

Unsere Empfehlungen

Wattkornmenü

Pilzsüppchen

Schinkenstreifen / Croutons

oder

Rainbow Roll

Lachs/Tuna/Gurke/Frischkäse/Sashimi

Gänsekeule „Holsteiner Art“

Rosinensauce/Apfelrotkohl/

Selleriepüree/Kartoffelkloß

Lauwarme Apfeltarte

Walnußeis /Schlagrahm

pro Person € 34,00

Herbstmenü

Kürbissüppchen

Flusskrebsschwänze /Kernöl

oder

Gegrillter Tuna

Sesammantel / Avocado / Limette

Krosse Vierländer Ente

Apfelrotkohl /Rosenkohl / Speck/

Selleriepüree / Apfelkompott

Rhabarber in Cassis /

handgeriebene Kartoffelklöße

Geeister Marillenknödel

Aprikosenrgout / Vanillesauce

-für 2 Personen-

pro Person € 48,00

Am Tisch tranchiert

Hirschkalbsrücken

für 2 Personen

Zubereitungszeit ca. 25 Min

Apfelrotkohl, Selleriepüree,

Rhabarber in Cassis,

Speckrosenkohl,

Apfelkompott

handgeriebene Kartoffelklöße

pro Person € 38,00

Krosse Vierländer Ente

für 2 Personen

Zubereitungszeit ca. 25 Min.

Apfelrotkohl, Selleriepüree,

Rhabarber in Cassis,

Speckrosenkohl,

Apfelkompott

handgeriebene Kartoffelklöße

pro Person € 38,00

Holsteiner Rehrücken

für 2 Personen

Zubereitungszeit ca. 25 Min.

Apfelrotkohl, Selleriepüree,

Rhabarber in Cassis,

Speckrosenkohl,

Apfelkompott

Kartoffelklöße

pro Person € 38,00

Vorspeisen

Junger Römersalat

gebratene Pute / Basilikum / Tomaten / Parmesandressing

€ 9,90

Vitello Tartufo

Scheiben vom Kalbsrücken / getrüffelte Thunfischcreme

€ 12,90

Knackiger Rucolasalat mit Parmaschinken

Pinienkernen / Tomaten / Parmesanspänen

€ 12,90

Carpaccio vom argentinischen Rind

Balsamico-Olivenöl / Rucola/Pesto

€ 14,90

Aus dem Suppentopf

Tafelspitzbrühe/Steinpilzravioli / Waldzwerge / Gemüsestreifen

€ 9,90

Kürbissüppchen/Flusskrebsschwänze / Kernöl

€ 9,90

Pilzsüppchen/Waldzwerge / Croutons

€ 9,90

Winterleckereien

Kohlroulade Kümmelsauce/Kartoffelpüree	€ 17,00
Holsteiner Grünkohl Schweinebacke/Kohlwurst/Kasseler/süße Kartoffeln	€ 18,00
Geschmortes Kalbsbäckchen in Madeirasauce Spitzkohl/Kartoffelpüree	€ 19,00
Gebratene Entenbrust Apfelrotkohl, Selleriepüree, Kartoffelkloß	€ 24,00
Gänsekeule „Holsteiner Art“ Rosinensauce/Apfelrotkohl/Kartoffelkloß	€ 24,00

Aus Omas Küche

Hamburger Labskaus mit Spiegelei Senfgurke/rote Bete/Rollmops	€ 14,90
Krosse Grützwurst Apfelkompott/Kartoffelpüree/Meerrettich	€ 14,90
„Himmel und Erde“ Blutwurst/Kartoffelpüree/Apfelkompott/Röstzwiebeln	€ 14,90
Königsberger Klopse Kapernsauce/Kartoffelstampf/rote Bete	€ 14,90
Hausgemachte Rinderroulade Apfelrotkohl/Bratkartoffeln	€ 14,90
Holsteiner Sauerfleisch im Glas Bratkartoffeln/Remouladensauce/Senf	€ 14,90

Wattkorn Klassiker

Roastbeef kalt „rosa gebraten“ Bratkartoffeln/Remouladensauce	€ 19,00
Filetspitzen vom Mastochsen Waldpilze/grüner Pfeffer/Spätzle, Gurkensalat	€ 21,00
Wiener Schnitzel /Bratkartoffeln, Preiselbeeren, Gurkensalat	€ 24,00
Sylter Lammrücken mit Kräutern überbacken/grüne Bohnen/Kartoffelstäbchen	€ 29,00
US-Entrecote /Steckrübengemüse/Süßkartoffel-Pommes	€ 33,00
US-Filetsteak /Pfeffersauce/grüne Bohnen/Pommes Frites	€ 39,00

Fischgerichte

Hamburger Pannfisch auf Bratkartoffeln/Senfsauce	€ 19,00
Wildlachsfilet Kohlrabigemüse/Petersilienkartoffeln	€ 22,00
Gebratenes Dorschfilet Rahmspinat/Senfkörnersauce/Butterkartoffeln	€ 22,00
Krosses Zanderfilet Spitzkohl/Kartoffelpüree	€ 22,00

Für unsere Kleinen

Spiralnudeln / Tomatensauce	€ 9,50
Fischstäbchen / Rahmspinat/ Kartoffelpüree	€ 10,90
Kleines Putensteak / Erbsen / Wurzeln / Kartoffelpüree	€ 10,90
Kleines Schnitzel „Wiener Art“ Pommes / Ketchup	€ 10,90

Desserts

Warme Rumzwetschgen Walnusseiseis/Schlagrahm	€ 9,90
Lauwarme Apfeltarte Vanillerahm /Walnußeis	€ 9,90
Gebratener Marzipanstollen Mandarinenragout/Nougateis	€ 11,90
Geeister Marillenknödel eigenes Ragout /Schlagrahm /Vanillesauce	€ 11,90
Halbflüssiger Schokoladenkuchen glasierte Kirschen / Zimtsahne	€ 11,90

Für extra bestellte Beilagen & Umbestellungen erlauben wir uns **pro Beilage € 2,90** zu berechnen.
Wenn Sie eine Speisekarte mit **Allergen-Kennzeichnungen** wünschen, sprechen Sie uns bitte an!