

Donnerstag 01.02.- Montag 05.02.

Ragout von der Holsteiner Gans
Grüne Bohnen, Salzkartoffeln, Preiselbeerjus
25,00

Gebratenes Lachsfilet
Risotto, Fenchel, Kirschtomate
25,00

Spinatlasagne
Feta, Kirschtomate, Salat
17,50

Nougat-Mousseschmitte
Kirschkompott
12,50

Dienstag 06.02.- Samstag 10.02.

Schnitzel vom Susländer Landschwein
Bratkartoffeln, Salat, Preiselbeeren
24,00

Gedämpftes Schellfischfilet
Gemüwestreifen, Dillkartoffeln, Senfsauce
22,00

Kartoffelgnocchi
Parmesansauce, Spinat, Champignons
18,00

Zweierlei Schokoladenmousse
Zwetschgenkompott
13,00

Sonntag 11.02.- Donnerstag 15.02.

Geschmorte Rinderschulter
Rotkohl, Salzkartoffeln, Rotweinjus
25,50

Gebratenes Rotbarschfilet
Karotten-Lauchgemüse, Rosmarinkartoffeln
24,50

Zwiebelkuchen
Kräuterschmand, Salat
17,00

Gebackene Apfelringe
Vanillesauce
12,00

Freitag 16.02.- Dienstag 20.02.

Ofenfrische Bauernhähnchenkeule
vom Bauer Schramm
Ofengemüse, Röstkartoffeln
22,00

Bratheringe
Remouladensauce, Bratkartoffeln, Salat
22,00

Kartoffel-Kräuterwaffel
Friesisch Blue, lila Möhre, Champignons
16,00

Cheesecake
Himbeerkompott
13,00

Mittwoch 21.02.- Sonntag 25.02.

Holsteiner Grünkohl
Kochwurst, Kassler, Schweinebacke, Röstkartoffeln
27,50

Fischfrikadelle
Kartoffel-Gurkensalat, Remouladensauce
19,00

Tagliatelle
Parmesan, Spinat, Walnuss, Kirschtomate
18,00

Lauwarmer Schokoladen-Walnussbrownie
Rote Grütze
13,00

Montag 26.02.- Freitag 01.03.

Bio Bratwurst vom Hof Muhs
Sauerkraut, Kartoffelstampf, Zwiebeljus
21,00

Pannfisch
Bratkartoffeln, Senfsauce, Salat
23,00

Gratinierter Ziegenkäse
Chutney, Salat, Kräuterbaguette
17,00

Sauerkirschriffle
Amarettini, Kirschkompott, Frischkäse
12,50