

## **Vorspeisen & Suppen**

|   |         |
|---|---------|
| Karamellierter Ziegenfrischkäse<br>mit Bärlauch, Spargel und Rhabarber      | € 12,50 |
| Rindertatar vom Holsteiner Ochsen<br>mit gebackenem Eigelb und Korbelschaum | € 15,50 |
| Zweierlei von der Jakobsmuschel<br>mit Erbse und Möhre                      | € 16,50 |
| Kleiner gemischter Sommersalat mit Käse-Brotchips                           | € 9,80  |
| Krustentiereintopf mit Dillöl und Toast                                     | € 9,50  |
| Spargelcremesuppe mit Trüffel-Entenroulade                                  | € 9,50  |
| Gartenkräutercremesuppe mit Garnele   | € 9,50  |

## **Hauptgänge**

|  |         |
|--|---------|
| Dry Aged Rinderrückensteak mit Röstzwiebelsoße,<br>Kräuterseitlingen, Bohnengemüse und Bratkartoffeln          | € 41,50 |
| Rosa und Geschmortes vom Maibock<br>auf Spitzkohl mit Morchelrahm und Nuss-Birmentaler                         | € 41,50 |
| Gebratene Brust und gebackene Keule vom Kikok-Hähnchen<br>auf Kräuter-Graupenrisotto und geschmorten Möhren    | € 37,50 |
| Gebratener Spanferkelrücken unter der Speckkruste<br>mit Estragonsoße, Apfel, Selleriepüree und Röstkartoffeln | € 36,50 |
| Geschmorte Maibockschulter im Römertopf<br>auf Rotwein-Schmorgemüse  | € 35,50 |
| Gebratenes Wolfsbarschfilet auf Spargel-Kartoffelragout  | € 39,50 |
| Gebratenes Kabeljaufilet auf Schmorgurken<br>mit Speck-Kartoffelstampf und Senfkörnersoße                      | € 38,50 |

## **Vegetarisch/Vegan**

|  |         |
|--|---------|
| Gebratene Käse-Grießschnitte<br>mit Bockshornkleekäse, Lauch und Tomate          | € 26,80 |
| Sesam-Kartoffel-Ravioli auf Gewürzgemüseragout<br>und gepickeltem Gemüse (vegan) | € 26,80 |

## **Das Juni-Menü...**

|  |         |
|--|---------|
| Pannacotta & Salat vom Spargel<br>mit Scholle und Nordseekrabbe              | € 14,00 |
| ***  |         |
| Kohlrabicremesuppe mit Kaninchenrücken                                       | € 9,50  |
| ***  |         |
| Rosa und Geschmortes vom Kalb<br>mit Nussbutter-Spinat und Kartoffeltörtchen | € 41,50 |
| ***  |         |
| Erdbeerparfait mit Holundercreme und weißer Schokolade                       | € 11,50 |
| 3-Gang mit Suppe   | € 57,00 |
| 3-Gang mit Vorspeise   | € 60,50 |
| 4-Gang-Menü  | € 68,00 |

- Im Menü sind die Portionsgrößen selbstverständlich angepasst -

## **Aus der Saison**

Stangenspargel (500g – ungeschält)  
mit Hollandaise, Buttersoße und Salzkartoffeln

|   |         |
|---|---------|
| ... natur                               | € 26,00 |
| ... mit Holsteiner Katenschinken (120g) | € 34,00 |
| ... mit Schnitzel „Wiener Art“ (160g)   | € 34,00 |
| ... mit Fjordlachsforelle (180g)        | € 36,00 |
| ... mit Kalbsschnitzel (160g)           | € 37,00 |

## **Klassiker**

|  |         |
|--|---------|
| Großer Salatteller „Dückerstiege“<br>mit gebratenen Hähnchenstreifen und Champignons   | € 21,80 |
| Schnitzel „Wiener Art“ mit Salatschale,<br>Bratkartoffeln oder Pommes frites   | € 17,80 |
| Roastbeef kalt mit Remoulade, Salat und Bratkartoffeln   | € 25,00 |
| Rosa gebratenes Rinderhüftsteak mit Zwiebeln und Pilzen,<br>Butterbohnen und Bratkartoffeln                                      | € 26,50 |
| Steakpfanne „Dückerstiege“<br>- Steaks von Rind, Schwein und Geflügel mit Pilzen,<br>Bernaise, Kräutergemüsen und Bratkartoffeln | € 29,90 |
| Saure Nackenkarbonade mit Zwiebelringen<br>und Bratkartoffeln und Salatschale  | € 16,00 |
| Currywurst mit Pommes frites und Salatschale   | € 14,50 |

## **Dessert**

|  |         |
|--|---------|
| Landjoghurt-Crème Brûlée mit Holunder-Cassissorbet   | € 11,00 |
| Erdbeer-Rhabarbercrumble mit Sauerampferis   | € 11,50 |
| Dreierlei Sorbets mit Obst   | € 9,80  |
| Baileys-Bowl mit Baileys (2cl) & Sahne,<br>Walnuss-, Espresso- & Schokoladeneis                          | € 8,50  |
| Pflaumen-Bowl mit eingelegten Dörripflaumen<br>Salz-Karamell-, Walnuss- & Vanilleeis,<br>Krokant & Sahne | € 8,00  |
| Amarenakirsch-Bowl mit Amarenakirschen,<br>Amarena- & Vanilleeis und Sahne                               | € 8,00  |