

Mittwoch, 31.05. – Sonntag, 04.06.

Frikassee vom Holsteiner Landhuhn
Erbsen, Champignons, Reis, Rote Betesalat
17,00

Gebratenes Welsfilet
Möhren-Lauchgemüse, Dillkartoffeln
19,50

Ziegenkäseburger
Gepickeltes Gemüse, Chutney, Rucola
16,50

Mousse vom Holsteiner Espresso
Frische Erdbeeren
11,50

Montag, 05.06 – Freitag, 09.06

Weißer Stangenspargel mit Salzkartoffeln
und Buttersauce
23,00

mit Holsteiner Katenschinken 29,00
mit gebratenen Saiblingsfilet 30,00

Tagliatelle
Spinat, Walnüsse, Bärlauch
16,50

Erdbeermousse
Crumble, Erdbeerragout
11,50

Samstag, 10.06. – Mittwoch, 14.06.

Roastbeef „rosa“
Remouladensauce, Bratkartoffeln, Salat
18,50

Gedämpftes Shellfischfilet
Senfsauce, Gemüsestreifen, Dillkartoffeln
17,50

Quiche von grünem und weißem Spargel
Kräuterschmand, Salat
14,50

Schokoladen-Walnussbrownie
Rote Grütze
10,50

Donnerstag, 15.06 – Montag, 19.06.

Sauerfleisch vom Susländer Landschwein
Bratkartoffeln, Remouladensauce, Salat
16,50

Gebratenes Zanderfilet
Rahmkraut, Rosmarinkartoffeln, Rote Betesauce
18,50

Kleine Ofenkartoffeln
Sour Cream, gegrilltes Gemüse, Salat
13,50

Sauerkirschtiramisu
11,50

Dienstag, 20.06. – Samstag, 24.06.

Wildbratwurst aus dem Jagdgebiet Gottesgabe
Preiselbeerjus, Wirsing, Salzkartoffeln
16,00

Kieler Kaufmann Backfisch
Kartoffel-Gurkensalat, Remouladensauce,
17,00

Kartoffelgnocchi
Parmesansauce, Spinat, Pilze
15,00

Cheesecake
Mangokompott
10,50

Sonntag, 25.06 – Donnerstag, 29.06

Angusburger
Cheddar, Jalapenos, BBQsauce, Pommes
18,00

Bratheringe
Bratkartoffeln, Salat, Remouladensauce
16,50

Kartoffel-Kräuterwaffel
Friesisch Blue Sauce, Kräuterseitlinge,
geschmorte Möhre
14,00

Buttermilchmousse
Rhabarber
11,00