

.....oder lieber doch unsere Klassiker

Vorspeisen

Buntes Grünzeug mit Nüssen und Croûtons 1	€ 3,50/6,70
Gurkensalat mit Dill und Champagneressig 1	€ 4,50
Ziegenkäse aus dem Ofen mit Feldsalat und Birnen-Chilli-Chutney 1	€ 11,50
Vitello Holstein mit Katenschinken, Krabben-Joghurtcreme von Kruses Hofmilch und mariniertem Feldsalat 1	€ 9,50
Kleines Hamburger Seemannslabskaus mit Wachtelspiegelei und Gabelrollmops 1	€ 8,50/14,50
Meusel's Fischeintopf mit geröstetem Brot, Küstennebel und Knoblauch Dip 1	€ 6,90

Hauptgerichte

Hamburger Pannfisch mit körniger Senf-Pauli-Sauce , Gurkensalat und Bratkartoffeln 1*	€ 18,90
Kross gebratene Kutterscholle mit Kartoffel-Gurkensalat und Speck 1*	€ 18,70
Rosa gebratenes Roastbeef mit Bratkartoffeln und Remouladensauce 1*	€ 18,70
Rosa gebratener Zwiebelrostbraten mit Caesar's salad und Bratkartoffeln 1*	€ 22,50
Hausgemachtes Sauerfleisch mit Bratkartoffeln und Preiselbeer-Remouladensauce 1*	€ 12,90
Krosse Norddeutsche Bauernente mit Rotkohl, gefülltem Kartoffelkloß und Apfelkompott 1	€ 22,50

Pinneburger (auch glutenfrei)

medium gebraten aus 100% Holsteiner Gallowayrind mit Bacon, hausgemachter Burgersauce, Spiegelei, Cheddar Käse und Süßkartoffelpommes 1*	€ 13,90
--	---------

Vegiburger (auch glutenfrei)

mit Ziegenkäse, Avocado, Tomate, Spiegelei, Röstzwiebeln, Gurke und Süßkartoffelpommes 1	€ 13,90
---	---------

Flammekueche mit...

Ziegenkäse, roten Zwiebeln und Rucola 1	€ 8,90
---	--------

(*)enthält Nitritpökelsalz, (f)enthält Farbstoff

1 Fragen Sie nach unseren Allergenen frei zubereiteten Speisen. Sämtliche Speisen in unserem Restaurant enthalten Spuren aller Allergene, Gluten haltige Getreide, Eier, Fische, Erdnüsse, Sojabohnen, Milch, Schalenfrüchte, Sellerie, Senf, Sesam, Schwefeldioxid, Sulfite, Lupinen, Krebsfleischimitat, Muscheln da diese in unserer Küche verwendet werden