

Vorspeisen und Salate

Knackiger Rucolasalat mit Parmaschinken, Pinienkerne, Tomaten, Parmesanspänen	€ 9,90
Junger Römersalat mit gebratener Pute, Basilikum, Tomaten, Kresse, Parmesandressing	€ 9,90
Carpaccio vom Weiderind Balsamico-Olivenöl, Rucola, Pfifferlinge,	€ 13,90
Kartoffelrösti mit Räucherlachs und Sauerrahm	€ 13,90

Aus dem Suppentopf

Aufgeschäumtes Blumenkohlsüppchen mit Räucherlachs und Crouton	€ 9,90
Aufgeschäumtes Pfifferlings Süppchen mit Schinkenstreifen und Croutons	€ 9,90

Aus Omas Küche

Senfeier mit Rahmspinat, Kartoffelpüree und roter Bete	€ 12,90
Krosse Grützwurst Apfelkompott, Kartoffelpüree und Meerrettich	€ 13,90
„Himmel und Erde“ Blutwurst, Kartoffelpüree, Apfelkompott, Röstzwiebeln	€ 13,90
Königsberger Klopse in Kapernsauce mit Kartoffelstampf und roter Bete	€ 13,90
Holsteiner Sauerfleisch im Glas Bratkartoffeln, Remouladensauce und Senf	€ 13,90
Hausgemachte Rinderroulade Apfelrotkohl, Bratkartoffeln	€ 13,90

Klassiker

Roastbeef kalt „rosa gebraten“ Bratkartoffeln und Remouladensauce	€ 18,00
Glasierte Entenbrust , Apfelrotkohl, Selleriepüree, Kartoffelkloß	€ 19,00
Filetspitzen vom Mastochsen , Waldpilze, grüner Pfeffer, Spätzle, Gurkensalat	€ 21,00
„Wiener Schnitzel“ mit Bratkartoffeln, Preiselbeeren und Gurkensalat	€ 22,00
Hirschrücken unter der Walnussskruste , Apfelrotkohl, Schupfnudeln	€ 28,00
Sylter Lammrücken mit Kräutern überbacken, grünen Bohnen, Kartoffelgratin	€ 29,00
US-Filetsteak -300 g- gebratene Pfifferlinge, Blattspinat, Bratkartoffeln	€ 36,00

Fischgerichte

Hamburger Pannfisch auf Bratkartoffeln und Senfsauce	€ 18,00
Gebratener Dorsch , Pfifferlinge und Kräuterpüree	€ 19,00
Gebratenes Zanderfilet auf Pfifferlingsrisotto	€ 20,00
Gebratene Kutterscholle mit Speck, hausgemachter Kartoffelsalat	€ 22,00

Für unsere Kleinen

Fischstäbchen auf Rahmspinat und Kartoffelpüree	€ 8,50
Kleines Putensteak mit Erbsen und Wurzeln dazu Kartoffelpüree	€ 8,50
Kleines Schnitzel „Wiener Art“ mit Pommes und Ketchup	€ 9,50

Eichenkrugmenü

Blumenkohlsüppchen,
Räucherlachs und Croutons

ODER

Grilled Salmon Roll,
Sashimi vom Lachs, Ingwer

Lammrücken
unter der Kräuterkruste
Bohnen und Kartoffelgratin

Lauwarme Birnentarte
Walnußeis und Schlagrahm
-für 2 Personen-
pro Person € 29,00

Pfifferlingsmenü

Aufgeschäumtes Pfifferlingssüppchen
mit Schinkenstreifen und Croutons

ODER

California Roll
Gebackenes Krebsfleisch, Avocado, Lachs

Gebratene Pfifferlinge
dazu Kräuterrührei Sauce
und neue Kartoffeln

Gezuckerte Erdbeeren
mit Schlagrahm und Vanillesauce
pro Person € 34,00

Unsere Empfehlungen

Portion Pfifferlinge

mit Pfifferlings Sauce, Salzkartoffeln

€ 18,00

Wahlweise dazu:

-Kräuterrührei	€ 8,00
-Gebratenes Lachsfilet	€ 10,00
-Wiener Kalbsschnitzel	€ 13,00
-Gebr. Kalbrückensteak	€ 14,00
-US-Filet 200 g	€ 25,00

Am Tisch tranchiert

Filet vom Husumer Mastochsen

-ab 2 Personen-

Zubereitungszeit ca. 30 Min.

Dazu servieren wir Ihnen:

grüne Bohnen, Waldzwerge,
Süßkartoffel-Pommes, Sauce Bernaise

pro Person: € 36,00

Entrecote vom Husumer Ochsen

-ab 2 Personen-

Zubereitungszeit ca. 30 Min.

Dazu servieren wir Ihnen:

grüne Bohnen, Waldzwerge,
Süßkartoffel-Pommes, Sauce Bernaise

pro Person: € 29,00

Dessert

Karamellierte Apfeltarte mit Vanillerahm und Walnußeis	€ 9,90
Holsteiner Dickmilch mit Blaubeeren und Zimt-Zucker	€ 9,90
Geeister Marillenknödel mit Aprikosenragout und Zimtsahne	€ 9,90
Creme Bruleé von der Tonkabohne mit Rhabarberkompott und Sorbet	€ 9,90
Halbflüssiger Schokoladenkuchen mit glasierten Kirschen und Sahne	€ 10,90
Frische Erdbeeren mit Vanilleeis und Sahne	€ 10,90