



Speisekarte ab 6. September

Vorspeisen & Suppen

Griebenschmalz mit Äpfeln und Zwiebeln und Sonnenblumenbrot	3,80
Schnittlauchschmand mit Stangenweißbrot	6,60
Schafskäse-Kräuterdip mit Oliven mit Stein und Stangenweißbrot	7,70
Glückstädter Matjesfilet mit Zwiebelringen auf Schwarzbrot	6,20
Zwei Matjesfilets in Zitronenbutter gebraten mit Pellkartoffeln und Schnittlauchschmand	11,80
*	
Kartoffel-Lauchsuppe mit Paprika & Croûtons	8,50
Rahmsuppe von Nordseekrabben (*1) mit Brandy und Croûtons	9,50
Hamburger Aalsuppe "Original" ohne Aal	10,80
.. mit Rauchschinken, Gemüse, Backobst (*6) und Mehlklößchen	

Vegetarisch

Emmentaler Käsespätzle, Schmelzzwiebeln und Frühlingslauch	18,50
... mit gebratenen Pfifferlingen	23,50
Röstkartoffeln, Spiegeleien, gebratene Pfifferlingen und Frühlingslauch	15,80

Vegane Gerichte bereiten wir gern nach Absprache zu.

*1 = konserviert mit Benzooesäure *6 = geschwefelt



Fleisch

Hausgemachte Lammuletten von der Keule, wahlweise mit • Rahmsauerkraut und Salzkartoffeln • Kräuterbutter, grünen Bohnen und Bratkartoffeln	21,50
Feine Bratwurst - Qualität aus der Region • Rahmsauerkraut und Salzkartoffeln	14,50
Rinderhüftsteak von der deutschen Färse wahlweise mit • Kräuterbutter, grünen Bohnen und Bratkartoffeln • gebratenen Kirschtomaten, Schnittlauchschand und Pellkartoffeln	29,50
Labskaus mit mariniertem Rotweinfilet, Spiegeleiern und Rote Bete	23,50
Susländer Saure Rippchen aus der Pfanne mit karamellisierter Soße, Schmorzwiebeln, grünen Bohnen und Pellkartoffeln oder Bratkartoffeln	23,50
Sauerfleisch vom Susländer Schweinenacken mit Bratkartoffeln	18,20
Schnitzel "Wiener Art" von der Grevenkoper Pute mit Bratkartoffeln oder sommerlichem Kartoffelsalat in Joghurt-Mayonnaise	19,50
Roastbeef kalt mit Remouladensoße und Bratkartoffeln	22,80



Fisch

Saisonal, nachhaltig und fair - www.frischgefischt.de

Gebratenes Filet vom Schellfisch 28,50

- mit Dillsoße, Salzkartoffeln und Gurkensalat
- mit gebratenem Speck, Salzkartoffeln und Gurkensalat
- mit Rahmsauerkraut und Salzkartoffeln

"Hamburger Pannfisch"

Gebratene Fischfilets mit Senfsoße und Bratkartoffeln 28,50

Gebratenes Seelachsfilet

- mit sommerlichem Kartoffelsalat in Joghurt-Mayonnaise 25,50
- mit Remouladensoße und Bratkartoffeln 25,50
- mit Sahnemeerrettich, Bratkartoffeln und Gurkensalat 27,00

Immer solange der Vorrat reicht:

Kutterscholle 27,50

- mit Dillbutter, Salzkartoffeln und Gurkensalat
- mit gebratenem Speck, Salzkartoffeln und Gurkensalat
- mit sommerlichem Kartoffelsalat in Joghurt-Mayonnaise

Glückstädter Matjes >>>



Original Glückstädter Matjes

Handfiletiert und Naturgereift

Vier Matjesfilets, dazu ...

- Zwiebelringe und Bratkartoffeln 22,80
- Speckstippe, grüne Bohnen und Pellkartoffeln 26,20
- Nach Hausfrauenart - Sahnesoße mit Äpfeln, Zwiebeln
und saurer Gurke - dazu servieren wir Pellkartoffeln 23,60
- Schnittlauchschmand und Bratkartoffeln 23,60
- "Dreierlei" - Sahnemeerrettich, Wildpreiselbeeren,
Sahnesoße nach Hausfrauenart und Bratkartoffeln 23,60
- Honig-Dill-Senfsoße und Bratkartoffeln 23,60

Matjes & Hering

- Matjesfilets in Zitronenbutter gebraten mit
Pellkartoffeln und Schnittlauchschmand 23,60
- "Matjes-Variation" - Aalrauchmatjes mit Sahnemeerrettich (*3),
Rotweinfilet mit Zwiebelringen, Matjesfilets natur mit
Honig-Dill-Senfsoße - dazu servieren wir Bratkartoffeln 23,90
- Marinierte Rotweinfilets mit Zwiebelringen und Bratkartoffeln 22,80
- Aalrauchmatjes mit Sahnemeerrettich (*3) und Bratkartoffeln 23,90

Salate

- €
- Kleiner gemischter Salat 5,90
- Großer Salat
- mit gebratenem Lachsfilet und Zitronenpfeffer 19,80
 - mit gebratenen Putenbruststreifen und Käse 15,90
 - mit Kräuter-Schafskäse, Kalamata-Oliven und roten Zwiebeln 14,30
- Blattsalat mit Petersilie und Schnittlauch 4,40
- Dressing nach Wahl: Joghurt-Knoblauch-Dressing oder Zitronen-Vinaigrette
- Gurkensalat süß sauer mit Dill 5,10

*3 = Antioxidationsmittel



Nachspeisen

Pralinen aus der Glückstädter Schokoladenmanufaktur	Stück	1,60
gefüllt mit: Heinrich-Trester • Walnusslikör • Bellabomba Eier-Rum-Likör • Schwarzer Johannisbeere • Karamel-Ingwer		
Buttermilchsuppe mit Rosinen (*6) und Mehlklößen		5,40
	großer Teller	6,90
Fliederbeersuppe mit Apfelspalten und Grießpudding		5,80
	großer Teller	7,60

Eis

Zitronensorbet mit Wodka	5,30
Zitronensorbet mit Perlwein "Frizzante"	5,10
Mangosorbet mit Himbeermark	4,30
Vanilleeis mit Schokoladensoße	4,70
Heisser Espresso (*8) mit Vanilleeis und Schlagsahne	5,40
Vanilleeis mit Eierlikör, Schlagsahne und Amarettini	5,30
Vanilleeis mit heißen Rumkirschen (*2) und Schlagsahne	6,90

Zitronen Sorbet • Mango Sorbet

Vanille Eiscreme • Schokoladen Eiscreme

1 Kugel - € 2,40 2 Kugeln - 4,50 3 Kugeln - 6,50

Kuchen

Warmer Apfelkuchen mit Mandelblättchen	4,80
	& Vanilleeis 6,90
Rahmkäsekuchen	4,70
	& Himbeermark 6,60
Schokoladenkuchen	3,50
	& Bellabomba Eierlikör mit Rum 6,70

**8 koffeinhaltig *6 geschwefelt *2 mit Farbstoff (Rum) jedes Gebäck kann Spuren von Nüssen enthalten*