Saisonempfehlung

Entenbraten A, C, G, L
ofenfrischer Entenbraten (Brust & Keule) mit kräftiger Jus, Apfelspalten,
Preiselbeeren, hausgemachtem Rotkohl und Kartoffelknödeln 34,00 €

Schweinefiletmedaillons vom Holsteiner Landschwein
mit in Speck und Zwiebeln gebratenen Pilzen A, C, G, M, L
Bratenjus, Süßkartoffelcreme, dazu hausgemachte Dauphinekartoffeln 26,50 €

Edelgulasch vom Hirsch A, C, G, L
zart geschmortes Fleisch (aus der schieren Hirschkeule geschnitten),
in kräftiger Schmorsauce, mit Champignons, Preiselbeer-Birne,
hausgemachtem Rotkohl und Kartoffelknödeln 34,00 €

Gebratenes Steinbeißer Filet, A, D, G, L
mit Basilikum-Pesto, Pfannengemüse und Rosmarinkartoffeln 29,50 €

Holsteiner Sauerfleisch C, D, G, M
Schweinenacken in Saueraspik, dazu Bratkartoffeln
und hausgemachte Remouladensoße 18,50 €

Krummesser Schlemmerteller C, D, G, M
mit Schweinenacken in Saueraspik, Roastbeef kalt und Matjesfilet Hausfrauen Art,
dazu Bratkartoffeln und hausgemachte Remouladensoße 23,50 €

Roastbeef kalt, rosa gebraten, C, G, M
mit Bratkartoffeln und hausgemachter Remouladensoße 24,50 €

Matjes Hausfrauen Art C, D, G, M
3 Stk. Edelmatjes mit Hausfrauensauce und Bratkartoffeln 20,50 €
...kleine Portion mit 2 Filets 17,50 €

Dessertempfehlungen
Mascarponecreme mit Himbeeren und Baiser C, G 7,50 €

Suppen & Vorspeisen

Cremesuppe vom Beidendorfer Hokkaidokürbis (Tasse) G, L
mit gerösteten Kernen und Öl — 8,90 €

Rinderkraftbrühe (Tasse) A, C, L, M
mit Gemüseeinlage und Fleischklößchen — 8,90 €

Gebackene Entenkrokette A, C, F, G, H, L, M
mit Apfel-Ingwerchutney, Teriyaki Sauce und feinem Salat — 10,50 €

Röllchen vom Rindercarpaccio G, H, L, M
mit feinen Salaten, Trüffelmayonnaise, Grana Padano — 15,50 €

Drei gegrillte Riesengarnelen B, C, G, L, M
auf jungem Blattspinat mit Kräuterschaumbutter gratiniert — 16,00 €

Gratinierter Picandou Ziegenkäse G, H, L, M
mit Apfel-Ingwerchutney, an warmen Kichererbsensalat — 11,50 €

Rote Bete Carpaccio G, H, L, M
mit gerösteten Nüssen, Orangenfilets, Granatapfelkernen — 11,50 €

Ab sofort auf Vorbestellung (ab 5 Personen)

Ofenfrischer Gänsebraten

mit Gänsejus, Bratapfel, hausgemachtem Rotkohl, Rosenkohl, Kartoffelknödeln und Kartoffelkroketten

49,00 € je Person
(min. Bestellung 5 Personen)

Hauptgerichte

Schweineschnitzel Wiener Art A, C, G
mit Bratkartoffeln und grünem Salat in Zitronen-Sahnedressing 19,50 €
oder
Original Wiener Schnitzel vom norddeutschen Kalb A, C, G 29,50 €

Züricher Rahmgeschnetzeltes C, G, L, M
vom norddeutschen Kalb mit Champignons,
goldbraun gebackenem Kartoffelrösti
und grünem Salat in Zitronen-Sahnedressing 29,50 €

Tip! Black Angus Prime Beef Rumpsteak C, G, L, M
„Café de Paris“ 250g
mit unserer hausgemachten Kräuterschaumbutter überbacken,
dazu Pommes frites und Grilltomate 31,50 €

Black Angus Prime Beef Rumpsteak 250g C, G, L, M
mit gebratenen Zwiebeln & Champignons, gebackener Kartoffel,
hausgemachter Sourcream, Kräuterbutter und Coleslaw 31,50 €

Rückensteak vom Holsteiner Landschwein 250g C, G, L, M
mit gebratenen Zwiebeln & Champignons, gebackener Kartoffel,
hausgemachter Sourcream, Kräuterbutter und Coleslaw 21,50 €

BBQ-Angus-Beefburger A, C, G, L, M
mit Bacon, hausgemachter Zwiebelmarmelade, rauchig-süßer BBQ Sauce,
gegrillter Ananas, knackiger Salat und Tomate,
dazu Pommes frites und Limetten-Chili-Mayonnaise 19,50 €

Fisch

Fischteller "Hamburger Fischmarkt" A, B C, D, G, L, M
3 verschiedene, gebratene Fischmedaillons, Garnele,
mit Weißweinsauce, Blattspinat, Petersilienkartoffeln — 29,50 €

Nordseescholle Finkenwerder Art A, D, G
gebraten, mit Speckstreifen, Petersilienkartoffeln
und grünem Salat in Zitronen-Sahnedressing — 31,50 €

Gebratene Forelle mit gerösteten Mandeln, A, D, G, H, M
im Stück gebraten, mit gerösteter Mandelbutter,
Petersilienkartoffeln und Gurkensalat — 28,50 €

Gegrilltes Medaillon vom Norweger Fjordlachs A, D, G, L
Rahmspinat, geschmolzene Tomate, Kartoffelpüree — 29,50 €

Zanderfilet Winzerin Art A, D, G, L, M
mit glacierten Trauben & Speck, Rahmsauerkraut,
und Kartoffelpüree — 29,50 €

Kleine Salate vorweg oder dazu

Grüner Salat in Zitronen-Sahnedressing G	4,80 €
Großer gemischter Saisonsalat mit Hausdressing C, G, L, M	9,50 €
Kleiner gemischter Saisonsalat C, G, L, M	5,90 €
Gurkensalat in Essig & Öl mit Zwiebeln, Dill M	5,90 €

(Liebe Gäste, für Umbestellungen mit Bratkartoffeln berechnen wir 1,50 €)

Vegetarisch & Salate

Kartoffel-Gemüserösti C, G, L, M

ein goldbraun gebackener Kartoffel-Gemüserösti
mit gemischten Pilzen in Rahm und einem kleinen bunten Salat 16,50 €

Veggi Burger A, C, G, L, M, N

Chiasamen-Kürbisburger mit Halloumi, gegrillter Zucchini, Tomate,
Petersilienpesto, Süßkartoffel Pommes frites,
Limetten-Chili-Mayonnaise 18,90 €

Spinat-Gemüse-Maultaschen

mit gebackenem Gemüse und Kräuterrahmsauce A, C, G, L, M 17,50 €

"Cäsar Salat" A, C, G, L, M

knackiger Romana- und Rucola Salat mit Cäsardressing mariniert,
frisch gehobeltem Grana-Padano, gerösteten Brot-Croutôns, Tomate 13,00 €
...zusätzlich mit gegrillter Hähnchenbrust & Bacon 17,50 €

Salatteller nach Art des Hauses A, C, G, H, L, M

marktfrische, knackige Salate mit Hausdressing, verschiedene Rohkost,
Früchte, geröstete Nüsse & Kernen, Baguette

...vegetarisch, mit gegrillter Zucchini, Champignons und Falafel 16,50 €
A, C, G, H, L, M, N
...mit gebackenem Knusper-Hähnchenbrustfilet 17,50 €
...mit Lachsfiletstreifen A, C, G, H, L, M, D 18,00 €
...mit Rindfleischstreifen, medium gegrillt A, C, G, H, L, M 18,50 €
...mit 3 gegrillten Garnelen A, C, G, H, L, M, N 19,50 €

Desserts

Crêpes a l´Orange [A, C, G]
frisch gebackener Crêpes mit 1 großen Kugel Vanilleeis
und karamellisierten Orangenfilets — 11,90 €

Warmes Schokoladen Soufflé [A, C, G, H]
mit flüssigem Kern, 1 Kugel Vanilleeis und Früchten garniert — 11,00 €

Klassische Crème Brûlée [C, G]
mit frischer Vanilleschote aromatisiert,
dazu hausgemachtes Himbeer-Sorbet — 8,90 €

Mandelcrumble [A, C, G, H]
gebackene Mandelkekskrümel mit Fruchtkompott der Saison
und hausgemachtem Tonkabohneneis — 7,90 €

Eis & Heiß [C, G]
2 Kugeln Vanilleeis mit heißen Schattenmorellen und Schlagsahne — 8,50 €

Eis & Schoko [C, G]
2 Kugeln Vanilleeis mit hausgemachter heißer Schokoladensauce
und Schlagsahne — 8,50 €

Probieren Sie auch unser hausgemachtes Eis & Sorbet!
Unser Serviceteam empfiehlt Ihnen gern die verschiedenen Sorten!

Unsere Sorten: Bourbon-Vanille [C, G], Schokolade [C, G], Erdbeere [C, G], Walnuss [C,G,H], Amarena-Kirsch [C, G], Mango-Joghurt [C, G].

1 Kugel Eis nach Wahl	2,50 €
1 Kugel Sorbet/hausgemachtes Eis nach Angebot [C, G]	3,00 €
1 Portion Schlagsahne [G]	1,50 €

Weitere Eiskreationen mit Mövenpick Premium-Eiscremefinden Sie in unserer Eiskarte!

Lieber Gast!

Uns ist es sehr wichtig, dass Sie sich bei uns wohl fühlen!

Wir beschaffen hochwertige Lebensmittel von regionalen Händlern und verarbeiten diese stets frisch nach Ihrer Bestellung in unserer Küche, dabei kann ein Kontakt zu anderen Lebensmitteln nicht ausgeschlossen werden.

Sollten Sie eine Unverträglichkeit oder Allergie haben, wenden Sie sich gerne an einen unserer Servicemitarbeiter, die meisten Gerichte können wir entsprechend anpassen.

Nachfolgend haben wir unsere Speisenkarte mit den deklarationspflichtigen Allergenen & Zusatzstoffen für Sie markiert.

Allergene	Zusatzstoffe
A Glutenhaltiges Getreide: Weizen, Roggen, Hafer, Gerste und Erzeugnisse daraus	1 mit Farbstoff
B Krebstiere	2 mit Antioxidationsmitteln
C Eier	3 mit Geschmacksverstärker
D Fisch	6 mit Phosphat
E Erdnüsse	7 mit Süßungsmitteln
F Soja	8 enthält Phenylalaninquelle
G Milch- und Milchprodukte	9 Chininhaltig
H Schalenfrüchte (Mandel, Haselnuss, Walnuss, Cashew, Pecannuss, Pistazie, Macadamia etc.	10 Koffeinhaltig
L Sellerie	11 Konservierungsstoff
M Senf	
N Sesam	
O Schwefeldioxid und Sulphite	
P Lupinen	
R Weichtiere	