

Suppe & Vorspeisen

Gübyer Bouillabaisse mit reichhaltiger Einlage, Bauernbrot-Chip und Sauce Rouille^{2,3,4,12,25} 8,90 €



Spargelcremesuppe mit handgerollten Fleischklößchen und Spargelstücken^{4,9} 7,90 €

Marinierter Spargel auf Wildkräutersalat und gebratenem **Lammfilet**²⁶ 14,90 €

Selbstgeräucherter Lachs aus dem Buchenrauch mit Wasabi Creme auf Wildkräutersalat und Baguette^{2,4,9,26} 13,90 €

Handgeschnittenes Carpaccio vom Eiderstedter Limousin- Rinderfilet mit Späne vom Backenholzer Michel, Zitronenessig und Olivenöl mariniert^{4,26} 12,90 €

Vegetarische Gerichte und Salatteller

Handgemachte Semmelknödel mit Pilzen der Saison in Rahm
mit einem kleinen Salatteller^{1,4,9,25,26}
15,90 €

Knackige gemischte Blattsalate in Himbeeressigvinaigrette mit gratiniertem Ziegenkäse und Walnuss - Krokant^{4,9,11,25,26}
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

Roulade von der Rotzunge, Fjordlachs und Nordseekrabben auf Graupen-Safran-Risotto an Hummerschaum und Fenchelgemüse ^{2,3,4,5,25,26} 21,90 €

Filet vom Ostsee - Dorsch von Fischer Björn Mahrt mit Kardamomschaum, Spitzkohl in Rahm und Salzkartoffeln ^{2,4,9,11,12} 18,90 €

Heringe aus der Schlei, vom Holm-Fischer Mathias Nanz, im süß-sauren Gewürzsud eingelegt mit krossen Bratkartoffeln und buntem Salatteller ^{2,9,25,26} 13,90 €

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

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

Rücken vom Iberico Schwein, im Rauch serviert, mit Wintergemüse an Rotweinjus und Kartoffel - Kräuternocken ^{4,25,27} 20,90 €



Frischer deutscher **Stangenspargel** mit Sauce Hollandaise oder zerlassener Butter und Salzkartoffeln ^{1,4}
18,90 €

Deutscher **Stangenspargel** mit wahlweise:

Damendorfer **Katenschinken** ²⁸ 24,80 €

Wiener Schnitzel vom Angler Kalb ^{1,9} 28,80 €

Filet vom Salzwiesenlamm 32,90 €

Zu diesen Gerichten servieren wir Salzkartoffeln und von Hand aufgeschlagene Sauce Hollandaise oder zerlassene Butter.

Für unsere kleinen Gäste

(bis 12 Jahre)

Kleines Kalbsschnitzel mit Pommes Frites ^{5,12,22,25} 9,50 €

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“

Dessert

5 selbstgemachte **Schokoladen – Trüffel** mit verschiedenen Füllungen (gern zum Selbstaussuchen am Tresen) ^{1,4,8,11,26,27}
5,00 €

Hausgemachtes Mango Sorbet
mit Schleswiger Sekt aufgefüllt ²⁷
2,80 €

Lauwarmen Schokoladenkuchen, Ananas Kompott und Apfelpunsch ^{1,4,9}
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}
3,30 €

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

Vanille, Schokolade, gebrannte Mandel,

Quittensorbet, Holundersorbet, Tonkabohne, Mango,

weißer Mokka und Banane ^{4,8,11}

Kugel Eis 1,50 € Schlagsahne 0,90 €