

„Unsere Empfehlungen der Woche“

Kraftbrühe vom Tafelspitz, mit Fleisch- Gemüseeinlage	6,30
Waldpilz-Cremesuppe mit Schmand verfeinert	6,80
½ Dutzend Weinbergschnecken mit unserer Kräuterbutter überbacken, anbei Baguette	12,10
6 Seawater-Garnelen im Keramik Pfännchen mit unserer Kräuterbutter überbacken, anbei Baguette	13,20
Zanderfilet im Speck-Mantel gebraten auf Rahmwirsing dazu knusprige Bratkartoffeln	22,90
Lachsfilet unter der Kartoffelkruste auf pikantem Spinat mit Zwiebeln und französischer Dijon-Senf-Soße	24,00
Högersdorfer Fischteller drei gebratene Fischfilets der Saison & einer Riesengarnele mit Zitronen-Butter angerichtet auf Wirsingkohl anbei Bratkartoffeln	22,90
Frischer Karpfen aus unserem „Bassin“ Holsteiner Spiegelkarpfen aus dem Kneeden Queller-Trave Gewässer klassisch blau serviert mit frischem Meerrettich/Sahne, flüssiger Butter, Petersilienkartoffeln und Eisberg-Salat	einmal gereicht 20,60 zweimal gereicht 26,30
zart rosa gebraten Roastbeef vom Argentinischem Rindrücken, dazu servieren wir unsere Speck-Bratkartoffeln und hausgemachte Remouladensoße	20,50
Deftiger Holsteiner-Grünkohl mit einer Kohlwurst, Kasseler und Schweinebacke, dazu knusprige Speck-Bratkartoffeln	22,40
Gebratene Geflügelleber Berliner Art mit Zwiebeln und Apfelringen frisch aus der Pfanne und hausgemachtem Kartoffelpüree	20,10
halbe Flugente knusprig aus dem Ofen servieren wir mit Rahmsauce, Apfel-Rotkohl und Petersilienkartoffeln	28,20
Herzhaftes Argentinisches Rumpsteak mit Zwiebeln und frischen Champignons aus der Pfanne Kräuterbutter und deftigen Bratkartoffeln	24,70
zart geschmorte Damkalbs-Keule an Wacholderrahmsauce, mit einem Preiselbeer-Pfirsich, Speck-Rosenkohl und Mandelbällchen	24,60
Lammrücken, rosa gebraten mit einer feinen Kräuterkruste überzogen, dazu Thymiansoße, Kenia-Bohnen und überbackene Sahnkartoffeln	26,30

Haben Sie fragen zur Allergie- oder Zusatzstoff- Kennzeichnung, wenden sie sich bitte an einen unserer Servicemitarbeiter