

Suppen, Vorspeisen und Salate

Cremige-Suppe vom Küchengarten nach Markteinkauf:	Tasse	3,90€
	Teller	6,90€
Karotte, Lauch, Kartoffel, Pilze, Kohl, Tomate, Brokkoli, Blumenkohl ...		
Steinpilz-Suppe	"veggie"	7,90 €
Karamellisierte Maronen, Steinpilze		
Bruschetta	"veggie"	5,90 €
Tomate, Zwiebeln, Knoblauch, Kräuter und Olivenöl		
"Bruschetta Royal" mit Garnele in Tempura		12,90 €
Rösti vom Kartoffelkloß mit Ostseelachs		12,90 €
Kloßscheiben, Crème Fraîche, Ostseelachs		
Gratinierter Ziegenkäse auf Süßkartoffeln		9,90 €
Kleiner Blattsalat, Süßkartoffeln und Imkerhonig		
Bunter Salat mit Früchten	vegan	8,90 €
Blattsalate, Tomate, Gurke, Paprika, Früchte und mehr		

Unsere traditionellen Flammkuchen

Flammkuchen „Klassisch“		7,90 €
Speck, Zwiebeln und Schmand		
Flammkuchen „Hawaii“		9,90 €
Ananas, Schinken, Käse und Schmand		
Flammkuchen „Deichgeflüster“	"veggie"	12,90 €
Schafskäse, Blattspinat und Schmand		
Flammkuchen "Süßer Apfel"	"veggie"	9,90 €
Apfelscheiben, Zucker, Zimt und Schmand		

Aus dem Meer und vom Lande

Dorschfilet in knusprigem Tempura		13,90 €
Remouladensauce und lauwarmer Kartoffelsalat		
Rumpsteak von der deutschen Färse	220 g	22,90 €
Champignon-Zwiebelgemüse, Pommes, Salat + Kräuterbut 300 g		
Tagliata von der deutschen Färse	220 g	22,90 €
Rumpsteak in Scheiben, Parmesan, Rucola +Tomatensalat		
Wiener Schnitzel vom Kalb		23,90 €
Klassisch oder in der Knusperhülle		
Lauwarmer Kartoffelsalat oder Bratkartoffeln		
Dazu: Gurkensalat und Preiselbeeren		

Aus unseren traditionellen Eisen-Pfannen

Gärtner-Pfanne	vegan	12,90 €
Mit Gartengemüse + Gartenkräuter + Kartoffelspalten + Aioli und Hollandaise		
Pilzpfanne mit Spätzle		
Frische Herbstpilze in Rahm und hausgemachte Spätzle	veggie	16,90 €
Garnelen-Pfanne		24,90 €
Garnelen mit Kräutern, Knoblauch und Zwiebeln. Aioli und Kräuterbaguette		

In der Spanien-Pfanne, langsam im Ofen knusprig gegart

Mediterrane Gemüse-Pfanne mit Fischfilets **oder ohne**

Fischfilets auf dem knusprigen Kartoffel-Fenchel-Bett mit Tomaten		19,90 €
Viel Knoblauch im Hemd und provenzalische Kräuter	vegan	14,90 €

Auf Vorbestellung:

Mediterrane Gemüse-Pfanne mit **Fisch im Ganzen**

Nach Markteinkauf ab 25 €

Von dem Menü: Winterliche Promenade in Holstein

Knusprige halbe aromatische Ente "Tradition"

Brust und Keule mit ihren traditionellen Beilagen: 24,90 €
Kartoffelklöße, Apfelrotkohl und Rosenkohl

Zartes vom Reh

24,90 €
Hausgemachte Spätzle mit Herbstpilzen, Rotkohl und Rosenkohl
Dazu eine kleine Aromen-Explosion: Birne mit Preiselbeeren

Von dem Menü: Winterliches Meeresrauschen

Kleine Bouillabaisse NORD

24,90 €
Unsere Fischsuppe „Soupe de Poisson“ mit Fisch-Filets
Dazu: Aioli, Croutons, Knoblauchzehen zum Einreiben der Croutons
und geriebener französischer Emmentaler

Dorschfilet auf Kartoffelstampf mit "Bourride"

24,90 €
Französische Bourride, kreativ holsteinisch interpretiert
Dorsch aus dem Gemüse-Kräuter-Weißwein-Sud mit Aioli verfeinert
auf Kartoffelstampf mit seinen Gemüsen serviert

Alte Straßenmeisterei Dessert-Karte

Kleiner Eisbecher 3,90 €

Mit zwei Kugeln Eis nach Wahl und Sahne
Vanille, Schokolade, Erdbeere oder Stracciatella
Jede weitere Kugel 1,50 €

Unsere Sorbets

Dreierlei Sorbets 5,90 €

Zitrone, Cassis, Himbeere + nach Saison
Jede weitere Kugel 1,90 €
Dazu ein Glas feiner Grappa 3,00 €
Extras Früchte 3,90 €
Schlag-Sahne 1,50 €

Sorbet-"Mojito" 7,90 €

Zitronen-Sorbet mit Minze + weißem karibischen Rum

Baiser-Eis-Traum 7,90 €

Vanille- + Erdbeer-Eis, Baiser, Früchte + Sahne

Stracciatella-Eistorte

Mit Himbeer-Sauce und frischen Himbeeren 8,50 €

Verschleiertes Bauernmädchen 8,50 €

Äpfel, Calvados, Schwarzbrot, Schlagsahne + süße Geheimnisse

Rote Grütze mit Vanille-Sauce 7,90 €

Dazu: 1 Kugel Vanille-Eis 1,50 €

Dessert zu zweit

Große Dessert-Variation mit Herz 9,90 €

Dessert für 1, 2, 3 Personen zum Teilen

Flammkuchen „Süßer Apfel“ 8,90 €

Apfelscheiben, Nüsse und Schmand

Dazu ein Glas Calvados 3,50 €

Käseteller 6,90 €

Kleine Käse-Auswahl und Feigensenf