

## Wat vörwisch

bunter <b>Salatteller</b> mit Dressing	6,00
Tomatencremesuppe mit Fleischklößen und Sahnehaube	7,00
Zwiebelsuppe mit Käse überbacken	7,50
Büsumer Krabbensuppe	7,50

## Wat Gesunnes

<b>Salat „Fischfilet“</b> mit gebratenem Zanderfilet, dazu Dressing und Brot	17,50
<b>Salat „Landhaus“</b> mit gebratenen Putenstreifen, Dressing, und Brot	17,50
<b>Spinat-Strudel</b> auf tomatisiertem Schmorgemüse (vegetarisch)	17,50

## Von unsen Fischkeerl

<b>„Haselauer Matjesteller“</b> Filets mit dreierlei Saucen - dazu Bratkartoffeln	21,50
<b>Gebratene Forelle mit Mandeln garniert,</b> dazu Sahnemeerrettich, Petersilienkartoffeln und ein Salatteller	26,00
<b>Pannfisch</b> verschiedene gebratene Filets-, dazu Senfsauce, Bratkartoffeln und ein bunter Salatteller	25,00
<b>Scholle mit gebratenem Speck,</b> dazu Petersilienkartoffeln, zerlassene Butter und ein Salatteller	26,00

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	17,50
Hausgemachtes Labskaus mit Spiegelei und Matjesfilet	18,50
Sauerfleisch (aus dem Schweinenacken) an Salat mit Remouladensauce und Bratkartoffeln	18,50
Gegrillte saure Schweinerippchen mit Prinzessbohnen und Bratkartoffeln	19,50
Roastbeef kalt von der Holsteiner Marschfärsé -rosa gebraten- mit Remouladensauce und Bratkartoffeln	
	klein - 100g 19,50
	normal - 150g 22,50
	groß - 200g 25,50

## Von unsen Schlachtermeister

Putensteak mit Sauce Béarnaise, Mandel-Brokkoli, und Kroketten	20,50
Schweineschnitzel -à la Holstein- mit Spiegelei, dazu Erbsen und Wurzeln und Bratkartoffeln	20,50
„Landhauspfanne“ -drei verschiedene Fleischsorten- mit Spiegelei, geschmorten Champignons, Gemüse und Bratkartoffeln	25,50
Rumpsteak (220g) von der Holsteiner Marschfärsé mit Kräuterbutter, geschmorten Champignons und Zwiebeln und Bratkartoffeln	27,50

## För den lütten Hunger und för Kinner

Kleines Schweineschnitzel mit Erbsen und Wurzeln, dazu Bratkartoffeln	16,50
Kleines Putensteak mit Kräuterbutter, Mandel-Brokkoli und Bratkartoffeln	16,50
Kleine Schweinemedallions mit geschmorten Champignons und Zwiebeln, dazu Bratkartoffeln	16,50

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

## Auszug aus unserer Getränkekarte

*Witt* 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

### Woter, 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**

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