

Suppe & Vorspeisen

Gübyer Bouillabaisse mit reichhaltiger Einlage, Bauernbrot-Chip und Sauce Rouille ^{2,3,4,12,25}	8,90 €
Rahmsuppe vom Hokkaido – Kürbis mit Ingwer und selbstgemachten Fleischklößchen ^{4,5,25,26}	7,50 €
BIO-Kalbstatar mit Kapern und Karlshofer Landei angemacht auf Rote Bete Carpaccio und Trüffelcreme ^{1,4,9}	12,90 €
Lauwarme Birtentarte mit Backensholzer Friesisch Blue an Grünkohl – Orangensalat ^{1, 4,9,11}	11,90 €

Vegetarische Gerichte und Salatteller

Knusprig gebackene Frühlingsrolle gefüllt mit Shiitake, Kräutersaitling und Champignons, Balsamicojus, Bärlauch-Pesto an Gemüse - Couscous^{5,9,11,25,26}

½ Portion 12,90 €

Ganze Portion 16,90 € (vegan)

Holsteiner Winterschnüüsch mit Rote Bete,
marinierter Tomate und Grünkohlpraline^{4,9,25,26}
16,90 €

Knackige Blattsalate mit Rote Bete, Cherrytomaten, Karotte wahlweise mit **Trüffelvinaigrette oder Himbeeressigvinaigrette** mit Kräuterbaguette^{9,26}
10,90 €

Wahlweise zum Salat dazu:

gebratene Garnelen ^{3,4,25}	+ 6,50 €
gratinierter Bio-Schafskäse ⁴	+ 4,90 €

Für unsere kleinen Gäste

(bis 12 Jahre)

Kleines **Schweineschnitzel** mit Gemüse und Bratkartoffeln^{1,9,11,26,29} 8,90 €

Selbstgemachte **knusprige Fisch - Nuggets** mit Remouladensauce und Pommes Frites^{1,9,11,26} 8,90 €

Wikinger-Teller

Teller und Besteck für den Raubzug auf Mamas und Papas Teller „Kost nix“

Fischgerichte

Gebratenes Seelachsfilet auf Graupen-Safran-Risotto an Hummerschaum und Grünkohlpralinen^{2,3,4,5,25,26}
18,90 €

Selbstgemachtes **Labskaus mit Eckernförder Aalrauchmatjes**,
Spiegelei und Roter Bete^{2,1,28}
14,90 €

Ostsee-Dorschfilet auf Ratatouillegemüse im Pergament gegart
und Rosmarinkartoffeln^{2,5,25,26}
19,90 €

Beachten Sie auch unseren **außer Haus Verkauf:**
Leberwurst vom Hausschwein, verschiedene Konfitüren, Rote Bete, Kürbis,
Holunderblütensirup, Galloway-Bratwurst, Pralinen
und mehr....

Wir statten auch Ihre Feier mit unserem **Partyservice** aus!

Fleischgerichte

Wiener Schnitzel vom Angeliter Kalb mit Zitrone, leckerem
Wurzel - Gemüse und Bratkartoffeln ^{1,5,9,26}
19,90 €

Eiderstedter Limousin – Rumpsteak vom Landwirt Holger Utermann
in Güby **-5 Wochen am Knochen gereift-**
mit Kräuterbutter, gemischter Salat, und Bratkartoffeln ^{4,9,25,26}
25,90 €

Schlei-Liesel Burger vom Limousin-Rind im Dinkel-Karotten-Brötchen,
Kresse-Mayonnaise, Tomaten-Apfelrelish und Pommes Frites ^{9,4,26,12,25}
17,90 €

Sauerfleisch vom Wildschwein nach altem Hausrezept gekocht
und im Glas serviert mit Salatbeilage, selbstgemachte rote Bete
und krossen Bratkartoffeln ^{12,25,29}
15,90 €

Gallowayroulade an eigener Sauce mit Spitzkohl in Rahm
und Kartoffel-Kräuternocken ^{4,25}
18,90€

Selbstgemachte Galloway – Bratwurst von Uthlande Weiden
mit Kürbis-Birnen- Chutney, weißem Bohnenpürree und Bratkartoffeln ^{4,5,12,25,26}
15,90 €

Schleswig – Holsteiner Grünkohl mit Kasseler, Kochwurst und Schweinebacke,
Bratkartoffeln und süßen Kartoffeln ^{5,12,25,28}
16,90 €

**Gern bereiten wir Ihnen auch eine kleine Portion zu.
Bitte sprechen Sie uns dafür an!**

Wir akzeptieren eine Kartenzahlung ab einem Wert von 30 Euro.

Dessert

5 selbstgemachte **Schokoladen – Trüffel** mit verschiedenen Füllungen
(gern zum Selbstaussuchen am Tresen)^{1,4,8,11,26,27}

5,00 €

**Lauwarmes Kompott mit Quitten vom Obsthof Stubbe
mit selbstgemachtem Tonkabohnen Eis**⁴

7,90 €

Lauwarme Tarte von der Valrhona – Schokolade
mit Gewürznananas und Lavendelschaum^{1,4,11,26}

8,50 €

Flensburger - Rumtopf-Früchte mit selbstgemachtem weißen Mokka Eis^{4,8,11,27}

5,90 €

„Ich bin so satt, ...“

1 hausgemachte Praline Ihrer Wahl mit einem Espresso^{1,4,8,10,11,23,26,27}

3,20 €

Original italienisches Eis von Bruno Gelato und **eigener Produktion:**

Vanille, Schokolade, Erdbeere, gebrannte Mandel, Heidelbeere,
Quittensorbet, Holundersorbet, Tonkabohne, Mango,
weißer Mokka und Banane^{4,8,11}

Kugel Eis 1,50 €

Schlagsahne

0,90 €