

Unsere Empfehlungen

SPARGELMENÜ

Spargelsüppchen
mit Flusskrebsschwänzen

Gebratenes Ochsensfilet
mit frischem Stangenspargel,
Sauce Hollandaise, zerlassener Butter,
neuen Kartoffeln

Gezuckerte Erdbeeren
mit Schlagrahm und Vanillesauce
pro Person € 34,90

WATTKORNMENÜ

Geeistes Gurkensüppchen
Flusskrebsschwänze, Dill
ODER

Spicy Tuna Roll,
Sashimi vom Lachs und Tuna

Maibockrücken
Spitzkohl, Mandelbällchen,
Cassis-Rhabarber

Holsteiner Dickmilch
eingemachte Blaubeeren, Sorbet
pro Person € 42,90

Spargelsaison

Frischer Stangenspargel
mit Sauce Hollandaise, zerlassener Butter und neuen Kartoffeln **€ 20,00**

Wahlweise dazu: +

-Holsteiner Katenschinken **€ 8,00**
-Gebratenes Lachsfilet **€ 10,00**
-Gegrillte Garnelen **€ 16,00**
-Kalbsrückensteak **€ 16,00**
-Wiener Kalbsschnitzel **€ 18,00**
-US-Filet 200 g **€ 24,00**

Vorspeisen

Knackiger Rucolasalat, mit Alpenschinken, Pinienkernen, Tomaten, Parmesanspänen **€ 11,90**
Junger Römersalat, gebratene Pute, Basilikum, Tomaten, Kresse, Parmesandressing **€ 11,90**
Vitello Tartufo Scheiben vom Kalbsbraten mit getrüffeltem Thunfischcreme **€ 12,90**
Carpaccio vom argentinischen Rind, Balsamico-Olivenöl, Rucola, Pinienkerne **€ 12,90**

Aus dem Suppentopf

Geeistes Gurkensüppchen mit Flusskrebsschwänzen und Dill **€ 9,90**
Aufgeschäumtes Spargelsüppchen mit Flusskrebsschwänzen **€ 9,90**
Pfifferlingsüppchen mit Katenschinkenstreifen **€ 9,90**

Aus Omas Küche

Krosse Grützwurst Apfelkompott, Kartoffelpüree und Meerrettich	€ 14,90
„Himmel und Erde“ Blutwurst, Kartoffelpüree, Apfelkompott, Röstzwiebeln	€ 14,90
Senfeier mit Rahmspinat, Kartoffelpüree und roter Bete	€ 14,90
Königsberger Klopse in Kapernsauce mit Kartoffelstampf und roter Bete	€ 14,90
Hausgemachte Rinderroulade Apfelrotkohl, Bratkartoffeln	€ 14,90
Holsteiner Sauerfleisch im Glas Bratkartoffeln, Remouladensauce und Senf	€ 14,90

Wattkorn Klassiker

Kohlroulade Kümmelsauce, Kartoffelpüree	€ 18,00
Roastbeef kalt „rosa gebraten“ Bratkartoffeln und Remouladensauce	€ 18,00
Geschmortes Kalbsbäckchen in Madeirasauce , Spitzkohl, Kartoffelpüree	€ 18,00
Filetspitzen vom Mastochsen Waldpilze, grüner Pfeffer, Spätzle, Gurkensalat	€ 19,00
Gebratene Entenbrust Apfelrotkohl, Selleriepüree, Kartoffelkloß	€ 22,00
„Wiener Schnitzel“ mit Bratkartoffeln, Preiselbeeren und Gurkensalat	€ 24,00
US-Entrecote vom Weideochsen , grüne Bohnen, Süßkartoffel-Pommes, Kräuterbutter	€ 26,00
Sylter Lammrücken mit Kräutern überbacken, Steckrübengemüse, Kartoffelstäbchen	€ 26,00
US-Filetsteak -200 g- Pfeffersauce, gebratene Pilze, Blattspinat, Pommes-Frites	€ 36,00

Fischgerichte

Hamburger Pannfisch auf Bratkartoffeln und Senfsauce	€ 19,00
Wildlachfilet auf Spargelgemüse mit Petersilienkartoffeln	€ 22,00
Gebratenes Dorschfilet auf Blattspinat Senfkörnersauce und Butterkartoffeln	€ 22,00
Gebratenes Zanderfilet auf Spitzkohl mit Kartoffelpüree	€ 22,00

Für unsere Kleinen

Spiralnudeln mit Tomatensauce	€ 9,50
Fischstäbchen auf Rahmspinat und Kartoffelpüree	€ 10,90
Kleines Putensteak mit Erbsen und Wurzeln dazu Kartoffelpüree	€ 10,90
Kleines Schnitzel „Wiener Art“ mit Pommes und Ketchup	€ 11,90

Desserts

Erdbeeren oder Himbeeren oder Blaubeeren mit Vanilleeis und Schlagrahm	€ 9,90
Geeister Marillenknödel auf eigenem Ragout mit Zimt-Sahne und Vanillesauce	€ 9,90
Lauwarme Aprikosentarte mit Vanillesauce und Walnußeis	€ 9,90
Halbflüssiger Schokoladenkuchen mit glasierten Kirschen und Schlagrahm	€ 10,90

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!