



Saisonale Karte ab 17. Januar

Pastinaken-Steckrübensuppe mit Ingwer, Olivenöl und Chili-Croûtons	6,80 €
Steinpilz-Ricotta-Ravioli mit Kalamata-Olivenöl, Flower Sprout* und Orangenspalten	14,50 €
Gebratenes Filet vom <i>Skrei</i> - Winterkabeljau aus Norwegen mit	
• Meerrettich-Senfkruste, Schwarzwurzeln und Salzkartoffeln	24,50 €
• Orangen-Olivenöl, Flower Sprout* und Pellkartoffeln	23,50 €
Wildfrikadellen - Unser Wild beziehen wir vom "Adeligen Kloster Itzehoe", mit Schwarzwurzeln in Petersilienbutter und Bratkartoffeln	14,50 €
"Susländer" Schweinerückensteak - von hiesigen Höfen	17,50 €
Rumpsteak von der Holsteiner Färse	25,50 €
wahlweise mit	
• Flower Sprout*, Pellkartoffeln und Schnittlauchschand	
• Kräuterbutter, grünen Bohnen und Bratkartoffeln	
Grünkohl mit Nackenkasseler, Schweinebacke, Kohlwurst, Senfsoße und Salzkartoffeln oder süßen Kartoffeln	16,90 €
<i>Holsteiner Küche</i> - bis 25. Januar	
Rübenmalheur mit Nackenkasseler, Schweinebacke und Kohlwurst, dazu: "Großer Hans" - Mehlbüdel mit warmen Kirschen	16,50
Schwarzsauer - ein traditionelles Gericht in Norddeutschland - mit Steckrüben, Apfelspalten, Mehlklößen und Pellkartoffeln	16,90

* *Flower Sprout*

vom Hofladen und Gemüsehof Busch, Blomesche Wildnis
Flower Sprout ist eine Kreuzung aus Rosenkohl und Grünkohl.
Ein Gemüse mit kleinen, grün-violetten Röschen und welligen Blättern.
Der Geschmack ist leicht nussig und deutlich milder als Rosenkohl.