

# Hausgemachte Süppchen

Karotten-Ingwer-Suppe  
mit Schwarzbrotkrusteln

Tomatensuppe  
mit Sahne und Blätterteiggebäck

**All unsere Gerichte auch zum Mitnehmen!**

## Kleine und große Leckereien

Potato-Dippers mit Sour Cream, BBQ-Soße oder hausgemachter Currysoße

Naschteller  
Hirtenkäse mit Oliven,  
getrockneten Tomaten, Peperoni und Baguette mit Knoblauch-Dip

Panierter cremiger Hirtenkäse  
mit gemischtem Salat und American-Dressing, dazu Baguette

Mediterraner Gemüsepfanne<sup>2</sup>  
Zucchini, Erbsenschoten, Zwiebeln, Paprika  
und Hirtenkäse, dazu Baguette und Sour Cream<sup>2,4</sup>

Mozzarella im Schinkenmantel gebraten,  
auf gemischtem Salat mit hausgemachtem Balsamicodressing und Baguette

Zwei Schweinefilet  
mit Tomate Mozzarella überbacken,  
gemischtem Salat mit hausgemachtem Balsamicodressing und Baguette

**Aperol Spritz**  
auf Eis mit Orangenscheibe

## Knackige Salate

### Kleiner Salat

Frisch gemischter Salat,  
Tomate, Gurke, Mais, Paprika und Karotten

### Rucola - Parmesan

frischer Rucolasalat mit gehobeltem Parmesan,  
Tomatenwürfel und hausgemachtem Balsamicodressing

### Chefsalat

Frisch gemischte Blattsalate, Tomate, Gurke, Mais,  
Paprika, Karotten mit gekochtem Schinken<sup>2,3</sup> und Käse<sup>1,2</sup> und Baguette

### Hähnchencurrysalat

Frisch gemischte Blattsalate, Tomate, Gurke, Mais, Paprika,  
Karotten und mit gebratenen Curryhähnchenstreifen und Baguette

### Managersalat

Frisch gemischte Blattsalate, Tomate, Gurken,  
Mais, Paprika, Karotten, dazu ein deutsches Rumpsteak und Baguette

Mit American-, hausgemachtem Balsamico- oder Honig-Senf-Dressing

**Täglich wechselnder Mittagstisch**

## Spaghettigerichte

### Spaghetti

mit Pesto mit Rucola, Parmesanspäne und Pinienkernen

### Spaghetti mit

getrockneten Tomaten, Peperoni und Oliven, pikant gewürzt

### Spaghetti

mit Hähnchenstreifen in Senf-Sahne-Soße

## Unsere Backkartoffeln

Backkartoffel mit Sour Cream<sup>2,4</sup>  
einem gemischtem Salat, dazu American Dressing

oder mit

- Curryhähnchenstreifen
- Nordseekrabben<sup>2</sup>

Backkartoffel  
gefüllt mit Hirtenkäse, Blattspinat  
und Gouda<sup>1,2</sup> überbacken

### Empfehlung vom Chef

Holsteiner Platte  
Hausgemachtes Sauerfleisch, Rollmops<sup>2,3</sup> und zartes  
Matjesfilet mit zweierlei Soßen und leckeren Bratkartoffeln

## Rund ums Ei

Unsere Eier kommen aus Krems II von Familie Höppner und  
die leckeren Kartoffeln aus Wittenborn vom Bauer Lange

Drei Spiegeleier mit leckeren Bratkartoffeln

Bauernfrühstück

Leckere Bratkartoffeln mit Ei, Katenschinkenwürfeln<sup>2,3</sup> und Gewürzgurke<sup>4</sup>

**Frischer Ingwertee mit Kräutern**

## Aus Meer und Seen und aus unserer Küche

Drei zarte Friesenmatjesfilets „Hausfrauenart“  
mit Apfel-Zwiebel-Rahm-Soße und leckere Bratkartoffeln

Rotbarschfilet  
Zwei panierte Rotbarschfilets  
mit leckeren Bratkartoffeln und Remoulade

Hamburger Pannfisch  
Zwei panierte Rotbarschfilets  
mit Senfsoße und leckeren Bratkartoffeln

Scholle „Feinschmecker“  
Schollenfilet auf Blattspinat mit Nordseekrabbenz  
und Soße Hollandaise, dazu leckere Bratkartoffeln

Scholle „Finkenwerder Art“  
Große Ostseescholle mit  
knusprigen Speckwürfeln und leckeren Bratkartoffeln

**Da Fisch bekanntlich schwimmen muss, empfehlen  
wir nach dem Essen einen eisgekühlten  
Jubiläums Aquavit.**

## Für unsere Kleinen Gäste

„Dino-Teller“  
Chicken-Nuggets mit Pommes frites und Ketchup

„Pumuckl“  
Spaghetti mit hausgemachter Tomatensoße

"Hein Blöd"  
Pfannkuchen mit Puderzucker und Marmeladengesicht

*mmhhh*

**Heiße Schokolade mit Marshmallows**

# Und nun was Deftiges

## Vom Rind

### Deutsche Färs (250 g) Rumpsteak

- mit Zwiebeln- Champignon-Gemüse,  
hausgemachter Kräuterbutter und leckeren Bratkartoffeln
- mit Backkartoffel und feiner Sour Cream<sup>2,4</sup>,  
dazu Knobibrot und eine Salatbeilage mit American-Dressing
- mit Rosmarin gebraten,  
einer Backkartoffel mit Sour Cream<sup>2,4</sup>, dazu Ruccola-Tomaten-Salat  
mit gehobelten Parmesan und Balsamicodressing
- mit frisch gemischtem Blattsalate, Tomate, Gurken,  
Mais, Paprika, Karotten und Baguette

## Spezialität des Hauses

Hausgemachtes Sauerfleisch mit leckeren  
Bratkartoffeln und Remoulade

## Vom Schwein

„Unser Großes“ mit Salat  
Paniertes Schweineschnitzel mit leckeren Bratkartoffeln,  
kleinen gemischtem Salat mit American-Dressing

„Unser Großes“ mit Gemüse  
Paniertes Schweineschnitzel  
mit leckeren Bratkartoffeln und feinem Gemüse

Jägerschnitzel  
Paniertes Schweineschnitzel  
mit Zwiebel-Champignon-Rahmsoße und leckere Bratkartoffeln

Schweinefilet in Cognacsoße  
mit Balsamicocreme, dazu grüne Bohnen und Kroketten

„Bürgertopf“  
4 Schweinefilets auf leckeren Bratkartoffeln, feinem  
Gemüse, pikant gewürzt und Soße Hollandaise

"Lilienhofplatte"  
Schweinefilet, Hähnchenschnitzel und Rumpsteak,  
feines Gemüse mit leckeren Bratkartoffeln und Soße Hollandaise

# Leckerer vom Federvieh

Zarte Hähnchenbrust

- Natur, auf mediterranem Gemüse, dazu eine Backkartoffel mit Sour Cream
- Natur, mit Zitrone und Knoblauch gebraten, Rosmarinkartoffeln und lauwarmen Möhrchensalat
- paniert mit leckeren Bratkartoffeln und Soße Hollandaise

Spaghetti mit Hähnchenstreifen in Senf-Sahne-Soße

**Partyservice!**  
**Das machen wir schon lange.**

## Dessert

Bunter Eisbecher

Drei Kugel Eis (Vanille/Erdbeer/Schoko) mit Sahne

Eiscreme & Espresso

Vanilleeis auf Espresso und Bailey

Eis und Heiß

Drei Kugeln Vanilleeis auf heißen Beerenfrüchten mit Sahne

Rote Grütze

mit Sahne oder Vanillesoße

Pfannkuchen

mit hausgemachtem Fruchtaufstrich

Warmes Schokobisquitkuchlein

mit flüssigem Kern auf Fruchtspiegel und Vanilleeis

Espresso oder Grappa gefällig?