



Our seasonal menu from April 19th on

	€
Rahmsuppe von weißem Spargel	Asparagus cream soup 4,60
Rhabarber-Gemüse-Suppe	Rhubarb vegetable soup 4,30
Blattsalat mit gratiniertem Ziegenkäse und warmen Spinat-Blätterteigtaschen	9,20
Leaf salad with goat cheese au gratin and warm spinach puff pastry	
Weißer Stangenspargel	White asparagus
mit zerlassener Butter	with melted butter 14,80
mit Sauce Hollandaise	with Sauce Hollandaise 14,80
"polnisch" - mit zerlassener Butter, Semmelbrösel und Ei	15,40
"polish" with melted butter, breadcrumbs and egg	
mit Olivenöl und gehobeltem Parmesan	with olive oil and sliced parmesan 15,70
wahlweise mit:	optional with:
Holsteiner Katenschinken	"Holsteiner" gammon 4,90
Geräuchertem Lammschinken	Gammon of lamb 6,60
Gebratenem Lachsfilet	Fried fillet of salmon 6,50
Putenschnitzel "Wiener Art"	Escalope of turkey Viennese style 4,90
Susländer Schweinerückensteak	"Susländer" pork-loin-steak 6,80
Rumpsteak	Rumpsteak 11,50
Kutterscholle	
in Speck und Butter gebraten mit Salzkartoffeln und Blattsalat in Joghurtdressing	15,20
mit Nordseekrabben in Dillbutter, Salzkartoffeln und Gurkensalat	18,20
Plaice	
fried in bacon and butter with boiled potatoes and leaf salad in yoghurt dressing	
with North sea prawns in dill butter, boiled potatoes and cucumber salad	
Gedünstetes oder gebratenes Lachsfilet mit Bärlauchsoße, Blattspinat und Salzkartoffeln	15,80
Steamed or fried fillet of salmon with bear's garlic sauce, leaf spinach and boiled potatoes	
Geschmorte Lammkeule mit Thymiansoße, Frühlingsgemüse und Salzkartoffeln	15,50
Braised gigot of a lamb with thyme sauce, spring vegetable and boiled potatoes	
Lamm-Bratwurst "Die Echte Kollmaraner" mit Kräutern	
Rinder-Bratwurst "Die Echte aus den Elbmarschen" - pikant	
3 Bratwürste mit Kohlrabi in Kresserahm und Pellkartoffeln	9,70
Fried lamb sausage with herbs / Fried beef sausage - spicy	
3 Sausages with kohlrabi in cress cream and jacket potatoes	
Eierlikör- und Espresso-Halbgefrorenes	Egg liqueur and espresso parfait 4,50
Rhabarber-Kompott mit Baiser und Schlagsahne	4,30
Rhubarb compote with meringue and whipped cream	
Schokoladen-Schichtkuchen - ein kleines Stück und Himbeersoße mit Geist	2,20
Brownie and raspberry sauce with brandy	