

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 Sauerampferreis	€ 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

Unser Holsteiner Teller 2026

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

Vorspeisen & Suppen

Karamellierter Bärlauch-Ziegenfrischkäse mit Himbeerhonig-Rhabarber	€ 13,00
Gerauchtes Rindertatar vom Holsteiner Ochsen mit Spargelsalat	€ 15,50
Geflämmte Landgarnele auf Curry-Kohlrabi mit Kressesalat	€ 15,50
Kleiner gemischter Frühlingsalat mit Käse-Brotchips	€ 9,80
Spargelcremesuppe mit Praline vom Spanferkelbauch	€ 9,50
Krustentiercremesuppe mit Blumenkohl und Estragon	€ 9,80
Entenkraftbrühe mit Nussbaumkuchen	€ 9,80

Hauptgänge

Rosa Kalbsrückensteak und Landgarnele auf Spargelragout mit Schnittlauch-Kartoffelstampf	€ 41,50
Krosser Spanferkelrücken mit Estragon-Senfsoße, Rahmkohlrabi mit Kräuter-Kartoffeltaler	€ 36,50
Gebratenes Steinkopfforellenfilet 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
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	€ 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 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