

Spargelzeit

Spargelcremesuppe mit Rukkola und Tomatenpesto € 5,50

Anti-Pasti-Variationen vom weißen und grünen

Spargel € 6,50

*Frischer Stangenspargel mit Sauce Hollandaise oder
zerlassener Butter*

...dazu: Katenschinken und junge Kartoffeln € 18,50

...dazu: Wiener Schnitzel und junge Kartoffeln € 19,50

*...dazu: ganze Dorade gefüllt mit Thymian-
Kartoffeln und getrockneten Tomaten* € 20,50

*...dazu: im Serranoschinkenmantel überbacken
mit Rumpsteak und Rosmarinkartoffeln* € 23,50

Vorspeisen

*Carpaccio vom Kalbsfilet mit gelbem
Paprikachutney und grünem Spargel* € 9,50

*Knusprig gebackene Fisch-Petit-Fours
auf fernöstlichem Gemüsesalat* € 7,50

*Tomaten-Mozzarella-Quiche mit Serrano-
schinken und gebackenen Bärlauchblättern* € 7,--

Suppen

*Suppe vom wilden Knoblauch mit Limonen-
Frischkäsenocken* € 5,50

Pot au feu vom Bachsaibling € 7,50

Salate

<i>Beilagensalat</i>	€ 3,50
<i>Picandou-Nocken und Rumpsteakstreifen auf buntem Salat, mariniert mit Erdbeer-Pfefferdressing</i>	€ 13,50
<i>Gurken-Fenchelsalat mit Joghurt-Minzdressing, gebratenem Saibling und gehobeltem Feta</i>	€ 12,50

Holsteinische Klassiker Ecke

<i>Hausgemachtes Sauerfleisch von der Holsteiner Ente mit Bratkartoffeln</i>	€ 12,50
<i>Roastbeef mit Remouladensauce und Bratkartoffeln</i>	€ 14,50
<i>Labskaus – „ neu definiert“ mit gebratenem Rindermedaillon, Matjestatar und Spiegelei</i>	€ 15,50

Fleisch

*Kalbsschnitzel mit einem Salat, Kapernbutter
und Bratkartoffeln* € 17,50

*Rumpsteak mit gebratenen Kräuterseitlingen
und Thymian-Tomatenrisotto* € 19,--

*Schweinefilet-Schinkenröllchen glasiert mit
Zwiebelmarmelade, einer Auberginenlasagne
und Rukkolasalat* € 16,--

*Gebratene Maispoularde auf Zuckerschoten-
gemüse mit gebratenen Shi Take-Pilzen und
Polentatalern* € 15,--

Fisch

Dorade im Ganzen gebraten auf Tomaten-Kaperngemüse und Rosmarinkartoffeln € 16,50

Bachsaibling gebraten mit frischen Spaghettini, grünem Spargel und weißem Tomatenschaum € 16,50

Dorschfilet unter der Senfkruste auf Traubenchutney und Kräuter-Kartoffelpürree € 15,50

Frische Pasta mit gegrillten Riesengarnelen € 17,50

Vegetarisch

Gebackenes Kartoffel-Safrangratin mit bunten Gemüsestreifen und Tomatenpesto €9,50

Flammkuchen mit Kräuterseitlingen und Frühlingslauch € 10 ,50

Dessert

*Schokoladen-Panna Cotta
mit Rhabarberkompott* € 6,00

Hausgebackene Zitronentarte mit Vanilleeis € 5,50

Grand-Marnier-Erdbeersüppchen mit Zitronensorbet € 6,--

*Käseauswahl mit Traubenchutney
(aus der Käserei der Lübecker Diakonie)* € 8,50