

*Sehr verehrter Gast,
bei bestehenden Allergien und/oder Unverträglichkeiten sind wir für Sie da. Da wir stets frisch kochen können
wir auf Diese individuell eingehen. Bitte sprechen Sie uns an.*

Suppen und Vorspeisen

Weißer Zwiebelcremesuppe	€ 9,50
Schwarzwurzelcreme mit Safran Essig vom Doktorenhof ein milder Trinkessig von der Essigmanufaktur Doktorenhof, Venningen mit Pfälzer Safran	€ 10,50
Rote Beete Carpaccio mit Räucherfischcreme	€ 12,50

Norddeutsche Tapas

- Brotkorb/gesalzene Butter/ Aioli/ Hauspesto € 6,50
- Rehschinken aus Jevenstedt € 13,50
- Ziegenkäse gratiniert mit karamellisierten Birnenspalten € 9,50

Schleswig-Holsteinische Spezialitäten

Hausgemachtes Sauerfleisch vom Tetenhusener Rind, Apfelkren und Bratkartoffeln	€ 18,50
Grünkohl - Holsteiner Art Schweinebacke, Kasseler, Kochwurst, dazu: Röstkartoffeln oder karamellierte Kartoffeln	€ 21,50

Mal was Anderes

Winterlicher Couscous-Salat	€ 19,50
- mit Tranchen von geschmorter Entenbrust	€ 26,50

Vegetarisch/Vegan

Rotkohlroulade (vegetarisch) hausgemachte Rösti und Orangensauce	€ 21,00
Linsenbraten (vegan), Kürbispüree, Feldsalat und Cranberry Sauce	€ 20,50

Fischgerichte

Gebratenes Wolfsbarschfilet mit lauwarmem Linsensalat	€ 26,50
Wirsing-Lachsgratin mit Salzkartoffeln	€ 25,50
„Fockbeker Pannfisch“ Kabeljau in Eihülle mit Dijon-Senfsauce, Bratkartoffeln und Salat	€ 27,50

Fleischgerichte

Gebratenes Rumpsteak, gebackenes winterliches Gemüse, Feldsalat hausgemachte Pommes und zweierlei Dip	€ 29,50
Kalbssteaks mit Kräuterkruste und Kartoffel-Gemüse-Gröstl	€ 30,50
Hirschragout vom Jevenstedter Wild mit Waldpilzen Rotweinbirne, hausgemachten Spätzle und Feldsalat	€ 27,50
Gebratene KIKOK Hähnchenbrust mit gebackenem, winterlichem Gemüse, Kürbis-Kartoffelpüree und Salat	€ 25,50

Kinderauswahl

Hähnchencrossis hausgemacht mit Pommes	€ 9,50
Pasta hausgemacht mit Tomatensauce	€ 7,50
Schnitzel „Wiener Art“ mit Bratkartoffeln und Rohkost	€ 11,50
Fischstäbchen hausgemacht mit Kartoffelstampf und Rohkost	€ 9,50

Hinterher

Crêpes Suzette mit 1 Kugel Vanilleeis am Tisch flambiert	€ 14,50
Gebranntes Limoncello-Parfait mit Orangenkompott	€ 11,50
Weißer Mousse au Chocolat mit Orangen	€ 11,50
Handgemachtes Eis von der Meierei Geestfrisch pro Kugel	€ 2,80
Auswahl von norddeutschen Biokäseereien, hausgemachtes Chutney	€ 10,50