



Seasonal menu from June 18th on

Blumenkohlsuppe mit Chili-Rosmarin-Brösel 6,50
Cauliflower soup with chili rosemary crumbs

Plaice from the North Sea cutter 21,50 €

- in Speck und Butter gebraten mit Salzkartoffeln und Blattsalat mit Zitronen-Joghurtsahne
- fried in bacon and butter with boiled potatoes and leaf salad with lemon yoghurt cream
- mit Dillbutter, Salzkartoffeln und Gurkensalat
- with dill butter, boiled potatoes and cucumber salad

Gebratenes Rotbarschfilet mit sommerlichem Kartoffelsalat 16,50 €
Fried fillet of redfish with summery potato salad

Drei Bratwürste nach Wahl mit 11,50 €
gestovten Schnippelbohnen und Pellkartoffeln
Three fried sausages of your choice,
sliced French beans in cream and jacket potatoes
lamb sausage with herbs / beef sausage - spicy

Susländer* Schweinerückensteak Saddle of Susländer* pork steak 17,50 €
Rumpsteak von der Holsteiner Färse Rumpsteak "Holsteiner" heifer 25,50 €
wahlweise mit optionally with

- glasierten Kirschtomaten, Pellkartoffeln und Schnittlauchschand
- glazed cherry tomatoes, jacket potatoes and chive cream
- Kräuterbutter, Champignons und Bratkartoffeln
- Herb butter, mushrooms and pan-fried potatoes

*The Susländer pig has its home in our county and gets farmed in stables full of daylight and fresh air. In the nourishment there is a lot of peas and fat of coconuts kernel. An aromatic meat with a spicy taste.

Nudelnest mit Kalamata-Olivenöl, 14,50 €
gebratenem Blumenkohl und gratiniertem Ziegenkäse
Noodle nest with Kalamata olive oil,
fried cauliflower and goat cheese au gratin