

Frühlingskarte

Vorspeisen

Karotten-Ingwersuppe mit Kokosmilch (vegan) 6,90

Gurkensalat 5,60

Kleiner gemischter Salat 5,90

Geräuchertes Forellenfilet auf lauwarmem Spitzkohlsalat
mit geröstetem Schwarzbrot 9,50

Frühlingssalate

Salatvariationen mit Baguette und Honig-Senf-Vinaigrette,
dazu wahlweise

gebackener Hirtenkäse 15,40

oder

gebratene Hähnchenbrust 15,90

Vegetarisch und Vegan

Bandnudeln mit Edelpilzragout 15,90

Maultaschen, mit Spinat und Zwiebeln gefüllt,
in einer Kräuter-Zwiebel-Tomaten-Soße (vegan) 14,50

Holsteiner Spezialitäten

Hausgemachtes Sauerfleisch vom Schweinenacken
mit Bratkartoffeln und Remouladensoße 18,00

Bosauer Matjesfilets nach Norddeutscher Art,
dazu „Hausfrauensoße“ und Bratkartoffeln 18,00

Kapitänslabskaus mit Spiegelei und saurer Beilage 19,00

Über Tagesgerichte informieren unsere Tafeln und das Servicepersonal

Fisch

„Pannfisch“ Seelachsfilet gebraten, mit Senfsoße,
Gurkensalat und Bratkartoffeln 19,50

Zanderfilet gebraten auf Estragon-Kohlrabirahmgemüse,
dazu Salzkartoffeln 24,50

„Frohsinn Teller“ Räucherlachs, Matjes und Rotweinmatjes,
mit Honig-Senf-Soße, Hausfrauensoße und Bratkartoffeln 22,50

Wir mehlieren unseren Fisch in Maismehl (glutenfrei)

Fleisch

Schweineschnitzel mit Spiegelei,
gemischtem Salat und Bratkartoffeln 19,80

„Grillteller“ Steaks von Hähnchenbrust, Rind und Schwein
mit gebratenen Zwiebeln, Champignons
und Pommes frites 24,90

Argentinisches Rumpsteak mit Kräuterbutter,
gemischtem Salat und Bratkartoffeln 29,80

Hähnchenbrust „Milaneser Art“ in Hartkäse-Eihülle

mit Bandnudeln und Tomatensoße 22,50

Kindergerichte

Seelachsfilet gebraten mit Salzkartoffeln,
mit Tomaten- und Gurkenscheiben 7,50

Kleines paniertes Schweineschnitzel
mit Tomaten- Gurkenscheiben und Pommes frites 8,20

Pasta mit Tomatensoße 6,80

Desserts

3 Kugeln Eis (Vanille, Erdbeere, Schokolade) 6,00
mit Sahne 6,60

Warme Rote Grütze mit zwei Kugeln Vanilleeis 6,80

Kaffee Panna Cotta mit Karamellsoße 7,50