

Vorspeisen und Salate

Knackiger Rucolasalat mit Parmaschinken, Pinienkerne, Tomaten, Parmesanspänen	€ 9,90
Junger Römersalat mit gebratener Pute, Basilikum, Tomaten, Kresse, Parmesandressing	€ 9,90
Vitelo Tartufo Scheiben vom Kalbsbraten mit getrüffeltem Thunfischcreme	€ 11,90
Carpaccio vom Weiderind Balsamico-Olivenöl, Rucola, Pinienkerne	€ 12,90
Kartoffelrösti mit Räucherlachs und Sauerrahm	€ 13,90

Aus dem Suppentopf

Aufgeschäumtes Kürbissüppchen mit Flusskrebse und Kernöl	€ 9,90
Pfifferlingssüppchen 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, Kartoffelpüree	€ 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, Rosmarinkartoffeln	€ 29,00
US-Filetsteak -300 g- gebratene Pilzen, Blattspinat, Süßkartoffel-Pommes	€ 36,00

Fischgerichte

Hamburger Pannfisch auf Bratkartoffeln und Senfsauce	€ 18,00
Gebratener Dorsch , auf Spitzkohl und Estragonpüree	€ 19,00
Gebratenes Zanderfilet auf Kürbisrisotto und Kürbisschaum	€ 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

Pfifferlingssüppchen
Schinkenstreifen und Croutons

ODER

Grilled Salmon Roll,
Sashimi vom Lachs, Ingwer

Gänsekeule, „Holsteiner Art „
in Rosinensauce, Apfelrotkohl,
Selleriepüree, Kartoffelkloß

Lauwarme Birnentarte
Walnußeis und Schlagrahm

pro Person € 29,00

Herbstmenü

Kürbissüppchen
mit Flusskrebse und Kernöl

Krosse Vierländer Ente
Apfelrotkohl, Rosenkohl mit Speck,
Selleriepüree, Apfelkompott
Cassis-Kirschen und
handgeriebene Kartoffelklöße

Lauwarme Apfeltarte
mit Kirschen und Vanilleeis
-für 2 Personen-
pro Person € 42,00

Am Tisch tranchiert

Filet vom Husumer Mastochsen

-ab 2 Personen-
Zubereitungszeit ca. 30 Min.
Dazu servieren wir Ihnen:
grüne Bohnen, Waldzwerge,
Süßkartoffel-Pommes, Jus
pro Person: € 36,00

Tomamahawk

-ab 2 Personen-
Zubereitungszeit ca. 30 Min.
Dazu servieren wir Ihnen:
grüne Bohnen, Waldzwerge,
Süßkartoffel-Pommes, Jus
pro Person: € 29,00

Krosse Vierländer Ente

für 2 Personen
Zubereitungszeit ca. 25 Min.
Apfelrotkohl, Selleriepüree,
Cassis-Kirschen,
Speckrosenkohl, Apfelkompott
und handgeriebene Kartoffelklöße
pro Person 32,50€

Holsteiner Rehrücken

für 2 Personen
Zubereitungszeit ca. 30 Min
Apfelrotkohl, Selleriepüree,
Cassis-Kirschen,
Speckrosenkohl, Apfelkompott
und handgeriebene Kartoffelklöße
pro Person 35,00€

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 Bruléé mit Rhabarberkompott und Sorbet	€ 9,90
Halbflüssiger Schokoladenkuchen mit glasierten Kirschen und Sahne	€ 10,90