

Das August-Menü...

Weißes Tomatenmus mit buntem Tomatensalat und Landgarnele	€ 16,50

Gartenkräutercremesuppe mit Ziegenkäsepraline	€ 9,80

Zweierlei vom Kikok-Hühnchen mit Joghurt-Zitronensoße, Zuckerschoten und gebratenen Nussbutter-Kartoffeltalern	€ 39,50

Norddeutscher Kirschkuchen mit Milcheis	€ 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

Friedrichskooger Nordseekrabben - handgepult von Schneiderei - mit Bratkartoffeln und Salat	€ 39,50
	Kl. Portion € 32,00
Matjesfilet mit Apfel, Senfsaat und Buttermilch	€ 11,50
Matjesfilets „natur“ auf dem Salzblock mit Speckstippe, grünen Bohnen und Bratkartoffeln	€ 26,50
Matjesfilets“ Hausfrauen“ mit Salatschale und Neuen Kartoffeln	€ 28,50
Sherry-Rotwein-Matjesfilets mit Preiselbeersahne, Salatbeilage und Bratkartoffeln	€ 28,50
Matjesvariation „Dückerstieg“ Alles rund um den Matjes	€ 37,00



**80 Jahre
Schleswig-Holstein**
€ 2,00 pro Gericht
zugunsten der
Aktion

Der Steinburger:	€ 19,50
100% Holsteiner Rind im Butterbrioche mit Apfel-Zwiebel-Relish, gepickelter Gurke, Glückstädter Tomate und Barbecuesoße	
+ Krey-Spiegelei	€ 1,50
+ Pommes Frites	€ 3,50

Vorspeisen & Suppen

Karamellisierter Ziegenfrischkäse mit schwarzem Knoblauch und Pfirsich	€ 13,00
Rindertatar vom Holsteiner Ochsen auf geröstetem Vollkornbutterbrot mit Pfifferlingen	€ 15,50
Geflämmte Landgarnele mit Zuckerschote, Schinkenchip und Joghurt	€ 15,50
Kleiner gemischter Sommersalat mit Käse-Brotchips	€ 9,80
Kohlrabicremesuppe mit gebackener Lachspraline	€ 9,50
Krustentiercremesuppe mit Blumenkohl und Estragon	€ 9,80
Kraftbrühe vom Kikok-Hähnchen mit Kräuterravioli und Gemüse	€ 9,80

Hauptgänge

Rumpsteak für 2 Personen – am Tisch tranchiert - mit Sauce Bernaise, Butterbohnen und Bratkartoffeln	p.P. € 39,50
Rosa Kalbsrückensteak und Landgarnele mit Brokkoli und Schnittlauch-Kartoffelstampf	€ 41,50
Krosser Spanferkelrücken mit Estragon-Senfsoße, Rahmkohlrabi mit Röstzwiebel-Kartoffelschnitte	€ 36,50
Gebratenes Stahlkopfforellenfilet mit Tomatensud auf Kräuter-Graupenrisotto	€ 39,50
Gebratenes Steinbuttfilet auf Burgunderblattspinat mit Nussbutter-Kartoffelpüree	€ 42,50

Vegetarisch/Vegan

Gebratene Grießschnitte mit jungem Knoblauch, Spinat und Tomatenmarmelade	€ 28,50
Kartoffel-Cashewkernravioli auf Ofengemüse mit Zitronensoße und Kresse (vegan)	€ 28,50

Klassiker

Großer Salatteller „Dückerstiege“ mit Champignons und Ziegenfrischkäse	€ 18,00
und gebratenen Hähnchenstreifen	€ 22,50
und Glückstädter Landgarnelen	€ 25,50
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

Vanille-Crème Brûlée mit Erdbeersorbet	€ 11,00
Limoneneissoufflé mit Pfirsich	€ 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
Mango-Naturjoghurt-Bowl mit Kokos-Granola, Quark- & Mango-Joghurteis und Sahne	€ 8,00



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.