

Entweder.....

Unsere Bierempfehlung: Meusel's Landbier 0,33L € 4,80

Naturgenuss-Festival-Menü 2020

€ 38,50 pro Person

Gegrillter Hirtenkäse von Kruses Hofmilch
mit hausgemachtem Josterbeer-Balsamico als Vinaigrette € 12,50

~

Geschmorte Keule von der Burenziege von Hof Christians
mit allerlei Gemüse von Bauer Hauschildt aus Heidgraben € 22,00

~

Verschleiertes Bauernmädchen mit Blaubeeren
und hausgemachtem Blaubeer- Buttermilch-Eis von der Meierei Horst € 7,00

Vorspeise

Meerrettichröhrei mit geröstetem Schwarzbrot, Schnittlauchschand
und geräuchertem Aal von Olaf Jensen 6/7/9/10 € 13,50

Ziegenkäse aus dem Ofen mit Pinneberger Honig,
Feldsalat und Pfirsichchutney 1/10/13 € 11,50

Suppe

Kartoffel-Graupensuppe mit Croûtons
und Büsumer Krabben 1/7 € 7,50

Tagesempfehlung

Heute dies, morgen das, je nach Angebot Tagespreis

Hauptgerichte

Vegane Süßkartoffel- Falafel mit Avocado, Pak Choi, Wildkräutersalat
und Petersilien-Zucchini-Schlonz 1/11 € 14,00

Gebratenes Filet vom Zander mit Linguine,
Pfifferlingen und Parmesan 1/7/9 € 22,50

Glückstädter Matjesfilet von Plotz mit Bratkartoffeln
und Hausfrauensauce im lütten Apfel aus dem alten Land 4/7 € 17,90

Krosse Norddeutsche Landente mit Spitzkohl, Apfelkompott
und gebackenen Kartoffelkrapfen 1/3/9 € 24,50

Flammkueche mit Birnen, Bohnen und Speck 1/9/10/* € 9,50

Sushi Inside out Rollen je 4 St.

Outside fresh Roll € 6,50
Lachs, Gurke, Avocado, Sesammayonnaise, Mango 3

Crispy Duck Roll € 6,50
Gebackene Ente, Preiselbeeren, Rotkohl, Teriyakisauce, Mohn

Spicy Roastbeef € 6,50
Roastbeef, Chillisauce, Salat 11

Surf and Turf Roll € 7,90
Rinderfilet, Garnele, Trüffelmayonnaise, Rucola 1

....oder lieber doch unsere Klassiker

Vorspeisen

| | |
|--|-------------|
| Buntes Grünzeug mit Hasel-, Walnüssen, Cashewkernen, Mandeln, Erdnüssen und Croûtons 1/7/10 | € 3,80/6,70 |
| Gurkensalat mit Dill und Champagneressig | € 4,90 |
| Kleines Hamburger Seemannslabskaus mit Wachtelspiegelei und Gabelrollmops 4 | € 8,50 |
| Norddeutsche Tapasvariation mit Seemannslabskaus, Backensholzer Käse im Speckmantel, Derbe Friesenrolle, Frühlingsrolle vom Holsteiner Landhuhn, und kl. Helbing-Tonic 1/3/5/9/10//11 | € 13,50 |
| Meusel's Fischeintopf mit geröstetem Brot, Küstennebel und Knoblauch Dip 1/2/4/14 | € 6,90 |

Hauptgerichte

| | |
|---|--------------------|
| Hamburger Pannfisch mit körnigem Senf aus Meusels Mische, Gurkensalat und Bratkartoffeln 1/7/9/10/* | € 21,00 |
| Kross gebratene Kutterscholle mit buntem Kartoffel-Gurkensalat und Speck 1*/10 oder mit Büsumer Krabben 1*/10 | € 19,50 € 24,00 |
| Rosa gebratenes Roastbeef vom deutschen Jungbull mit Bratkartoffeln und Remouladensauce 3/7/* | € 15,90/19,50 |
| Rib-Eye-Steak von der Holsteiner Färse aus dem 800°C heißen Beef mit Kräuterbutter, Caesar's salad und Bratkartoffeln 1/3/9/10/13/* | € 28,50 |
| Hausgemachtes Sauerfleisch mit Bratkartoffeln und Preiselbeer-Remoulade 3/9/10* | € 12,90 |
| Hamburger Seemannslabskaus mit Spiegelei, Rote Bete und Gabelrollmops 4 | € 14,50 |
| Ceasar's Salad mit gebratener Hähnchenbrust 1/3/7/10 | € 11,50 |
| mit gebratenen Garnelen 1/2/3/7/10 | € 14,90 |

Pinneburger (auch glutenfrei)

| | |
|---|---------|
| medium gebraten aus 100% Holsteiner Gallowayrind mit Bacon, hausgemachter Burgersauce, Spiegelei, Cheddar Käse und Süßkartoffelpommes 1/* | € 14,90 |
|---|---------|

Vegiburger (auch glutenfrei)

| | |
|--|---------|
| mit Ziegenkäse, Avocado, Tomate, Spiegelei, Röstzwiebeln, Gurke und Süßkartoffelpommes 1/12 | € 14,90 |
|--|---------|

Veganburger (Glutenfrei)

| | |
|---|---------|
| mit schwarzem Bohnenbratling, Zucchini, Tomate, Avocado, Gurken, Paprika, Süßkartoffelpommes und Trüffelmayonnaise 1 | € 14,90 |
|---|---------|

(*)enthält Nitritpökelsalz, (f)enthält Farbstoff

1 Weizengluten / 2 Krebstiere / 3 Eier / 4 Fisch / 5 Erdnüsse / 6 Soja / 7 Milch / 8 Schalenfrüchte / 9 Sellerie / 10 Senf / 11 Sesamsamen / 12 Lupine / 13 Schwefeloxid und Sulfid / 14 Weichtiere