

Das März-Menü...

Krosser Spanferkelbauch und Landgarnele
auf Blumenkohlpüree mit Gurke und Senf € 15,50

Bärlauchcremesuppe mit gebackener Lachspraline € 9,50

Kikok-Hähnchen in Rotwein gegart
mit geschmorten Möhren und Rosmarinkartoffeln € 39,50

Warmer Quittenscheiterhaufen mit Sauerrahmeis € 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

...und was die Zeit noch zu bieten hat

Wildragout mit Rotkohl und Spätzle € 34,50

Wildschweinsauerbraten mit Preiselbeerschmand,
Zimtrotkohl und Böhmischen Knödeln € 37,50

Hirschrücken unter der Pumpermickelkruste
mit Muskatkürbisgemüse und Frischkäse-Kartoffelstampf € 42,50

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-Steckrübengemüse 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

Gewürz-Crème Brûlée mit Pflaumensorbet	€ 11,00
Pekannussparfait mit Nougatmousse und Mandarine	€ 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