

# Mittagskarte

## Menü 1/3/7/9/10/13/\*

€ 22,50

Fisch oder Fleisch im Hauptgang zur Wahl

Gratinierter Ziegenkäse mit Pinneberger Honig  
und Pfirsich- Chutney

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

Kraftbrühe vom Pinneberger Wasserbüffel mit reichlich was drinn 1/7 € 7,50

## 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

Gesottene Unterschale vom Pinneberger Wasserbüffel mit Steinpilzen  
und Rotkappen, Kartoffelkrapfen und Apfel-Meerrettichsauce 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 Färsse 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 Brie, Preiselbeeren und roten Zwiebeln 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