

Vorspeisen & Suppen

Karamellierter Ziegenfrischkäse mit Bärlauch und Rhabarber	€ 12,50
Rindertatar vom Holsteiner Ochsen mit gebackenem Eigelb und Kerbelschaum	€ 15,50
Carpaccio von der Jakobsmuschel mit Spargelsalat und Bärlauch-Nuss-Radieschenpesto	€ 16,50
Kleiner gemischter Frühlingsalat mit Pastinakenchips	€ 9,80
Krustentiereintopf mit Dillöl und Toast	€ 9,50
Spargelcremesuppe mit Trüffel-Entenroulade	€ 9,50

Hauptgänge

Dry Aged Rinderrückensteak unter der Tomatenkruste mit Schalottensoße, Bohnengemüse und Bratkartoffeln	€ 40,50
Gebratene Brust und gebackene Keule vom Kikok-Hähnchen auf Bärlauch-Graupenrisotto und geschmorten Möhren	€ 37,50
Gerauchtes Schweinekotelett mit Senfkörnersoße, Apfel, Selleriepüree und Röstkartoffeln	€ 36,50
Gebratenes Seesaiblingsfilet auf Spargel-Kartoffelragout	€ 37,50
Gebratenes Skreifilet auf Schmorgurken mit Speck-Kartoffelstampf und Senfkörnersoße	€ 38,50

Vegetarisch/Vegan

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

Das Mai-Menü...

Zweierlei vom Saibling Carpaccio und Tatar mit Dill und Zitrone	€ 14,00

Bärlauchcremesuppe mit Garnele	€ 9,50

Rosa Lammrücken und Haxe auf Spitzkohl mit Rosmarinkrapfen	€ 41,50

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

Dessert

Landjoghurt-Crème Brûlée mit Rhabarbersorbet	€ 11,00
Gebackenes Milchreisbällchen mit Mango und Kokoseis	€ 10,70
Dreierlei Sorbets mit Obst	€ 9,80
Baileys-Bowl mit Baileys (2cl) & Sahne, Walnuss-, Espresso- & Schokoladeneis	€ 8,50
Pflaumen-Bowl mit eingelegten Dörripflaumen Salz-Karamell-, Walnuss- & Vanilleeis, Krokant & Sahne	€ 8,00
Amarenakirsch-Bowl mit Amarenakirschen, Amarena- & Vanilleeis und Sahne	€ 8,00