



Empfehlungskarte

Gebratene Pfifferlinge an Zupfsalat mit Himbeer-
dressing, Granatapfel- & Sonnenblumenkernen 15,9

Italienischer Burrata auf Tomaten-Avocadosalat mit
Basilikumschmand und Chiasamen 15,9

***Wald-Pfifferlinge in Rahm mit Holsteiner
Kartoffelpüree und Salat (vegetarisch) 18,9***
wahlweise mit

+ Schnitzel v. Schwein aus Schleswig-Holstein 12,9
+ Schnitzel v. Kalb 15,9 / + Kabeljaufilet gebraten 14,9
+ Holsteiner Rumpsteak (ca. 230g) v. Weiderind 19,9
+ norwegisches Lachsfilet 16,9

Kalbsleber „Berliner Art“ mit Apfelkompott,
Röstzwiebeln und Kartoffelstampf 23,9

***Kalbsleber mit Pfifferlingen, Estragonsauce und
Kartoffelstampf 28,9***

**Matjesfilets (3 Stk.) mit roten Zwiebeln auf Gurken-Dill-
Salat, Apfel-Meerrettichschmand & Bratkartoffeln 20,9**

**Pasta mit Rucola-Pesto, sonnengereiften Tomaten &
Pinienkernen 15,9 (vegan)**

TIPP:

mit gebratenen Wald-Pfifferlingen +8,9

mit Gambas +11,9 / mit Rumpsteakstreifen +19,9





Vorspeisen

Kleiner feldfrischer Salatteller mit Melone,
Sonnenblumenkernen & Baguette 9,9

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

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

„Manzo Tonnato“ vom Limousin-Rinderrücken mit
Thunfischsauce, Kapernäpfel und Baguette 16,9

**Fein gewolfes Rindertatar mit einem
Champignons-Nussalat** und Limetten-Schmand,
dazu Baguette 16,9

Bunte Bete Carpaccio mit Preiselbeer-Vinaigrette,
gerösteten Nüssen & gehobeltem Grana Padano 13,9
+ mit einem gratinierten Ziegenkäse mit Honig und
Rosmarin +7,9

Suppen

Tagessuppe

Kokos-Ingwer-Cremesuppe mit kleinen gebratenen
Gambas & Zuckerschoten Streifen 9,9

Klare Fischsuppe nach Großmutter's Rezept (süß &
sauer) mit Dill und Muscheln 9,9





Hauptspeisen/Fleisch

Schnitzel Wiener Art vom Bauernhof Hoff mit
erntefrischen Champignons in Rahmsauce und Pommes
Frites 23,9

Cordon Bleu vom Schwein/Kalb mit Travemünder
Kochschinken, Käse und Sauce Hollandaise überbacken,
dazu Gemüse der Saison und Bratkartoffeln

Schwein: 26,9 / Kalb 32,9

Original Wiener Schnitzel vom Kalb mit Bratkartoffeln,
Preiselbeeren und hausgemachtem Gurkensalat 29,9

**Roastbeef vom Limousin-Rinderrücken aus
Travemünde (kalt)** mit hausgemachter
Remouladensauce, Salat & Bratkartoffeln 24,9

Tafelspitz von Bauer Martin-Plötze in Apfel-
Meerrettichsauce, Butterkartoffeln aus Gleschendorf
und Salat 25,9

Rumpsteak vom Holsteiner Weiderind (ca.220g) mit
einer Zwiebel-Senf-Pfeffer-Kruste, dazu
Bratkartoffeln und einem Salat der Saison 34,9

Rumpsteak aus der Heimat mit Kräuterbutter (ca.220g)
& Gemüse der Saison, dazu Bratkartoffeln 34,9





Hauptspeisen/Fisch

Hamburger Pannfisch:

gebratenes Kabeljaufilet auf PUMP's Bratkartoffeln
mit körniger Senfsauce und einem bunten Salat 26,9

Kabeljaufilet im Kräuter-Crépes-Mantel gebraten

auf Chili-Bananensauce mit Reis und einem bunten
Salat 24,9

Kabeljaufilet in Ei und Semmelbrösel

auf einem lauwarmen Bratkartoffelsalat mit
hausgemachter Remoulade 23,9

Filet vom Kabeljau gedünstet in Dillrahmsauce

mit Lauch, Möhren, Gleschendorfer Butterkartoffeln
und einem bunten Salat 24,9

Gebratene Nordsee-Kutterscholle

mit Bratkartoffeln und einem Salat 25,9

wahlweise mit

mit Speck +2





Vegetarisch & Vegan

Gebratenes Gemüse mit Pinienkernen,
Kartoffelschnee und Dip des Tages 16,9

Hausgemachte Käsespätzle mit
Champignonrahmsauce 16,9

Buntes Gemüse in Kokosmilch mit Knoblauch,
Ingwer, Zitrone & Reis 15,9 (vegan)

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 & Zwiebeln gebraten. Auf Wunsch servieren wir Ihnen gerne Bratkartoffeln ohne Speck oder Zwiebeln.





Nachspeisen / Eiskarte

Walnussbecher mit Karamellsauce und Sahne 9,9

Eierlikörbecher mit Vanille- und Schokoladeneis, dazu
Schokoladensauce und Sahne 8,9

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

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

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

Eiskaffee mit 2 Kugeln Vanilleeis und Sahne 6,9

Verschiedene Sorten Sommerliches Sorbet 4,5 (Kugel)

Kugel Eis

Schokolade, Vanille, Erdbeer und Walnuss Kugel 2,5

große Portion Sahne 1,9

Heiße Kirschen, Heidelbeerenkompott oder Eierlikör 2,9





Nachspeisen

Tonkabohnen-Crème brûlée mit Walnusseis &
Früchten 11,9

Holsteiner Erdbeeren mit weißer Schokolade
& Vanilleeis 10,9

Schokoladen-Panna Cotta mit
Heidelbeerenkompott 9,9

Palatschinken mit Aprikosenmarmelade und
Vanilleeis 9,9

DESSERT VARIATION 11,9 p. P. (ab 2 Personen)

Genießen Sie eine Auswahl unserer
Dessertkarte und lassen Sie sich den Tag
versüßen!

TIPP: Espresso MARTINI mit Arabica-Kaffee 8,5

