

Das Juni-Menü...

Angeräuchertes Lachsforellenfilet im Brotmantel mit Grünzeug	€ 15,50

Gartenkräutercremesuppe mit Landgarnele	€ 9,80

Rosa Filet und geschmorte Haxe vom Holsteiner Kalb mit Zitronenthymiansoße, Blattspinat und Sesamtaler	€ 41,50

Erdbeer-Roséschokoladenparfait mit Haselnuss-Crumble	€ 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 -

Aus der Saison

Stangenspargel (500g – ungeschält) mit Hollandaise, Buttersoße und Salzkartoffeln	
... natur	€ 28,00
... mit Holsteiner Katenschinken (120g)	€ 35,00
... mit Schnitzel „Wiener Art“ (160g)	€ 35,00
... mit Steinkopfforellenfilet (200g)	€ 37,00
... mit Hirschschinken (120g)	€ 36,50



Ihre Gesundheit und Ihr Genuss liegen uns am Herzen. Bitte teilen Sie uns Allergien, Unverträglichkeiten oder auch besondere Bedürfnisse – beispielsweise bei Schluckbeschwerden – möglichst vor Ihrem Besuch mit, damit wir individuell und sorgfältig auf Sie eingehen und Ihnen ein angenehmes kulinarisches Erlebnis bereiten können.

Vorspeisen & Suppen

Karamellierter Bärlauch-Ziegenfrischkäse mit Himbeerhonig-Rhabarber	€ 13,00
Rindertatar vom Holsteiner Ochsen auf geröstetem Vollkornbutterbrot mit Spargelsalat	€ 15,50
Spargel-Pannacotta mit Nordseekrabben und Mandeln	€ 15,50
Kleiner gemischter Sommersalat mit Käse-Brotchips	€ 9,80
Spargelcremesuppe mit gebackener Lachspraline	€ 9,50
Krustentiercremesuppe mit Blumenkohl und Estragon	€ 9,80
Kraftbrühe vom Kikok-Hähnchen mit Kräuterravioli und Gemüse	€ 9,80

Hauptgänge

Rosa Kalbsrückensteak und Landgarnele auf Spargelragout mit Schnittlauch-Kartoffelstampf	€ 41,50
Krosser Spanferkelrücken mit Estragon-Senfsoße, Rahmkohlrabi mit Röstzwiebel-Kartoffelschnitte	€ 36,50
Gebratenes Stahlkopfforellenfilet mit Tomatensud auf Bärlauch-Graupenrisotto	€ 39,50
Gebratenes Steinbuttfilet auf Burgunderblattspinat mit Nussbutter-Kartoffelpüree	€ 42,50

Vegetarisch/Vegan

Bärlauch-Käse-Grießschnitte mit Spargel und Tomatenmarmelade	€ 27,50
Kartoffel-Cashewkernravioli auf Ofengemüse mit Zitronensoße und Kresse (vegan)	€ 27,50

Klassiker

Großer Salatteller „Dückerstiege“ mit gebratenen Hähnchenstreifen und Champignons	€ 22,50
Schnitzel „Wiener Art“ mit Salatschale, Bratkartoffeln oder Pommes frites	€ 18,50
Roastbeef kalt mit Remoulade, Salat und Bratkartoffeln	€ 26,00
Rosa gebratenes Rinderhüftsteak mit Zwiebeln und Pilzen, Butterbohnen und Bratkartoffeln	€ 27,50
Steakpfanne „Dückerstiege“ - Steaks von Rind, Schwein und Geflügel mit Pilzen, Bernaise, Kräutergemüsen und Bratkartoffeln	€ 31,00
Saure Nackenkarbonade mit Zwiebelringen und Bratkartoffeln und Salatschale	€ 16,00
Currywurst mit Pommes frites und Salatschale	€ 14,50

Dessert

Joghurt-Tonkabohnen-Crème Brûlée mit Erdbeersorbet	€ 11,00
Waldmeistereissoufflé mit Rhabarber	€ 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