



Empfehlungskarte

Gebratene Pfifferlinge an Zupfsalat mit Preiselbeerdressing, Granatapfel- & Sonnenblumenkernen 17,9

***Wald-Pfifferlinge in Rahm mit Gleschendorfer
Kartoffelpüree und Salat (vegetarisch) 21,9***
wahlweise mit

+ Schnitzel v. Schwein aus Schleswig-Holstein +12,9

+ Schollenfilets in Eihülle gebraten +14,9

+ Schnitzel v. Kalb 11,9 / + Kabeljaufilet gebraten +16,9

Für den großen Hunger: mit zwei Kalbsschnitzel +18,9

+ Holsteiner Rumpsteak (ca. 220g) v. Weiderind +19,9

+ veganes Knusperschnitzel +9,9

***Schollenfilets in Eihülle gebraten mit Rucolabutter, Salat
und Gleschendorfer Butterkartoffeln 28,9***

***Königsberger Klopse mit Kapernsauce, Rote-Bete-Salat &
PUMP'S Kartoffeln 22,9***

**Kalbsleber „Berliner Art“ mit Apfelkompott, Röstzwiebeln,
Bratenjus & Kartoffelstampf 24,9**

+ gebratenen Wald-Pfifferlingen +6,9

Pasta mit gebratenen Pfifferlingen in Rahm 22,9

wahlweise mit

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





Vorspeisen

Fein gewolfes Rindertatar mit einem Champignon-Nuss-Salat & Limetten-Schmand, dazu Baguette 16,9

Gratinierter Ziegenkäse mit Honig, Mandeln, Rosmarin an Tomaten-Rucolasalat und Baguette 15,9

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

**Bunte Bete Carpaccio mit Preiselbeer-Vinaigrette,
gerösteten Nüssen, Rucola & Grana Padano 14,9
+ mit einem gratinierten Ziegenkäse mit Honig und
Rosmarin +7,9**

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

Suppen

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

**Tomaten-Cremesuppe aus Kirschtomaten mit
Mozzarella 8,9**





Hauptspeisen/Fleisch

Rumpsteak vom Holsteiner Weiderind (ca.220g) mit
einer Zwiebel-Senf-Pfeffer-Kruste, dazu
Bratkartoffeln und einem Salat der Saison 37

Rumpsteak aus der Heimat mit Kräuterbutter (ca.220g)
& Gemüse der Saison, dazu Bratkartoffeln 37

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 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 34,9

**Roastbeef vom Limousin-Rinderrücken aus
Travemünde (kalt)** mit hausgemachter Remoulade,
Salat & Bratkartoffeln 26,9

Tafelspitz von Bauer Martin-Plötze in Apfel-
Meerrettichsauce, Butterkartoffeln aus Gleschendorf
und Salat 26,9





Wild

Heimischer Hirschbraten mit seiner Jus,
gebratenen Pfifferlingen, Gleschendorfer
Kartoffelstampf und einem Salat 33,9

Hauptspeisen/Fisch

Hamburger Pannfisch: gebratenes Kabeljaufilet
auf PUMP's Bratkartoffeln mit körniger
Senfsauce und einem bunten Salat 29,9

Matjes (3 Stk.) mit roten Zwiebeln,
hausgemachter Remouladensauce, Salat und
Bratkartoffeln mit Speck 22,9

Kabeljaufilet im Kräuter-Crépes-Mantel
gebraten auf Chili-Bananensauce mit Reis und
einem bunten Salat 27,9

Filet vom Kabeljau gedünstet in Dillrahmsauce
mit Lauch, Möhren, Gleschendorfer
Butterkartoffeln und einem bunten Salat 24,9





Vegetarisch & Vegan

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

TIPP: + veganem Knusperschnitzel 9,9

Hausgemachte Käsespätzle mit Röstzwiebeln und
Champignonrahmsauce 17,9

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 vom Schwein & 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 9,9

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

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

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

Eiskaffee mit 2 Kugeln Vanilleeis und Sahne 7,9

2 Kugeln Vanilleeis mit Roter Grütze 7,9

Verschiedene Sorten Sorbet 4,5 (Kugel)

Kugel Eis

Schokolade, Vanille, Erdbeer und Walnuss Kugel 2,9

große Portion Sahne 1,9

Heiße Kirschen, Rote Grütze oder Eierlikör 2,9





Nachspeisen

Palatschinken mit Aprikosenmarmelade und
Vanilleeis 9,9

Tonkabohnen-Crème brûlée mit Walnusseis &
Früchten 11,9

Schokoladen-Panna Cotta mit Holsteiner Roter
Grütze 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

