



Unsere aktuelle Speisekarte

10. Dezember 2025

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
	*
Pastinakensuppe mit Kartoffelchips und Schnittlauch	8,80
Rahmsuppe von Nordseekrabben (*1) mit Brandy und Croûtons	10,50

HanseGarnelen

Die größte nachhaltige Garnelenfarm Europas in Glückstadt

Frische gebratene Garnelen	3 Stück	16,50
Olivenöl, Meersalz, Petersilie, Zitrone und Stangenweißbrot		
<i>Immer solange der Vorrat reicht.</i>		

Fisch

Wels *Saisonal, nachhaltig und fair - www.frischgefischt.de*

Gebratenes Filet vom Wels , wahlweise mit	29,50
• Dillbutter, Salzkartoffeln und Gurkensalat	
• Grünkohl - vegetarisch -, Senfsoße und Salzkartoffeln	

Gebratenes Lachsfilet mit

Sahnemeerrettich (*3), Bratkartoffeln und Gurkensalat	29,50
---	-------

"Hamburger Pannfisch"

Gebratene Fischfilets mit Senfsoße und Bratkartoffeln	28,50
---	-------

Vegetarisch & Vegan

Grünkohl mit Spiegeleiern, Senfsoße und Salzkartoffeln	17,80
---	-------

Wirsingkohl-Roulade mit Maronen-Pilz-Füllung,

Soße und Salzkartoffeln • vegan	23,50
------------------------------------	-------

*1 = konserviert mit Benzoesäure *3 = Antioxidationsmittel



Fleisch

Geschmorte Barbarie-Entenkeule,

Bratapfel, Rotkohl und Kartoffelklöße oder Salzkartoffeln 27,50

Geschmorte Rehkeule mit Rotweinsauce,

Preiselbeeren, Rotkohl und Kartoffelklößen oder Salzkartoffeln 28,50

Unser Wild beziehen wir vom Adeligen Kloster Itzehoe

Grünkohl

mit Nackenkasseler, Schweinebacke, Kohlwurstchen,
Senfsauce und Salzkartoffeln oder süßen Kartoffeln 24,80

Rinderhüftsteak von der deutschen Färs,

Kräuterbutter, grüne Bohnen und Bratkartoffeln 29,50

Schnitzel "Wiener Art" vom Rind

mit Preiselbeeren und Bratkartoffeln 26,50

Schnitzel "Wiener Art" von der Grevenkoper Pute,

mit Salatbeilage und Bratkartoffeln 20,50

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

Susländer Saure Rippchen aus der Pfanne mit karamellisierter Sauce,

grünen Bohnen und Pellkartoffeln oder Bratkartoffeln 24,50

Sauerfleisch vom Susländer Schweinenacken mit Bratkartoffeln 19,20

Roastbeef kalt mit Remouladensauce und Bratkartoffeln 23,50

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
- Schnittlauschmand und Bratkartoffeln 23,60
- "Dreierlei" - Sahnemeerrettich, 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 Schnittlauschmand 23,60
- "Matjes-Variation" - Matjes in Zitronenbutter gebraten,
Rotweinfilet mit Zwiebelringen, Matjesfilets natur mit
Honig-Dill-Senfsoße - dazu servieren wir Bratkartoffeln 25,90
- Marinierte Rotweinfilets mit Zwiebelringen und Bratkartoffeln 22,80

Salate

- €
- Kleiner gemischter Salat 5,90
- Großer Salat
- mit gebratenem Lachsfilet und Zitronenpfeffer 21,50
 - mit gebratenen Putenbruststreifen - pikant mariniert 17,90
 - mit Kräuter-Schafskäse, Kalamata-Oliven mit Stein und roten Zwiebeln 16,50
- 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



Pralinen aus der Glückstädter Schokoladenmanufaktur	Stück	1,60
gefüllt mit:		
Heinrich-Trester • Walnusslikör •		
Bellabomba Eier-Rum-Likör •		
Schwarzer Johannisbeere • Karamel-Ingwer		

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	5,60
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	3,50
& Bellabomba Eierlikör mit Rum	6,70

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