



## Menu from 24 February

### Starters & Soups

Griebenschmalz mit Äpfeln und Zwiebeln und Sonnenblumenbrot 3,80  
Dripping with apple & onion and sunflower bread

Schnittlauschmand mit Stangenweißbrot 6,60  
Cream with chives and white bread

Schafskäse-Kräuterdip mit Oliven mit Stein und Stangenweißbrot 7,70  
Cream with herbs and ewe's milk cheese, olives with stone and white bread

Glückstädter Matjesfilet mit Zwiebelringen auf Schwarzbrot 6,20  
White herring with onion rings on brown bread

Zwei Matjesfilets in Zitronenbutter gebraten mit  
Pellkartoffeln und Schnittlauschmand 11,80  
Two fillets of white herring fried in lemon butter with  
jacket potatoes and cream with chives

Pikante Steckrüben-Möhrensuppe mit Orange, Ingwer und Croûtons 8,20  
Spicy turnip carrot soup with orange, ginger and croûtons

Rahmsuppe von Nordseekrabben mit Brandy und Dill-Croûtons 8,90  
North Sea prawn cream soup with Brandy and dill croûtons

### Vegetarian €

Maultaschen mit Lauch und Frischkäse gefüllt,  
Kalamata-Olivenöl und Champignons 18,50  
"Maultasche" Swabian bags filled with leek and cream cheese,  
Kalamata olive oil and mushrooms

Wirsingkohl, Pellkartoffeln, Schnittlauschmand und Rote Bete 14,80  
Savoy cabbage, jacket potatoes, cream with chives and beetroot

***We prepare Vegan dishes gladly according to the arrangement***



## Meat

Susländer Saure Rippchen aus der Pfanne mit karamellisierter Soße, Schmorzwiebeln, grünen Bohnen und Pellkartoffeln oder Bratkartoffeln	23,50
Pan-fried pickled ribs with caramelized sauce, green beans and jacket potatoes or pan-fried potatoes	
Sauerfleisch vom Schweinenacken mit Bratkartoffeln	18,20
Pickled pork neck (cold) with pan-fried potatoes	
Labskaus mit Rotweinmatjes, Spiegeleiern und Roter Bete	21,50
"Lobscouse" Speciality beef hash with red-wine-pickled herring, fried eggs and beetroot	
Rinderhüftsteak von der deutschen Färse	
provenzalische Soße und Bratkartoffeln, dazu grüne Bohnen oder Champignons	29,50
Beefsteak "German heifer" Provençal sauce and pan-fried potatoes, optional with green beans or mushrooms	
Lambuletten mit provenzalischer Soße, Wirsing Kohl und Salzkartoffeln oder Bratkartoffeln	21,50
Lamb meatballs with Provençal sauce, savoy cabbage and boiled potatoes or pan-fried potatoes	
Schnitzel "Wiener Art" von der Grevenkoper Pute mit Bratkartoffeln	19,50
Escalope of turkey "Viennese style" with pan-fried potatoes	
Roastbeef kalt mit Remouladensoße und Bratkartoffeln	22,80
Roast beef (cold) with rémoulade sauce and pan-fried potatoes	



## Fish

### **Gebratenes Filet vom Skrei** - Winterkabeljau aus Norwegen

#### **Fried fillet of Skrei** - Norwegian codfish

wahlweise mit

optional with

- Meerrettich-Senfkruste, Wirsingkohl und Bratkartoffeln 31,00
- Horseradish mustard crust, savoy cabbage and boiled potatoes
- Schnittlauchsoße, Champignons und Salzkartoffeln 29,50
- Chives cream sauce, mushrooms and boiled potatoes

#### Gebratenes Lachsfilet

Fried fillet of salmon

- Sahnemeerrettich, Bratkartoffeln und Gurkensalat 28,80
- Horseradish cream, pan-fried potatoes and cucumber salad

Maultaschen mit Lachsfüllung, Schnittlauchsoße und Gurkensalat 24,80

"Maultasche" Swabian bags filled with salmon, chives sauce and cucumber salad

#### "Hamburger Pannfisch"

"Panfish a la Hamburg"

Gebratene Fischfilets mit Senfsoße und Bratkartoffeln 28,50

Pan fried fish fillets, mustard sauce and pan-fried potatoes

#### Backfisch

Battered fish

26,80

- Remouladensoße und Bratkartoffeln
- Rémoulade sauce and pan-fried potatoes



## Original Glückstädter white herring

### Four fillets of white herring, to that ...

Zwiebelringe und Bratkartoffeln / onions and pan-fried potatoes	22,80
Speckstippe, grüne Bohnen und Pellkartoffeln chopped streaky bacon, green beans and jacket potatoes	26,20
Nach Hausfrauenart - Sahnesoße mit Äpfeln, Zwiebeln und saurer Gurke - dazu servieren wir Pellkartoffeln Cream with sliced apples, onions and pickled gherkin, jacket potatoes	23,60
Schnittlauschmand und Bratkartoffeln Chives cream and pan-fried potatoes	23,60
"Dreierlei" - Sahnemeerrettich, Wildpreiselbeeren, Sahnesoße nach Hausfrauenart und Bratkartoffeln "Three kinds" - horseradish cream, cranberries, cream with sliced apples, onions and pickled gherkin, pan-fried potatoes	23,60
Honig-Dill-Senfsoße und Bratkartoffeln Honey-mustard-dill-sauce and pan-fried potatoes	23,60

## White Herring & Pickled Herring

Mild gesalzene Matjesfilets in Zitronenbutter gebraten mit Pellkartoffeln und Schnittlauschmand Mild salted fillets of white herring fried in lemon butter with jacket potatoes and cream with chives	23,60
"Matjes-Variation" Aalrauchmatjes mit Sahnemeerrettich, Rotweinmatjes mit Zwiebelringen, Matjesfilets natur mit Honig-Dill-Senfsoße - dazu servieren wir Bratkartoffeln "White herrings-Variation" eel-smoked white herring with horseradish cream, red-wine-pickled herring with onions and white herring with honey-mustard-dill sauce, served with pan-fried potatoes	23,90
Marinierte Rotweinmatjes mit Zwiebelringen und Bratkartoffeln Red-wine-pickled herring fillets with onion rings and pan-fried potatoes	22,80
Aalrauchmatjes mit Sahnemeerrettich und Bratkartoffeln Eel-smoked white herring with horseradish cream and pan-fried potatoes	23,90



## Salads

with yoghurt garlic dressing or with lemon olive oil vinaigrette		
Small mixed salad		5,90
Big mixed Salad		
• with fried fillet of salmon and lemon pepper		19,80
• with slices of fried turkey breast and cheese		15,90
• with herb ewe's milk cheese cream and black olives with stone and red onions		14,30

## Desserts

<b>Chocolate candies</b> from the Glückstadt manufactory	piece	1,60
filled with: Marc de Heinrich • Walnut liqueur • Bellabomba egg-rum-liqueur Black currant • Caramel ginger		
Butter milk soup with raisins and flour dumplings		5,40
	big dish	6,90
Elderberry soup with sliced apple and semolina pudding		5,80
	big dish	7,60
Warm apple pie with flaked almonds € 4,20 ... with vanilla ice cream		6,30
Lemon sorbet with vodka		5,30
Lemon sorbet with sparkling wine		5,10
Mango sorbet with raspberry pulp		4,30
Vanilla ice cream with chocolate sauce		4,70
Hot Espresso with vanilla icecream and whipped cream		5,40
Vanilla ice cream with egg liqueur and Amarettini		5,30
Vanilla ice cream with hot rum cherries and whipped cream		6,90
Vanilla • Lemon sorbet • Mango sorbet • Chocolate		
1 Scoop - € 2,10    2 Scoops - 4,00    3 Scoops - 5,80		