten und  
Rucola (vegetarisch) 19,9**

## Kinder

**Hausgemachte Fischstäbchen mit Remoulade und  
Kartoffelstampf 9,9**

**Kleines Schnitzel vom Schwein mit Pommes Frites 9,9**

Bei Fragen zu Inhaltsstoffen und Allergenen in unseren Speisen  
und Getränken fragen Sie bitte unser Personal.

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

Alle Preise verstehen sich in Euro und inkl. gesetzlicher MwSt..

Hinweis: Unsere Bratkartoffeln werden mit Speck vom Schwein & Zwiebeln  
gebraten. Auf Wunsch servieren wir Ihnen gerne Bratkartoffeln ohne Speck  
oder Zwiebeln.





## Nachspeisen

**Walnussbecher** mit Karamellsauce und Sahne 9,9

**Eierlikörbecher** mit Vanille- und Schokoladeneis,  
dazu Schokoladensauce und Sahne 9,9

**Eisbecher (Schokolade, Erdbeere & Vanille)** mit  
Sahne und Früchten 8,9

**„Schwarzwaldbecher“** Vanille- und  
Schokoladeneis mit Kirschen, dazu Sahne &  
Schokoladenraspeln 8,9

**„Italienischer Traum“** Vanilleeis mit Amaretto,  
Amarettini crumbs und Sahne 8,9

**Eiskaffee** mit 2 Kugeln Vanilleeis und Sahne 7,9





## **Kugel Eis**

**Schokolade, Vanille, Erdbeer und Walnuss**

Kugel 2,5 große Portion Sahne 1,9

Heiße Kirschen, Zwetschgen o. Eierlikör 2,9

**Tonkabohnen-Crème brûlée mit Walnusseis &**

Früchten 11,9

**Schokoladen Panna Cotta mit Zwetschgen 9,9**

**Palatschinken mit Aprikosenmarmelade und**

Vanilleeis 9,9

**Lebkuchenmousse mit lauwarmen Holsteiner**

Zwetschgen 9,9

**TIPP: Espresso MARTINI mit Arabica-Kaffee 8,9**

