

## Suppe & Vorspeise

**Gübyer Bouillabaisse** mit reichhaltiger Einlage, Bauernbrot-Chip und Sauce Rouille<sup>2,3,4,12,25</sup> 8,90 €

**Steinpilzconsommée** mit Fleischklößchen und Chesterstange<sup>5,9,25,29</sup> 7,50 €

**Handgeschnittenes Carpaccio vom Eiderstedter Limousin- Rinderfilet** mit Späne vom Backenholzer Michel Zitronenessig und Olivenöl mariniert<sup>4,26</sup> 12,90 €

## Vegetarische Gerichte und Salatteller

**Knusprig gebackene Frühlingsrolle** gefüllt mit Shiitake, Kräutersaitling und Champignons, Balsamicojus, Bärlauch-Pesto an Gemüse - Couscous<sup>5,9,11,25,26</sup>

½ Portion 12,90 €

Ganze Portion 16,90 € (vegan)

**Steckrübenstrudel** auf Graupen-Rote-Bete Risotto und Orangenbutter<sup>4,5,9,25,26</sup> 16,90 €

**Knackige gemischte Blattsalate in Himbeeressigvinaigrette** mit gratiniertem Ziegenkäse und Walnuss - Krokant<sup>4,9,11,25,26</sup> 15,90 €

**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.**

## Hauptgerichte aus Land und Meer

<b>Gebratenes Seelachsfilet</b> auf Graupen-Safran-Risotto an Hummerschaum und Erbsenpüree <sup>2,3,4,5,25,26</sup>	18,90 €
<b>Filet vom Zander mit Dijon Senf-Kräuterkruste</b> Kardamomschaum, Spitzkohl in Rahm und Salzkartoffeln <sup>2,4,9,11,12</sup>	18,90 €
<b>Wiener Schnitzel vom Angeliter Kalb</b> mit Zitrone, leckerem Wurzel - Gemüse und Bratkartoffeln <sup>1,5,9,26</sup>	19,90 €
<b>Eiderstedter Limousinrind -5 Wochen am Knochen gereift-</b> - Landwirt Holger Utermann in Güby - mit Kräuterbutter, gemischter Salat, und Bratkartoffeln <sup>4,9,25,26</sup>	
<b>Rumpsteak</b> <b>250g</b> <b>25,90 €</b>	
<b>Entrecote</b> <b>230g</b> <b>27,90 €</b>	
<b>Rücken vom Iberico Schwein, im Rauch serviert,</b> mit Wintergemüse an Rotweinjus und Kartoffelgratin <sup>4,25,27</sup>	20,90 €

## Saisongerichte

<b>Schleswig – Holsteiner Grünkohl</b> mit Kochwurst, Kasseler, Schweinebacke, Bratkartoffeln und süßen Kartoffeln <sup>5,12,25,28,29</sup>	16,90 €
<b>Kalbsbäckchen mit Vanille-Steckrüben,</b> Rotweinjus und Kartoffel-Kräuternocken <sup>1,4,5,9,25,26,27</sup>	22,90 €
<b>Wasserbüffelroulade</b> mit Semmelknödelfüllung, Speckrosenkohl, gebratene Pilze und Jus <sup>1,4,9,25,26,27</sup>	27,90 €

## *Für unsere kleinen Gäste*

(bis 12 Jahre)

**1 Galloway - Bratwurst** mit Pommes Frites <sup>5,12,22,25</sup> 9,50 €

Selbstgemachte **knusprige Fisch - Nuggets** mit Remouladensauce  
und Pommes Frites <sup>1,9,11,26</sup> 8,90 €

### **Wikinger-Teller**

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

## *Dessert*

5 selbstgemachte **Schokoladen – Trüffel** mit verschiedenen Füllungen  
(gern zum Selbstaussuchen am Tresen) <sup>1,4,8,11,26,27</sup>  
5,00 €

**Hausgemachtes Mango Sorbet**  
mit Schleswiger Sekt aufgefüllt <sup>27</sup>  
2,80 €

**Lauwarmen Schokoladenkuchen**, Ananas Kompott und Apfelpunsch <sup>1,4,9</sup>  
8,50 €

**Flensburger - Rumtopf-Früchte** mit selbstgemachtem weißen Mokka Eis <sup>4,8,11,27</sup>  
5,90 €

### **„Ich bin so satt, ...“**

1 hausgemachte Praline Ihrer Wahl mit einem Espresso <sup>1,4,8,10,11,23,26,27</sup>  
3,30 €

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

Vanille, Schokolade, gebrannte Mandel,

**Quittensorbet, Holundersorbet, Tonkabohne, Mango,**

**weißer Mokka und Banane** <sup>4,8,11</sup>

Kugel Eis 1,50 € Schlagsahne 0,90 €