



Vorspeisen

Hausgemachte Frühlingsrollen “fernöstlich”

Von unserer Küchenfee “Vee” aus
Thailand, mit Hackfleisch und
Gemüse gefüllt, dazu Salatbouquet
und Dip ^(*2,4,5)

Hausgemachte Käserollen

Mit Kräuterfrischkäse gefüllte
Teigröllchen (pikant), mit
fruchtigem Dip

Baguette mit Aioli

Datteln im Speckmantel

6 Stück
9 Stück
oder 12 Stück

Französische Zwiebelsuppe mit Einlage, überbacken

Salate

Kleiner Salat

Salate der Saison mit
hausgemachter Vinaigrette

Großer bunter Salat

Variationen aus knackigen Salaten
der Saison mit frischen Früchten

wahlweise auch mit:

gebratenen Garnelen ^(*2,4,5)

gebratenen Fischfilets

Thunfisch und Zwiebelringen

Käse- oder Frühlingsrollen

gebratenen Hähnchenbruststreifen

Calamari

Aioli und Baguette

Zu allen unseren großen Salaten reichen wir hausgemachte
Vinaigrette oder Joghurtdressing sowie ofenfrisches Baguette



Satt-Spezialitäten

Ente satt



herzhaft gebackene
halbe Ente

mit Klößen, Entensauce
und hausgemachtem
Rotkohl.

Schnitzel satt



frisches knusprig paniertes
Schweineschnitzel
mit

Champignonrahmsauce,
Pfefferrahmsauce,
Paprikasauce
oder Dijonsenfauce
dazu Pommes Frites
oder Bratkartoffeln

Bei unseren Satt-Gerichten haben Sie die Möglichkeit,

ohne Mehrkosten

**1/4-Enten,
Schnitzel
und Beilagen nachzuordern***

*) Der Fairness halber und aus gegebenem Anlaß:
Voraussetzung ist der Verzehr bei uns im Haus
sowie kein „Teilen“ mit den Tischnachbarn, versteht sich von selbst, oder? ;-)



Vegetarisches

Gebackener Schafskäse
mit Baguette,
Quark und kleinem Salat

Große Ofenkartoffel
mit Kräuterquark und Salat

Käsespätzle
hausgemachte Käsespätzle
mit Bergkäse, Butter und Sahne
veredelt, dazu Röstzwiebeln und
ein kleiner Salat

**Pasta mit Ruccola-
Mandelpesto**
Nudeln mit Pesto aus Olivenöl,
Ruccola und gerösteten Mandeln

Für die Kleinen

Spätzle mit Soße
hausgemachte Spätzle wahlweise
mit Enten- oder Champignonsauce

Schweinchen Dick
paniertes Schnitzel mit Pommes,
Ketchup und Majo

Dagobert Duck
knusprige Hähnchennuggets mit
Pommes, Majo und Ketchup

Moby Dick
Fischnuggets mit Pommes,
Ketchup und Majo

Portion Pommes
mit Ketchup und Majo

Ostsee-Kraken
gebratene Würstchen mit
wahlweise Pommes Frites oder
Bratkartoffeln



Aus dem Meer

Dorschfilet

Naturgebratenes Filet mit
zerlassener Butter, Salatbeilage und
Bratkartoffeln

Netti's Fischteller

Verschiedene Fische der Saison an
Hummersauce, dazu wahlweise
Brat- oder Salzkartoffeln

Pannfisch

in einer Eisenpfanne servierte
Fischfilets mit einer milden Dijon-
Senfsoße, dazu Brat- oder
Salzkartoffeln

Ofenkartoffel mit Räucherlachs

mit hausgemachtem Kräuterquark
und Salat

Garnelenpfanne

in Olivenöl gebratene Garnelen,
pikant gewürzt mit Knoblauch,
dazu Baguette und Aioli

Pasta mit Garnelen

Ofenkartoffel mit Garnelen
mit hausgemachtem Kräuterquark
und Salat

Fisch im Bierteig

Diverse Fischarten in Bierteig
frittiert, wahlweise mit
Kartoffelsalat, Bratkartoffeln oder
Pommes Frites



Steaks

Rumpsteak

Der Klassiker, ohne Fettrand gebraten, dazu sautierte Zwiebeln und Champignons

250 g
350 g

Pfeffersteak

Rumpsteak 250 g an Pfefferrahmsauce mit grünen Bohnen dazu Herzoginkartoffeln

Steak Holstein

Rumpsteak 250 g
mit Röstzwiebeln, Spiegelei und saurer Gurke

“Surf and Turf”

Rumpsteak 250 g mit gebratenen Garnelen an bunten Salaten

Alle Steaks werden mit Kräuterbutter und wahlweise mit Pommes, Salz- oder Bratkartoffeln, Knoblauch- oder Kräuterbaguette serviert.

Gerne servieren wir Ihnen zu Ihrem Steak einen kleinen
Beilagensalat



Schnitzel & Co

Schnitzel “Holsteiner Art”

knusprig paniertes Schweineschnitzel
mit Spiegeleiern und Gewürzgurke, dazu Pommes oder Bratkartoffeln

Schnitzel „Wiener Art“

mit Gemüse und Sahnesoße, dazu Pommes oder Bratkartoffeln

Schnitzel „Hawaii“

mit Schinken, Ananas und Käse, dazu Pommes oder Bratkartoffeln

Schnitzel überbacken

mit Kochschinken, Zwiebeln und mildem Gouda, Pommes oder
Bratkartoffeln

Sauerfleisch “Fehmarnscher Art”

hausgemacht nach Oma Annis Rezept mit Remoulade und Bratkartoffeln

Feuerfleisch

hauchdünn geklopftes Schweinesteak, “feurig-scharf” mit gebratenen
Paprika, Zwiebeln, Tomaten, Peperoni, Champignons, Baguette und Aioli



Desserts

Tartufo

Der italienische Haselnuss-Kakao-Eisklassiker

Crema Catalan

Die spanische Variante der Crème brûlée

Schokobällchen

gefüllt mit Vanillecreme

Souffle

Dunkles Schokoladen-Souffle

Schoko- und Vanilleeis

mit heißen Früchten

Vanilleeis

mit hausgemachter Schokoladensauce

Beschwipste Pflaume

Vanilleeis mit „beschwipsten“ Zimt-Pflaumen

Gebackenes Eis

garniert mit Sahne und Schokoladensauce