

Das Oktober-Menü...

Knusprige Lachsschnitte mit Kürbissalat € 15,50

Fenchel-Curry-Safrancremesuppe mit Gemüsepraline € 9,80

Rosa Rücken und Schmorstück vom Lamm
mit gebratenem Mais und Sonnenblumenkern-Kartoffeltaler € 42,50

Warmes Apfeltörtchen mit Sanddorneis und Joghurtschaum € 11,50

3-Gang mit Suppe € 59,00

3-Gang mit Vorspeise € 63,50

4-Gang-Menü € 71,00

- 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



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

Karamellisierter Honig-Ziegenfrischkäse mit Zwetschgen und Kräutersalat	€ 13,00
Rindertatar vom Holsteiner Ochsen auf geröstetem Vollkornbutterbrot mit Pfifferlingen	€ 15,50
Geflämmte Landgarnele mit buntem Tomatensalat und Stachelbeermarinade	€ 15,50
Kleiner gemischter Herbstsalat mit Käse-Brotchips	€ 9,80
Kohlrabicremesuppe mit gebackener Lachspraline	€ 9,50
Krustentiercremesuppe mit Blumenkohl und Estragon	€ 9,80
Klare Tomatenkraftbrühe mit Zucchini-Zitronenravioli	€ 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
Brust und gefüllte Keule vom Kikok-Hähnchen mit Trüffelsauce, Spitzkohl und Kräuter-Kartoffelpüree	€ 38,50
Gebratenes Stahlkopfforellenfilet auf Schmorgurken mit Pommerysenfsoße und Speck-Kartoffelstampf	€ 37,50
Gebratenes Zanderfilet auf Kartoffel-Pfifferlingsgemüse mit glacierte Pfirsich und Schnittlauchöl	€ 39,50

Vegetarisch/Vegan

Semmelknödel mit Rahmpfifferlingen und Grünzeug	€ 29,50
Kartoffel-Cashewkernravioli auf Ofengemüse mit Zitronensauce und Kresse (vegan)	€ 29,50

Klassiker

Großer Salatteller „Dückerstiege“ mit Champignons	€ 18,00
und Ziegenfrischkäse	€ 22,50
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 Apfel-Fliebersorbet	€ 11,00
Gebackenes Tonkabohnen-Milchreisbällchen mit glasierter Birne und weißem Schokoladenparfait	€ 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