



Empfehlungskarte

*Heimischer Hirschbraten mit
Preiselbeersauce, Rotkohl und Kartoffel-
Kürbisstampf 29,90*

*½ Deutsche Bauernente mit Bratenjus,
Apfel-Rotkohl und Klößen oder
Salzkartoffeln 33,9*

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

*Holsteiner Grünkohl mit Kohlwurst,
Schweinebacke, Kassler &
Bratkartoffeln 24,9*





Vorspeisen

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

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

Bunte Bete Carpaccio mit Preiselbeer-Vinaigrette, gerösteten Nüssen, Rucola & Grana Padano 13,9
+ 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

Rindfleischessenz mit Kräuterflädle und buntem Gemüse 8,9





Hauptspeisen/Fleisch

Rumpsteak vom Holsteiner Weiderind (ca.220g) mit einer Zwiebel-Senf-Pfeffer-Kruste, dazu Bratkartoffeln und einem Salat der Saison 36

Rumpsteak aus der Heimat mit Kräuterbutter (ca.220g) & Gemüse der Saison, dazu Bratkartoffeln 36

Original Wiener Schnitzel vom Kalb mit Bratkartoffeln, Preiselbeeren und hausgemachtem Gurkensalat 31,9

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 33,9

Roastbeef vom Limousin-Rinderrücken aus Travemünde (kalt) mit hausgemachter Remouladensauce, Salat & Bratkartoffeln 25,9

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





Hauptspeisen/Fisch

Hamburger Pannfisch:

gebratenes Kabeljaufilet auf PUMP's
Bratkartoffeln mit körniger Senfsauce und
einem bunten Salat 28,9

Kabeljaufilet im Kräuter-Crépes-Mantel gebraten

auf Chili-Bananensauce mit Reis und einem
bunten Salat 25,9

Kabeljaufilet in Ei und Semmelbrösel

auf einem lauwarmen Bratkartoffelsalat mit
hausgemachter Remoulade 24,9

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

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 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

Verschiedene Sorten Sorbet 4,5 (Kugel)

Kugel Eis

Schokolade, Vanille, Erdbeer und Walnuss Kugel 2,5

große Portion Sahne 1,9

Heiße Kirschen, Zwetschgenkompott oder Eierlikör 2,9





Nachspeisen

Palatschinken mit Aprikosenmarmelade und
Vanilleeis 9,9

Tonkabohnen-Crème brûlée mit Walnusseis &
Früchten 11,9

Schokoladen-Panna Cotta mit
Zwetschgenkompott 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

