



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 -

VORSPEISEN

Bruschetta (4 Stück)

Röstbrot mit marinierten Tomatenwürfel und Rucola

€ 8,00

Antipasti

Auswahl an gebratenem, eingelegtem Gemüse, Rucola, Tomate-Mozzarella, Bruschetta, Serranoschinken und Grissini

€ 10,00

Antipasti für 2 Personen

€ 16,00

Gezupfte Burrata

an Bärlauch-Frischkäsecreme, geröstete Focaccia und Strauchtomaten

€ 12,00

Ziegenkäse im Speckmantel

an Rucolasalat in Rote Bete-Sesamdressing und karamellisierten Walnüssen

€ 12,00

SUPPEN

Tomatensuppe

hausgemachte, fruchtige Tomatensuppe
mit Kräuteröl

€ 6,80

Cremsuppe von grünen Erbsen

mit Wasabi und Zitronenöl

€ 7,50

Rielmanns Kartoffelsuppe

mit Kartoffelwürfel und Holsteiner Mettenden

Tasse

€ 7,50

Löwenkopfterrine

€ 9,50

FLAMMKUCHEN

Flammkuchen Speck

mit Sauerrahm, Speck, Zwiebel und Frühlingslauch

€ 13,00

Flammkuchen Ziege

mit Sauerrahm, Ziegenkäse, Aprikosen, Honig, Rucola

€ 14,50

SOMMERSALATE

Caesar Salat

Knackiger Romanasalat mit originalem Caesar Dressing,
krossem Bacon, Croutons und Parmesan € 9,90

+ mit gebratener Kikohähnchenbrust € 16,50

Salat Ziege

Knackiger Rucolasalat mit geflammtem Ziegenkäsemedaillons,
karamellisierten Walnüssen und Apfelchutney € 15,50

Steinhoffteller

Bunter Zupfsalat mit knackigem Gemüse,
krossen Bratkartoffeln* und zwei Spiegeleier € 15,50

Salat Fisch

Bunter Zupfsalat mit knackigem Gemüse und
dreierlei gebratenen Fischfilets und Bärlauch-Haselnusspesto € 17,50

VEGETARISCH UND VEGAN

Pasta

in Gorgonzolasoße mit Walnüssen und Rucola

€ 16,00

Gebratenes Gemüse (Vegan)

in roter Kokos-Currysoße mit gerösteten Cashewkernen
und Basmatireis

€ 16,50

Limetten-Basilikumravioli

mit Rucola, Pinienkernen und Parmesan

€ 17,00

Hausgemachte Semmelknödel

auf Pilzragout mit Rucola und Bergkäse

€ 17,50

FLEISCHGERICHTE

Roastbeef

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

€ 24,00

Holsteiner Schnitzel

Paniertes Schweineschnitzel mit Spiegelei, krossen Bratkartoffeln
und kleinem Zupfsalat

€ 18,50

Geschnetzeltes von der Kikok-Hähnchenbrust

mit grünem Spargel, Cashewkernen und Fettuccine in Rahm

€ 24,50

Hausgemachte Rindfleischfrikadellen

Regional vom Highlander Cattle aus Lütjendorf
mit Rahmkohlrabi und Kartoffelpüree

€ 22,00

FISCHGERICHTE

Pannfisch

gebratene Streifen vom Steinbeißerfilet auf krossen Bratkartoffeln*
und körniger Senfsoße, Zupfsalat

€ 24,00

Matjesfilet „Hausfrauen Art“

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

€ 18,00

Kabeljau Pretzel Bites

Knusprige Kabeljaunuggets mit Zitronen-Knoblauchmayonnaise
Kartoffelpüree und Gurkensalat

€ 15,50

Duett von Loup de Mer und Garnelen

Auf der Haut gebratenes Filet und zwei Garnelen mit grünem Spargel
und Kartoffelpüree

€ 28,00

Gebratenes Lachsfilet

auf Kartoffel-Lauchragout mit groben Dijon-Senf

€ 26,00

SNACKS

Pommes Frites

Pommes frites mit Ketchup oder Mayo

€ 4,50

Süßkartoffelpommes

mit Sourcreme

€ 6,50

Currywurst (140g)

mit fruchtiger Currysoße und Pommes frites

€ 10,00

EXTRAS

Zupfsalat als Beilage

€ 4,00

Bratkartoffeln

€ 4,50

Hausfrauensoße

€ 2,50

Remouladensoße

€ 2,00

Ketchup/Mayo/Senf

€ 0,50

DESSERT

Zwetschgenröster

mit zwei Kugeln Walnußeis und Sahne

€ 7,50

Hot Brownie

mit Vanilleeis und Karamellsoße

€ 6,90

Creme Brûlée

mit Mangosorbet

€ 9,50

Eine Kugel Eis

Schokolade, Vanille, Erdbeere, Walnuss, Passionsfrucht

€ 2,00

Portion Sahne

€ 1,50

Getränke

APERITIF (AUCH ALKOHOLFREI)

Prosecco DOC Frizzante-Maschio	0,1l	€ 5,90
Aperol Spritz	0,2l	€ 7,50
Lillet Wild Berry	0,2l	€ 7,50
Déjà vu Tonic Spritz - Grapefruit, Ingwer und Orientalische Gewürze*	0,2l	€ 7,50
Martini Vibrante Spritz - bittersüße Note mit Bergamotte, Pfirsich*	0,2l	€ 7,50
Martini Bianco, Rosso, Extra Dry	5cl	€ 4,90
Sandemann Sherry Fino o. medium/sweet	5cl	€ 4,90
Sandemann Portwein, rot oder weiß	5cl	€ 4,90

* mit und ohne Alkohol erhältlich

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

MINERALWASSER

St. Michaelis still / feinperlig	0,25l	€ 3,30	0,75l	€ 6,90
Tafelwasser (mit Kohlensäure versetzt)			0,5l	€ 4,50

SINALCO

Orange, Zitrone, Spezi, Cola, Cola Zero			0,33l	€ 4,20
---	--	--	-------	--------

KLINDWORTH SÄFTE/NEKTAR/SCHORLE

Schorlen	0,2l	€ 3,50	0,4l	€ 4,90
Säfte: Apfel, Orange, Johannisbeere	0,2l	€ 3,80	0,4l	€ 5,20
Nektar: Rhabarber, Maracuja, Kirsche, Banane,	0,2l	€ 3,80	0,4l	€ 5,20

LÜTTS LANDLUST SCHORLEN

Holunder, Rote Früchte, Schöne Helene			0,33l	€ 4,50
---------------------------------------	--	--	-------	--------

BIONADE

Ingwer-Orange, Johannisbeere-Rosmarin. Kräuter			0,33l	€ 4,50
--	--	--	-------	--------

BIER VOM FASS & FLASCHENBIERE

Flensburger vom Fass	0,3l	€ 3,90	0,5l	€ 5,50
Flensburger Radler	0,3l	€ 3,90	0,5l	€ 5,50
Flensburger „Alkoholfrei“			0,33l	€ 3,90
Flensburger „Radler alkoholfrei“			0,33l	€ 3,90
Flensburger „Malz“			0,33l	€ 3,90
Schneider Hefe-Weizen „Original“			0,5l	€ 5,50
Schneider Hefe-Weizen „Alkoholfrei“			0,5l	€ 5,50

WEIßWEIN

Grauburgunder 2024 Rheinhessen – trocken, kräftig – Weingut Stefan Winter	0,2l	€ 7,50
Sauvignon Blanc 2024 Pfalz – trocken, frisch – Weingut Kitzer	0,2l	€ 7,50
Onkel Doktor 2024 (Cuvee aus Scheurebe und Riesling) Rheinhessen – halbtrocken, blumig-spritzig - Weingut Fogt	0,2l	€ 7,50
Riesling 2024 Pfalz - trocken – Weingut Gröhl	0,2l	€ 7,80
Chardonnay 2023 Pfalz - trocken – Weingut Pfaffmann	0,2l	€ 7,80

ROSÉWEIN

Rosé 2024 (Cuvee aus Merlot und Spätburgunder)

Pfalz – trocken, fruchtig-Weingut Gröhl

0,2l € 7,50

ROTWEIN

Primitivo Puglia 2024

Italien - trocken – Chiave d'oro

0,2l € 7,20

Spätburgunder 2021

Rheinhessen – trocken – Weingut Sander

0,2l € 7,20

Rotspiel" 2023- trocken

Rheinhessen - trocken – Weingut Sander

0,2l € 7,50

Malbec 2024

Mendoza Argentinien – trocken – Big Game

0,2l € 7,90

EILLES TEE UND KAFFEESPEZIALITÄTEN

Verschiedene Sorten	€ 3,50
Rooibos Vanille, Sommerbeere, Kräutergarten, Darjeeling Royal, Earl Grey, Grüner Tee	
Kaffee Crema	€ 3,50
Kaffee Crema Pott	€ 4,20
Milchkaffee	€ 4,50
Latte Macchiato	€ 4,50
Capuccino	€ 4,20
Espresso	€ 3,20
Espresso doppelt	€ 4,50
Espresso Macchiato	€ 3,50
Heiße Schokolade	€ 5,50
Heiße Schokolade mit Sahne	€ 5,90
Chococchino	€ 6,50

*Als Alternative zur Kuhmilch bieten wir Hafermilch an

DIGESTIF / SPIRITUOSEN

Fragen Sie nach unserer gesonderten Karte oder lassen Sie sich von unserem Servicemitarbeitern beraten