7. November 2026

Prickelndes

Perlweine: Frizzante aus Franken & Saphir alkoholfrei 0,1 l 4,00

Witte Fruu - Bio-Apfel-Cider naturtrüb 0,1 l 2,70

Vorspeisen & Suppen

Griebenschmalz mit Äpfeln und Zwiebeln und Sonnenblumenbrot 3,80

Schnittlauchschmand mit Stangenweißbrot 6,60

Schafskäse-Kräuterdip mit Oliven mit Stein und Stangenweißbrot 7,70

Glückstädter Matjesfilet mit Zwiebelringen auf Schwarzbrot 6,20

Zwei Matjesfilets in Zitronenbutter gebraten mit
Pellkartoffeln und Schnittlauchschmand 11,80

Warmer Zwiebelkuchen mit Schinken und Schnittlauchschmand 6,20

*

Kürbis-Apfelsuppe mit Schnittlauch & Croûtons 8,80
& Zwiebelkuchen mit Schinken 11,60

Rahmsuppe von Nordseekrabben (*1) mit Brandy und Croûtons 10,50

*

Landgarnele aus nachhaltiger, landbasierter Aquakultur in Glückstadt

Frische gebratene Garnelen 3 Stück 16,50

Olivenöl, Meersalz, Petersilie, Zitrone und Stangenweißbrot

Immer solange der Vorrat reicht.

Fisch

Gebratenes Filet vom Lengfisch, 29,50

- Dillbutter, Salzkartoffeln und Gurkensalat
- Sauerkraut in Rahm und Salzkartoffeln

Der Leng gehört zu den dorschartigen Fischen

"Hamburger Pannfisch"

Gebratene Fischfilets mit Senfsoße und Bratkartoffeln 28,50

Gebratenes Lachsfilet, Sahnemeerrettich, Bratkartoffeln, Gurkensalat 29,50

Vegetarisch & Vegan

Gebratener Hokkaido-Kürbis

- Gratinierter Ziegenkäse, Preiselbeersoße und frittierte Kartoffeln 22,50
- Lauwarmer Linsen-Paprika-Salat und frittierte Kartoffeln • vegan 19,50

**1 = konserviert mit Benzoesäure*

Fleisch

Unser Wild beziehen wir vom Adeligen Kloster Itzehoe

Geschmorte Rehkeule mit Rotweinsoße,
Preiselbeeren, Rotkohl und Salzkartoffeln oder Kartoffelklößen 28,50

Krakauer vom Hirsch, Rotweinbirne,
Sauerkraut in Rahm und Bratkartoffeln 16,50
… mit 2 Bratwürsten 22,50

Leberkäse vom Wildschwein und Reh,
Spiegeleier, süßer Senf und Bratkartoffeln 21,50

*

Geschmorte Barbarie-Entenkeule,
Rotweinbirne, Rotkohl und Salzkartoffeln oder Kartoffelklöße 27,50

Grünkohl mit Nackenkasseler, Schweinebacke, Kohlwürstchen,
Senfsoße und Salzkartoffeln oder süßen Kartoffeln 25,80

Schnitzel "Wiener Art" von der Grevenkoper Pute
mit Salatbeilage und Bratkartoffeln 22,50

Hausgemachte **Frikadellen** von der Rinderhüfte mit
Sauerkraut in Rahm und Bratkartoffeln 25,80

Rinderhüftsteak von der deutschen Färse,
Kräuterbutter, grüne Bohnen und Bratkartoffeln 29,50

Roastbeef kalt mit Remouladensoße und Bratkartoffeln 23,50

Holsteiner & Hamburger Küche

Labskaus mit mariniertem Rotweinfilet, Spiegeleiern und Rote Bete 24,50

Susländer Saure Rippchen aus der Pfanne mit karamellisierter Soße,
grünen Bohnen und Pellkartoffeln oder Bratkartoffeln 24,50

Sauerfleisch vom Susländer Schweinenacken mit Bratkartoffeln 19,20

Glückstädter Matjes >>>

Original Glückstädter Matjes

Handfiletiert und Naturgereift

wahlweise mit

• Zwiebelringe und Bratkartoffeln	22,80
• Nach Hausfrauenart - Sahnesoße mit Äpfeln, Zwiebeln und saurer Gurke - dazu servieren wir Pellkartoffeln	23,60
• Schnittlauchschmand und Bratkartoffeln	23,60
• "Dreierlei" - Sahnemeerrettich *3, Wildpreiselbeeren, Sahnesoße nach Hausfrauenart und Bratkartoffeln	23,60
• Honig-Dill-Senfsoße und Bratkartoffeln	23,60
• Speckstippe, grüne Bohnen und Pellkartoffeln	26,20

Matjes & Hering

Matjesfilets in Zitronenbutter gebraten mit Pellkartoffeln und Schnittlauchschmand	23,60
"Matjes-Variation" - Aalrauchmatjes mit Sahnemeerettich (*3), Rotweinfilet mit Zwiebelringen, Matjesfilets natur mit Honig-Dill-Senfsoße - dazu servieren wir Bratkartoffeln	25,90
Marinierte Rotweinfilets mit Zwiebelringen und Bratkartoffeln	22,80
Aalrauchmatjes mit Sahnemeerrettich (*3) und Bratkartoffeln	23,90

Salate

	€
Kleiner gemischter Salat	5,90
Großer Salat	
• mit gebratenem Lachsfilet und Zitronenpfeffer	21,50
• mit Kräuter-Schafskäse, Kalamata-Oliven mit Stein und roten Zwiebeln	16,50
• mit gebratenen Putenbruststreifen - pikant mariniert	17,90
Blattsalat mit Petersilie und Schnittlauch	4,40
Dressing nach Wahl: Joghurt-Knoblauch-Dressing oder Zitronen-Vinaigrette	
Gurkensalat süß sauer mit Dill	5,10

**3 = Antioxidationsmittel*

Nachspeisen

Pralinen aus der Glückstädter Schokoladenmanufaktur — Stück 1,60

gefüllt mit: Heinrich-Trester • Walnusslikör •
Bellabomba Eier-Rum-Likör •
Schwarzer Johannisbeere • Karamel-Ingwer

Buttermilchsuppe mit Rosinen (*6) und Mehlkloß 5,40
großer Teller 6,90

Fliederbeersuppe mit Apfelspalten und Grießpudding 5,80
großer Teller 7,60

Eis

Zitronensorbet mit Wodka 5,30

Zitronensorbet mit Perlwein "Frizzante" 5,10

Mangosorbet mit Himbeermark 4,60

Vanilleeis mit Schokoladensoße 4,90

Heisser Espresso (*8) mit Vanilleeis und Schlagsahne 5,20

Vanilleeis mit Eierlikör, Schlagsahne und Amarettini 5,60

Vanilleeis mit heißen Rumkirschen (*2) und Schlagsahne 7,50

Zitronen Sorbet • Mango Sorbet

Vanille Eiscreme • Schokoladen Eiscreme

1 Kugel - € 2,40 2 Kugeln - 4,50 3 Kugeln - 6,50

Kuchen

Warmer Apfelkuchen mit Mandelblättchen 4,80
& Vanilleeis 6,90

Rahmkäsekuchen 4,70
& Himbeermark 6,60

Schokoladenkuchen 4,70
& Bellabomba Eierlikör mit Rum 7,90

Crostata Holunder Himbeere • vegan 4,80
Italienische Tarte aus Mürbeteig mit fruchtiger Füllung

**8 koffeinhaltig *6 geschwefelt *2 mit Farbstoff (Rum) jedes Gebäck kann Spuren von Nüssen enthalten*