

Das April-Menü...

Rosa Kalbstafelspitz mit Rauch-Makrelenmayonaise und Kohlrabi	€ 15,50

Bärlauchcremesuppe mit gebackener Lachspraline	€ 9,50

Rosa Rücken und Ragout vom Holsteiner Lamm mit gebratenem Spargel und Kartoffel-Cashewtalern	€ 39,50

Vanille-Frischkäseparfait mit Rhabarber und Sauerampfereis	€ 11,50
3-Gang mit Suppe	€ 58,00
3-Gang mit Vorspeise	€ 61,50
4-Gang-Menü	€ 69,00

- Im Menü sind die Portionsgrößen selbstverständlich angepasst -

Unser Holsteiner Teller 2026

Rosa Lammkeule und gerauchte Praline vom Lamm mit Bärlauchsoße auf Bohnengemüse mit Röstzwiebel-Kartoffelschnitte	€ 22,00
---	---------

Vorspeisen & Suppen

Karamellierter Sesam-Honig-Ziegenfrischkäse mit Birne und Haselnuss	€ 13,00
Gerauchtes Rindertatar vom Holsteiner Ochsen mit Sellerie und Trüffelpommes	€ 15,50
Carpaccio von der Lachsforelle mit gebackenem Ei, Fenchel und Kresse	€ 15,50
Kleiner gemischter Frühlingssalat mit Käse-Brotchips	€ 9,80
Pastinakencremesuppe mit Garnelenknusper	€ 9,50
Krustentiercremesuppe mit Blumenkohl und Estragon	€ 9,80
Entenkraftbrühe mit Nussbaumkuchen	€ 9,80

Hauptgänge

Dry Aged Rinderrückensteak und Ochsenchwanzpraline mit Röstzwiebelsoße, Schwarzwurzeln und Bratkartoffeln	€ 41,50
Krosser Spanferkelrücken mit Estragon-Senfsoße, Kartoffel-Steckrübensgemüse und Kräuterseitlingen	€ 36,50
Gebratenes Lachsfilet auf Bärlauch-Graupenrisotto mit Tomatensud	€ 38,50
Gebratenes Skreifilet auf Belugalinsen mit Lauch Rauch-Kartoffelpüree	€ 39,50

Vegetarisch/Vegan

Kürbisravioli mit Petersilienwurzel und Kresse	€ 27,50
Kartoffelrösti mit Blumenkohlcurry und gepickeltem Gemüse (vegan)	€ 27,50

Klassiker

Großer Salatteller „Dückerstiege“ mit gebratenen Hähnchenstreifen und Champignons	€ 22,50
Schnitzel „Wiener Art“ mit Salatschale, Bratkartoffeln oder Pommes frites	€ 17,80
Roastbeef kalt mit Remoulade, Salat und Bratkartoffeln	€ 26,00
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

Joghurt-Tonkabohnen-Crème Brûlée mit Waldmeistersorbet	€ 11,00
Nougat-Schokoladenriegel mit Shisoeis	€ 11,50
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