



UNSERE SOMMER-ÖFFNUNGSZEITEN

Montag ist Ruhetag

Dienstag bis Donnerstag: 12:00 Uhr - 19:00 Uhr

Freitag und Samstag: 12:00 Uhr - 22:00 Uhr

Sonntag: 12:00-19:00

- Küche bis 18:00 bzw. 21:00 -

HALLO & WILLKOMMEN IM ZWEIZACK

Gut zu wissen:

- Unsere Hauptgänge gibt es auch als Seniorenteller
- Haben Sie nicht alles geschafft, können wir Ihnen die Reste gerne einpacken (je FSC Verpackung 1,00 € - aus nachhaltiger Waldwirtschaft)
- Unsere Bratkartoffeln werden mit Speck und Zwiebeln angerichtet, mögen Sie das nicht: einfach kurz Bescheid sagen
- Unsere regionalen **Rinder** sind **Highlander-Cattle** von Leif Bahr aus Lütjendorf glückliche Rinder, die sich den ganzen Sommer an den saftigen Holsteiner Wiesen (mit Meeresbriese) satt fressen
- **Kikok Hühner** -die bewusste Entscheidung für mehr Tierwohl ganzheitliche, verantwortungsbewusste Haltungsform: 100% antibiotikafrei, gesundes Wachstum, viel Platz und Freilauf, kein gentechnisches Futter
- **Allergien / Nahrungsunverträglichkeiten** sind kein Problem. Frau Rielmann ist nicht nur Küchenmeisterin, sondern auch Diätköchin. Da unsere Gerichte frisch zubereitet werden, können wir Besonderheiten problemlos berücksichtigen.

VORSPEISEN

Bruschetta (4 Stück)

Röstbrot mit marinierten Tomatenwürfel und Rucola € 7,50

Frischer Zupfsalat

mit knackigem Gemüse und Bergkäse € 7,50

Antipasti

Eingelegtes, gebratenes Gemüse mit Rucola, Mozzarella, Parmesan und Knusper-Grissini € 10,50

SUPPEN

Tomatencremesuppe

Hausgemachte, schön fruchtige Tomatencremesuppe mit mildem Olivenöl (auch vegan möglich) € 6,80

Rielmanns Kartoffelsuppe

mit geräucherten Holsteiner Mettenden € 7,20

Rinderkraftbrühe von Leifs Highland-Cattle

mit Gemüsestreifen, Fleischklößchen und Pfannkuchenstreifen € 7,20

KNACKIGE SOMMERSALATE

Caesar Salat

Knackiger Romanasalat mit originalem Caesar Dressing,
krossem Bacon, Croutons und Parmesan

€ 9,90

+ mit gebratenen Streifen von der Kikok-Hähnchenbrust

€ 17,50

Salat Ziege

Knackiger Rucolasalat mit gebläutem Ziegenkäsemedaillons,
karamellisierten Walnüssen und Apfelchutney

€ 15,50

Steinhoffteller

Frischer Zupfsalat mit knackigem Gemüse,
krossen Bratkartoffeln* und zwei Spiegeleier

€ 15,50

FLAMMKUCHEN

Flammkuchen Speck

mit Sauerrahm, Speck, Zwiebeln und Frühlingslauch

€ 13,00

Flammkuchen Ziegenkäse

mit Sauerrahm, Ziegenkäse, Aprikosen, Lavendelhonig, Rucola

€ 14,50

Flammkuchen „Süß“

mit Sauerrahm, Apfel, Zimt-Zucker, gehackte Walnüsse

€ 12,00

FLEISCHGERICHTE

Roastbeef

Scheiben vom rosa gebratenen Roastbeef „kalt“
mit hausgemachter Remouladensoße, krossen Bratkartoffeln*
und kleinem Zupfsalat

€ 24,00

Gebratene Kikok -Hähnchenbrust

auf Bärlauchgnocchi mit Kirschtomaten

€ 24,50

Rindfleischfrikadelle (von Leif sein Ochse)

2 Stück mit Bratensoße, Kartoffel-Röstzwiebelpüree und Zupfsalat

€ 19,50

Panierte Kalbsschnitzel

mit Preiselbeeren und Kartoffel-Gurkensalat

€ 28,70

FLEISCH & FISCH

Labskaus

mit Rote Bete, Gewürzgurke, Rollmops und Spiegelei

€ 15,00

FISCHGERICHTE

Pannfisch

Gebratene Streifen vom Steinbeißer auf krossen Bratkartoffeln*
und körniger Senfsoße, Zupfsalat

€ 24,00

Nordseescholle

große Nordseescholle mit Speckstippe, krossen Bratkartoffeln*
und Zupfsalat

€ 26,80

Kross gebratenes Zanderfilet

an violetter Senfsoße mit grünem Spargel und Kartoffelpüree

€ 25,00

Kabeljau Pretzel Bites

Knusprige Kabeljaunuggets mit hausgemachter Kräuterremoulade
und Kartoffel-Gurkensalat

€ 12,50

Matjesfilet „Hausfrauen Art“

mit Gewürzgurke, Zwiebeln und Äpfel in Sahnemayonnaise dazu krosse
Bratkartoffeln* und kleinem Zupfsalat

€ 18,00

VEGETARISCH UND VEGAN

Gebrautes Gemüse (Vegan)

in roter Kokos-Currysoße mit gerösteten Cashewkernen
und Basmatireis

€ 17,50

Erbsen-Ravioli

gefüllt mit Erbse, Ricotta und etwas Minze, serviert mit Parmesan

€ 17,50

Spargel-Pasta

Pasta mit grünem Spargel, Kirschtomaten, Rucola und Parmesan

€ 17,50

SNACKS

Currywurst

mit fruchtigem Curryketchup und Pommes Frites

€ 10,00

Ofenkartoffel

mit Sourcreme und Zupfsalat

€ 8,50

Slawenplatte

Karotten- und Pastinacken-Sticks aus dem Ofen mit dreierlei
Dipp (Bohnencreme, Humus und Kräutercreme), dazu Röstbrot

€ 10,00

Süßkartoffelpommes

mit Sourcream

€ 6,00

EXTRAS

Zupfsalat als Beilage	€ 4,00
Bratkartoffeln	€ 4,50
Pommes frites	€ 4,00
Hausfrauensoße	€ 2,50
Remouladensoße	€ 2,00
Ketchup/Mayo/Senf	€ 0,60

DESSERT

Zwetschgenröster mit zwei Kugeln Walnußeis und Sahne	€ 7,50
Hot Brownie mit Vanilleeis und Karamellsoße	€ 6,90
Eine Kugel Eis Schokolade, Vanille, Erdbeere, Walnuss, Passionsfrucht	€ 2,00
Portion Sahne	€ 1,50
Hausgebackener Kuchen	€ 4,20