

## Wat vörwisch

bunter <b>Salatteller</b> mit Dressing	4,50
<b>Tomatencremesuppe</b> mit Fleischklößen und Sahnehaube	6,00
<b>Zwiebelsuppe</b> mit Käse überbacken	6,50
<b>Büsumer Krabbensuppe</b>	6,50

## Wat Gesunnes

<b>Salat „Thunfisch“</b> mit Zwiebeln garniert, dazu Dressing und Brot	14,50
<b>Salat „Landhaus“</b> mit gebratenen Putenstreifen, Dressing, und Brot	14,50
<b>Bandnudeln</b> mit Pesto-Sahnesauce, Pilzen, Tomaten und Parmesan (vegetarisch) und zusätzlich gebratenen Putenstreifen	13,50 17,50

## Von unsen Fischkeerl

<b>„Haselauer Matjesteller“</b> Filets mit dreierlei Saucen - dazu Bratkartoffeln	18,50
<b>Gebratene Forelle mit Mandeln garniert,</b> dazu Sahnemeerrettich, Petersilienkartoffeln und ein Salatteller	21,50
<b>Pannfisch</b> verschiedene gebratene Filets-, dazu Senfsauce, Bratkartoffeln und ein bunter Salatteller	19,50
<b>Scholle mit gebratenem Speck,</b> dazu Petersilienkartoffeln, zerlassene Butter und ein Salatteller	21,50

Auf Wunsch servieren wir Ihnen die Scholle oder die Forelle  
auch als gebratene Filets (zzgl. 3,50).

## Schönes ut uns Köök

<b>Bauernfrühstück</b> mit Holsteiner Katenschinken	13,50
<b>Hausgemachtes Labskaus</b> mit Spiegelei und Matjesfilet	15,50
<b>Sauerfleisch</b> (aus dem Schweinenacken) an Salat mit Remouladensauce und Bratkartoffeln	14,50
<b>Gegrillte saure Schweinerippchen</b> mit Prinzessbohnen und Bratkartoffeln	15,50
<b>Roastbeef kalt</b> von der Holsteiner Marschfärse -rosa gebraten- mit Remouladensauce und Bratkartoffeln	
	klein - 100g 15,50
	normal - 150g 18,50
	groß - 200g 21,50

## Von unsen Schlachtermeister

<b>Putensteak</b> mit Kräuterbutter, Maisgemüse und Kroketten	15,50
<b>Schweineschnitzel -à la Holstein-</b> mit Spiegelei, dazu Erbsen und Wurzeln und Bratkartoffeln	16,50
<b>„Landhauspfanne“</b> -drei verschiedene Fleischsorten- mit Spiegelei, geschmorten Champignons, Gemüse und Bratkartoffeln	21,50
<b>Rumpsteak</b> (220g) von der Holsteiner Marschfärse mit Kräuterbutter, geschmorten Champignons und Zwiebeln und Bratkartoffeln	24,50

## För den lütten Hunger und för Kinner

<b>Kleines Schweineschnitzel</b> mit Erbsen und Wurzeln, dazu Bratkartoffeln	12,50
<b>Kleines Putensteak</b> mit Kräuterbutter, Maisgemüse und Kroketten	12,50
<b>Kleine Schweinemedallions</b> mit geschmorten Champignons und Zwiebeln, dazu Bratkartoffeln	12,50

Unsere Haselauer **Bratkartoffeln** sind frisch gebraten mit Speck und Zwiebeln.  
Auf Wunsch servieren wir Ihnen diese auch ohne Beigabe.

## Auszug aus unserer Getränkekarte

### Wiß 0,2l

Grauer Burgunder, trocken  
Weingut Steffen Enk, Nahe 6,50

Flaneur, (halb-)trocken (leichter Weißwein)  
WG Königschaffhausen, Baden 6,00

Riesling, Kröver Paradies, halbtrocken  
Weingut Bernd Hermes 6,50

Riesling, Gutswein, trocken  
Weingut Bernd Hermes 6,50

Chardonnay, trocken  
St. Martin, Pay D'Oc, Frankreich 6,00

Felix-Cuvée von Weiß-&Grauburgunder, trocken  
Weingut Steffen Enk, Nahe 7,50

### Rosé 0,2l

Spätburgunder Weißherbst, feinherb  
Weingut Volker Eckert, Reihessen 6,00

### Rot 0,2l

Spätburgunder, Vulkanfelsen, trocken  
WG Königschaffhausen, Baden 6,50

Dornfelder, Ober-Olmer, halbtrocken  
Weingut Volker Eckert, Reihessen 6,50

Merlot, trocken  
Les Jamelles, Languedoc 6,00

St. Laurent, trocken  
Weingut Steffen Enk, Nahe 7,50

## Water, Brus & Cola

Auburg Quelle Gourmet Mineralwasser feinperlig oder still	0,33 l	3,00
	0,75 l	6,00
Coca-Cola, Coca-Cola light/zero, Zitronen-/Orangenlimonade, Spezi	0,2 l	2,40
	0,4 l	4,40
Bitter Lemon / Tonic Water / Ginger Ale	0,2 l	3,20

## Seuten Saft

Apfelsaft trüb oder klar / Orangensaft / Bananen-Nektar	0,2 l	2,60
Johannisbeer-Nektar / Traubensaft / Kirsch-Nektar	0,2 l	3,00
Maracujasaft / Rhabarber Nektar	0,2 l	3,00
Saft (0,2 l 2,40)	0,4 l	4,60
Saft (0,2 l 2,80)	0,4 l	5,20
Saftschorle mit Apfel trüb oder klar, Orange und Banane	0,2 l	2,40
	0,4 l	4,20
Saftschorle mit Johannisbeere, Kirsch, Traube, Maracuja, Rhabarber	0,2 l	2,60
	0,4 l	4,60

## Beer vun Fat

Jever Pilsener oder Radeberger Pilsener oder Alster	0,3 l	3,60
	0,4 l	4,40
Schöffelhofer Hefeweißbier	0,3 l	4,00
	0,5 l	5,40

## Buddelbeer

Schöffelhofer Weißbier dunkel	0,5 l	5,00
Astra Urtyp	0,33 l	3,40
Dithmarscher Dunkel	0,33 l	3,40

## Beer ohne wat bin

Schöffelhofer Weißbier alkoholfrei	0,5 l	5,00
Jever fun oder Dithmarscher	0,33 l	3,20
Vitamalz	0,33 l	3,20



## Öffnungszeiten

Unser Restaurant hat täglich  
von 11:30 Uhr bis 22:30 Uhr  
für Sie geöffnet.

Die Terrasse wegen der Nachtruhe bis 22:00 Uhr

**Warme Küche von 12:00 bis 21:00 Uhr.**  
(aufgrund von Veranstaltungen kann die Küchenzeit  
gelegentlich eingeschränkt sein.)

**Mittwoch ist unser Restaurant-Ruhetag**

Diesjährige Restaurant-Betriebsferien:  
vom 04. Juli bis einschließlich 12. Juli 2022

**Unser gesamtes Fleisch (Rind, Schwein und Pute) beziehen wir  
von der Schlachterei Fälscher in Seestermühe.**

Hierdurch bieten wir Ihnen Erzeugnisse aus den holsteinischen Elbmarschen  
mit Herkunftsnachweis und ständig kontrollierter Aufzucht an.

### **Allergien & Unverträglichkeiten**

Auch für unsere Gäste, die von Allergien und Unverträglichkeiten betroffen sind,  
möchten wir jederzeit gute Gastgeber sein. Daher erhalten Sie sämtliche Informationen zu  
den in unseren Speisen und Getränken verwendeten Allergenen. Sprechen Sie uns einfach an  
für eine spezielle Speisekarte, mit den entsprechenden Hinweisen zu den einzelnen Gerichten.

### **Wissenswertes**

Alle in der Speisekarte stehenden Gewichte sind Rohgewichte. Fisch (auch Filet) kann  
Gräten enthalten. Obstzubereitungen können Kerne bzw. Steine enthalten.