

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

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



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 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“	€ 18,00
mit Ziegenfrischkäse	€ 22,50
mit gebratenen Hähnchenstreifen und Champignons	€ 22,50
mit 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