

Mittagskarte

Menü 1/3/7/9/10/13/*

€ 22,50

Fisch oder Fleisch im Hauptgang zur Wahl

Kartoffel-Graupensuppe mit rosa
Kalbfleischscheiben

Hamburger Pannfisch mit körniger Senfsauce aus
Meusel's Mische, Bratkartoffeln und Gurkensalat
oder

Krosse norddeutsche Landente mit Spitzkohl,
Apfelkompott und gebratenen Kartoffelplätzchen

Dunkles Schokoladenmousse mit eingelegten
Kirschen

Vorspeisen

Buntes Grünzeug mit Hasel-, Walnüssen, Cashewkernen, Mandeln,
Erdnüssen und Croûtons 1/7/10/ € 3,90/6,90

Gratinierter Ziegenkäse mit Pinneberger Honig und Pfirsich-Chutney 1/10 € 9,80

Gurkensalat mit Champagner Dressing € 4,90

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

Suppen

Meusel's Fischeintopf mit geröstetem Brot und Knoblauch Dip 1/2/4/14 € 6,90

Kartoffel-Graupensuppe mit rosa Kalbfleischscheiben 1/7 € 5,50

Hauptgerichte

Tagesempfehlung Fleisch oder Fisch zur Wahl € 9,50

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

Hamburger Pannfisch mit körniger Senfsauce-aus Meusels Mische,
Bratkartoffeln und Gurkensalat 1/7/9/10/* € 14,90

Kross gebratene Kutterscholle mit buntem Kartoffel-Gurkensalat
und Speck 1/15/* oder Büsumerkrabben 1/2 € 18,90/€ 24,90

Gebratener Aal vom Fischer Jensen aus Altona mit Bratkartoffeln
und Gurkensalat 1/7/9/* € 24,00

Geschmorte Beinscheibe vom Pinneberger Wasserbüffel mit gebratenen Pilzen,
Wildkräutersalat und Kartoffelkrapfen 1/3/7/9 € 26,00

Krosse norddeutsche Landente mit Spitzkohl, Apfelkompott
und gebackene Kartoffelkrapfen 1/3/9 € 14,50/€ 24,50

Hausgemachtes Sauerfleisch mit Bratkartoffeln und Remouladensauce 3/7/9/* € 11,50

Rosa gebratenes Roastbeef vom deutschen Jungbullen
mit Bratkartoffeln und Remoulade 3/7/* € 15,90/€ 19,50

Rosa gebratenes Rib Eye von der Holsteiner Färse mit Kräuterbutter,
Ceasar's Salad und Bratkartoffeln 1/3/9/10/13/* € 28,50

Hamburger Labskaus mit Spiegelei, Rote Bete und Gabelrollmops 4 € 13,90

Ceasar's Salad mit gebratener Hähnchenbrust 1/3/7/10 € 11,50

Flammkueche mit Birnen, Bohnen und Speck 1/13 € 9,50

Pinneburger (auch Glutenfrei) aus 100% Holsteiner Gallowayrind,
medium gebraten, Bacon, hausgemachter Burgersauce, Spiegelei,
Cheddarkäse und Süßkartoffelpommes 1/7/11 € 14,90

Vegiburger (auch Glutenfrei) mit Ziegenkäse, Avocado, Tomate, Spiegelei,
Röstzwiebeln, Gurke und Süßkartoffelpommes 1/12 € 14,90

Veganer Burger (Glutenfrei) mit schwarzem Bohnenbratling, Zucchini, Tomate,
Avocado, Gurken, Paprika, Süßkartoffelpommes und Trüffelmayonnaise € 14,90

Sushi

Inside out Rolle je 4 St.

Outside fresh € 6,50

Lachs, Gurke, Avocado, Sesammayonnaise, Mango 3

Crispy Duck Roll € 6,50

Gebackene Ente, Preiselbeeren,
Rotkohl, Teriyakisauce, Mohn 1/13

Surf and Turf Roll € 7,90

Rinderfilet, Garnele, Trüffelmayonnaise, 3

Spicy Roastbeef € 6,50

Roastbeef, Chillisauce, Salat 11

Maki je 6 St.

Lachsmaki € 4,50