

Wat vörwich

bunter Salatteller mit Dressing	5,00
Tomatencremesuppe mit Fleischklößen und Sahnehaube	6,50
Zwiebelsuppe mit Käse überbacken	7,00
Büsumer Krabbensuppe	7,00

Wat Gesunnes

Salat „Fischfilet“ mit gebratenem Zanderfilet, dazu Dressing und Brot	15,50
Salat „Landhaus“ mit gebratenen Putenstreifen, Dressing, und Brot	15,50
Spinat-Strudel auf gebratener Pilzvariation in Rahm (vegetarisch) und zusätzlich gebratenen Putenstreifen	17,50 21,50

Von unsen Fischkeerl

„Haselauer Matjesteller“ Filets mit dreierlei Saucen - dazu Bratkartoffeln	19,50
Gebratene Forelle mit Mandeln garniert, dazu Sahnemeerrettich, Petersilienkartoffeln und ein Salatteller	22,50
Pannfisch verschiedene gebratene Filets-, dazu Senfsauce, Bratkartoffeln und ein bunter Salatteller	21,50
Scholle mit gebratenem Speck, dazu Petersilienkartoffeln, zerlassene Butter und ein Salatteller	22,50

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

Schöones ut uns Köök

Bauernfrühstück mit Holsteiner Katenschinken	14,50
Hausgemachtes Labskaus mit Spiegelei und Matjesfilet	16,50
Sauerfleisch (aus dem Schweinenacken) an Salat mit Remouladensauce und Bratkartoffeln	15,50
Gegrillte saure Schweinerippchen mit Prinzessbohnen und Bratkartoffeln	16,50
Roastbeef kalt von der Holsteiner Marschfärse -rosa gebraten- mit Remouladensauce und Bratkartoffeln	
	klein - 100g 16,50
	normal - 150g 19,50
	groß - 200g 22,50

Von unsen Schlachtermeister

Putensteak mit Sauce Béarnaise, Mandel-Brokkoli, und Kroketten	17,50
Schweineschnitzel -à la Holstein- mit Spiegelei, dazu Erbsen und Wurzeln und Bratkartoffeln	17,50
„Landhauspfanne“ -drei verschiedene Fleischsorten- mit Spiegelei, geschmorten Champignons, Gemüse und Bratkartoffeln	22,50
Rumpsteak (220g) von der Holsteiner Marschfärse mit Kräuterbutter, geschmorten Champignons und Zwiebeln und Bratkartoffeln	25,50

För den lütten Hunger und för Kinner

Kleines Schweineschnitzel mit Erbsen und Wurzeln, dazu Bratkartoffeln	13,50
Kleines Putensteak mit Kräuterbutter, Mandel-Brokkoli und Bratkartoffeln	13,50
Kleine Schweinemedallions mit geschmorten Champignons und Zwiebeln, dazu Bratkartoffeln	13,50

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 7,50

Flaneur, (halb-)trocken (leichter Weißwein)
WG Königschaffhausen, Baden 7,00

Riesling, Kröver Paradies, halbtrocken
Weingut Bernd Hermes 7,50

Riesling, Gutswein, trocken
Weingut Bernd Hermes 7,00

Chardonnay, trocken
St. Martin, Pay D'Oc, Frankreich 7,00

Felix-Cuvée von Weiß-&Grauburgunder, trocken
Weingut Steffen Enk, Nahe 8,50

Rosé 0,2l

Spätburgunder Weißherbst, feinherb
Weingut Volker Eckert, Reihessen 7,50

Rot 0,2l

Spätburgunder, Vulkanfelsen, trocken
WG Königschaffhausen, Baden 7,50

Dornfelder, Ober-Olmer, halbtrocken
Weingut Volker Eckert, Reihessen 7,00

Merlot, trocken
Les Jamelles, Languedoc 7,00

Water, Brus & Cola

Viva con Aqua Mineralwasser laut oder leise	0,33 l	3,20
	0,75 l	6,20
Coca-Cola, Coca-Cola light/zero, Zitronen-/Orangenlimonade, Spezi	0,2 l	2,40
	0,4 l	4,20
Bitter Lemon / Tonic Water / Ginger Ale	0,2 l	3,60

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 2,60)	0,4 l	4,60
Saft (0,2 l 3,00)	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	0,3 l	3,90
	0,4 l	4,80
Alsterwasser	0,3 l	3,40
	0,4 l	4,20
Schöffelhofer Hefeweißbier	0,3 l	4,20
	0,5 l	5,60

Buddelbeer

Schöffelhofer Weißbier dunkel oder naturtrüb	0,5 l	5,40
Astra Urtyp	0,33 l	3,60
Dithmarscher Dunkel	0,33 l	3,60

Beer ohne wat bin

Schöffelhofer Weißbier alkoholfrei	0,5 l	5,00
Jever fun oder Dithmarscher	0,33 l	3,60
Vitamalz	0,33 l	3,60



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
vereinzelt eingeschränkt sein.)

Mittwoch ist unser Restaurant-Ruhetag

Restaurant-Winter-Pause:
vom 27. Dezember 2023 bis einschließlich 05. Januar 2024
ab 06. Januar 17:00 Uhr haben wir wieder geöffnet.

**Unser gesamtes Fleisch (Rind, Schwein und Pute) beziehen wir
von der Schlachtereier Fölscher 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.