

Unsere Suppen und Leckeren Vorspeisen

Tagessuppe

Bitte wenden Sie sich an unser freundliches
Servicepersonal

4,80 €

Helgoländer Krabbensuppe ^{1,2,3,B,G,M}

mit frischen Krabben und Sahnehäubchen

6,20 €

Tomatencremesuppe Romana ^G

mit Mozzarellawürfeln

5,80 €

Holsteiner Kartoffelsuppe ^G

mit Specklößchen

5,80 €

Das Lieblingsessen unserer Gäste :

Landkrugspieß ^{A,G}

3 Steaks vom Rind, Geflügel- und Schweinerücken
mit Bratkartoffeln, Gemüse der Saison,
Champignons à la Crème

17,80 €

Wechselnde Spezialitäten

Landkrugsalat (Vegan / Vegetarisch)

Bunter Gartensalat, Tomate, Gurke, Paprika, Mais, Baguette und Hausdressing, Nüsse	10,50 €
mit gebackenem Schafskäse ^{3,7,6}	12,50 €
mit Geflügelstreifen	12,80 €

Thaicurry (vegan)

Feines Gemüse mit Currysauce, Reis	11,50 €
------------------------------------	---------

Überbackene Gemüsepfanne (vegetarisch)

mit Kartoffelschnee und Sauce Hollandaise ^{2,3, G,1}	12,20 €
---	---------

Ofenkartoffelvariation am Salatbouquet

Gebackene Ofenkartoffel „classic“ mit Sour Cream ^{2,3,G,1}	7,90 €
mit gebratenen Streifen vom Goldhähnchen	9,90 €

vegan

Haben Sie Appetit auf ein veganes oder vegetarisches Menü, vielleicht anlässlich eines Geburtstages? Dann sprechen Sie uns an. Gerne entwickeln wir mit Ihnen ein Menü, das Ihren Geschmack und den Ihrer Gäste trifft. Vielleicht sogar ein veganes oder vegetarisches, farbenfrohes Büfett ab 25 Pers. ? Wir freuen uns darauf...

Fisch aus Nord- und Ostsee

Matjesfilet „ Hausfrauen Art „ ^{3,4,5,D,G}

mit feiner Zwiebel – Apfel – Gurkensauce,
Bratkartoffeln

13,50 €

Büsumer Kutterscholle „ Finkenwerder Art „ ^{D,G}

in Speck gebraten, Buttersauce, Petersilienkartoffeln,
bunter Salat

18,50 €

Gebratenes Schollenfilet „ Nordstrand „ ^{3,7,B,D,G,M}

Garniert mit Tomatenconcasse, Gurkenwürfel
und mit frischen Krabben bestreut,
Petersiliensauce, Salzkartoffeln, Salatteller

18,50 €

Kapitänsteller Sylter Art ^{3,5,7,B,D,G,K,M}

Nordseekrabben, zartes Matjesfilet,
norwegischer Lachs, zweierlei Saucen,
herzhafte Bratkartoffeln,
bunter Salatteller

17,80 €

Hamburger Pannfisch ^{A,D,G,K}

gebratenes Fischfilet mit Dijonsensauce und Bratkartoffeln

15,80 €

Unsere Klassiker...

Damenschmaus 2, G,

Hähnchenbrustfilet überbacken mit Pfirsichen und Käse,
Curryrahmsauce, Brokkoliröschen und
Reis oder Pommes Frites

16,80 €

Zarte Rinderleber Berliner Art A,G

Gebratene Leber mit Apfelspalten und
Zwiebeln, Kartoffelpüree, knackigem Salat

13,50 €

Holsteiner Schweineschnitzel A,C,G

auf saisonalem Gemüse mit Spiegelei
und Bratkartoffeln

14,50 €

2 Zarte Rinderrouladen

an herzhafter Bratensauce, hausgemachter Apfelrotkohl,
Petersilienkartoffeln

18,50 €

Knusperhähnchenschnitzel 3,5,A,C,G

mit Sauce Hollandaise, frischem Marktgemüse
und Kroketten

groß 14,50 €

klein 11,80 €

Schnitzelpfanne A,G

3 kleine Schnitzel, natur gebraten, mit
Champignonrahmsauce, saisonalem
Gemüse, Kroketten

15,80 €

Holsteiner Sauerfleisch 7,G

zartes hausgemachtes Sauerfleisch mit
Remouladensauce und herzhaften Bratkartoffeln

13,80 €

Unsere kleine Steakauswahl

Rumpsteak vom argentinischen Roastbeef

Kleines Rumpsteak

180g, idealer Zuschnitt vom jungen
herzhaften Rinderrücken 19,80 €

Kerniges Rumpsteak

250g argentinisches Roastbeef 23,90 €

Saftiges Hähnchenbrustfilet

180g natur 16,50 €

Alle Steaks werden mit unserer hauseigenen Steakmischung gewürzt.

*Zu allen oben genannten Gerichten servieren wir Ihnen einen knackigen Salat mit Knoblauchbrot^{3,5,A**} wahlweise Ofenkartoffel mit Sour Cream^{3,5,A,G} oder Pommes Frites^{3,5,A}.
Auf Wunsch auch gerne mit Kräuterbutter*

Zusatzstoffe:

1. Farbstoffe
2. Milcheiweiß
3. Konservierungsstoffe
4. Süßungsmittel
5. Geschmacksverstärker
6. Geschwefelt
7. Säuerungsmittel

Allergene:

- | | |
|-------------------------|--------------|
| A Gluten Weizen | I Sellerie |
| B Krebstiere | J Senf |
| C Eier u. Eierzeugnisse | K Sesam |
| D Fisch | M Lupinen |
| E Erdnüsse | O Weichtiere |
| F Soja | |
| G Milch, Laktose | |

Die Zeit der Genießer:

Wilderer Pfanne

Feines Hirschgoulasch in pikanter
Rotweinsauce mit Waldpilzen, gebutterter
Rosenkohl und Kartoffelknödel

18,50 €

Holsteiner Grünkohl

mit Kasseler, Kochwurst und Schweinebacke
leckere Bratkartoffeln

16,80 €

Holsteiner Kohlroulade

mit herzhafter Sauce und
Petersilienkartoffelnahmsauc

14,50 €

Glücksmomente...

Lieblingsdessert unseres Serviceteams:

Mandarinentiramisu ^{2,3,c,g}

verfeinert mit Bourbon – Whisky 4,50 €

Holsteiner Rote Grütze ^{2,3,5,c,g}

mit Vanilleeis 4,50 €

Gemischtes Eis ^{1,2,3,5,C,G}

3 Kugeln gemischtes Eis Ihrer Wahl mit Sahne. 5,20 €

Der Klassiker unter den Desserts:

Birne Helene ^{2,3,5,C,G}

Vanillerahmeis mit Kompottbirne und Schokoladensauce,
Sahnehäubchen 4,80 €

Lauwarmer, hausgebackener

Schokoladenkuchen ^{A,C,G,2,3,5}

mit Vanillerahmeis 6,40 €

Kleiner Genuss ^{2,G}

Eine Kugel Ihrer Wahl mit frischen Früchten 2,80 €