

## Holsteiner Frischeküche für jeden Tag Rustikale Speisen für lockere Zusammenkünfte

... wenn der Küchenchef mal nicht da ist, sind diese Speisen so vorbereitet, dass das Küchenteam die Qualität halten kann.

### Gratis vom Bauertisch: Brotvariation mit Baguette

Rohkost mit Quarkdipp, Knoblauchbutter, Salzbutter und Kräuterbutter aus den Mörsern

### Kleiner Gruß aus der Küche

#### Suppe oder Vorspeise

Feine Cremesuppe aus dem Küchengarten 6,90 €

Bunter Herbst-Salat mit Früchten 8,90 €

Bruschetta 5,90 €

#### Hauptgänge

**Veggie Gärtner-Pfanne** 12,90 €

Frisches Gartengemüse mit Gartenkräutern

Kartoffelspalten, Aioli + Hollandaise

**Fisch Gebackenes Dorschfilet** 12,90 €

Lauwarmer Kartoffelsalat und Remouladensauce

**Fleisch Jäger-Schnitzel vom Schwein** 15,90 €

Knusprige Bratkartoffeln und Champignon-Zwiebel-Sauce

#### Nachspeisen

Kleiner Eisbecher 5,90 €

Flammkuchen „Süßer Apfel“ 8,90 €

Zur Wahl mit 1 Hauptgang tischweise: 2 Gänge 20 € oder 3 Gänge 25 €

Gern auch einzeln a-la-carte

<b>Bauernfrühstück</b>	9,90 €
Eier, Schinken, Kartoffeln, Zwiebeln mit Gewürzgurke und kleine Salatbeilage	
<b>Holsteiner's Lieblingsgericht</b>	13,90 €
Matjes-Filets auf norddeutsche Art mit Sauce „Hausfrauenart“	
<b>Königliche Lasagne</b>	14,90 €
Rinderhack-Bolognese und Bunter Blattsalat	
<b>Holsteiner Sauerfleisch</b>	14,50 €
Knusprige Bratkartoffeln mit Speck und Salatbukett. Hausgemachte Remoulade	
<b>Schnitzel Holstein mit Spiegelei</b>	15,90 €
Knusprige Bratkartoffeln und saisonales Gemüse	
<b>Französischer Camembert im Ganzen aus dem Backofen</b>	9,90 €
Gebacken und gespickt mit Knoblauch, Zwiebeln, Kräutern und mehr	
<b>Käseteller mit Feigensenf</b>	6,90 €

### Flammkuchen für den kleinen Hunger und zum Wein

**Klassisch:** Speck, Zwiebeln und Schmand 7,90 €

**Hawaii:** Ananas, Schinken, Käse und Schmand 9,90 €

**Ostsee:** Geräucherter Lachs, Schmand mit Dill und Frühlingzwiebeln 12,90 €

**Deichgeflüster:** Schafskäse, Blattspinat und Schmand 12,90 €

### Erholung und Entspannung

mit einem schönen kulinarischen Erlebnis in unserem Restaurant!

Ruth Herrnberger mit dem Team

Auszug aus der Speisekarte 11/2019