

EUROPÄISCH ESSEN - oder: Malen nach Zahlen!



Das Europäische Parlament hat die „**Lebensmittel-Informations-Verordnung (LMIV)**“ beschlossen. Diese hat den Schutz von Menschen mit Allergien auf Nahrungsmittel zum Ziel und verpflichtet Gastronomen ab Dezember 2014 dazu, neben den Zusatzstoffen auch die als Allergene bezeichneten, natürlich vorkommenden Nahrungsmittel in der Speisekarte zu kennzeichnen (z.B. Milch in Gerichten mit Käse).

Deshalb finden Sie in dieser kunterbunten Speisekarte bei jedem Gericht ganz viele Kennzeichnungsziffern. **Aber keine Angst – wir kochen auch weiterhin so frisch, gesund und natürlich wie bisher!** Was die Ziffern jeweils bezeichnen, finden Sie unterhalb dieses Textes. Folgende Produkte deklarieren wir an dieser Stelle:

Ofenfrisches Baguette: **A, G, K**
Grilltomate (Dekoration): **C, G, 1**
Pfannkuchenteig, herzhaft: **A, C, F, G, H**
Pfannkuchenteig, süß: **A, C, F, G, H**

ACHTUNG:

Es besteht immer die Möglichkeit einer Kreuzkontamination und Produktübertragung während des Warenflusses, der Lagerung und vor allem des Zubereitungsprozesses. Die völlige Abwesenheit eines Allergens können wir daher nicht abschließend garantieren. Um die Anwesenheit eines Ihnen unverträglichen Allergens so gering wie möglich zu halten, bitte wir Sie **uns** trotz dieser Speisekarte mit ausgewiesenen Allergenen **über Ihre Unverträglichkeit(en) zu informieren.**

WEINE UND SCHAUMWEINE:

Alle von uns angebotenen Weine und Schaumweine enthalten Sulfite **L**

Allergene

A - Glutenhaltige Getreide
B - Krebstiere und Erzeugnisse daraus
C - Eier und Erzeugnisse daraus
D - Fische und Erzeugnisse daraus
E - Erdnüsse und Erzeugnisse daraus
F - Sojabohnen und Erzeugnisse daraus
G - Milch und Erzeugnisse daraus
H - Schalenfrüchte und Erzeugnisse
I - Sellerie und Erzeugnisse daraus
J - Senf und Erzeugnisse daraus
K - Sesamsamen und Erzeugnisse daraus
L - Schwefeldioxid und Sulfite
M - Lupinen und Erzeugnisse daraus
N - Weichtiere und Erzeugnisse daraus

Zusatzstoffe

1 – mit Konservierungsstoff
2 – mit Farbstoff
3 – Nektar
4 - chininhaltig
5 – mit Antioxidationsmittel
6 - geschwärzt
7 – mit Süßungsmittel
8 - Geschmacksverstärker
9 – unter Schutzatmosphäre verpackt
10 - Phosphat
11 - geschwefelt

STARTER

Gemischter Salat (vegetarisch / vegan)

knackfrische saisonale Blattsalate mit Tomate, Paprika und Gurke
€ 6,90

Caesar Salad (vegetarisch)

Römer- und Rucolasalat mit Caesar-Dressing **C, F, J** und frisch geriebenem Parmesankäse **C, G, I**
€ 12,80

Tomate Mozzarella (vegetarisch)

sonnengereifte Tomaten und Mozzarella **G** auf Basilikum-Pesto **C, G, H**
mit roten Zwiebeln und frischem Baguette **A, G, K**
€ 12,80

Salatteller Pute

großer Salatteller mit gebratenen Putenbruststreifen und frischem Baguette **A, G, K**
€ 15,50

Carpaccio

hauchdünne Scheiben vom Rinderfilet mit Pesto **C, G, H**, geriebenem Parmesankäse **C, G, I**
Rucolasalat und Baguette **A, G, K**
€ 16,90

French-Dressing

pikant, mit einem Hauch Knoblauch **C, F, G, I, J**

Joghurt-Dressing

erfrischend und fruchtig **C, F, G, I, J**

Suppen

Tomatensuppe (vegan)

hausgemachte Tomatensuppe **A, C, F, G, I, J** mit Kokos und Mango-Chutney
€ 7,90

SIDES / BEILAGEN

Knoblauchbrot A, G, K

€ 1,50

Ofenkartoffel mit Sour Cream C, F, G, I, J, 8

€ 4,90

Pommes Frites 9

€ 4,10

Country Potatoes A

€ 4,10

Kartoffelrösti-Ecken G

€ 4,10

Bratkartoffeln mit Speck 1,5,9,10 und Zwiebeln

€ 5,80

knackiges Pfannengemüse

€ 4,80

frittierte Zwiebelringe A, G, 2

€ 4,60

Blattspinat, feinwürzig mit Zwiebeln G .

€ 4,50

Zwiebeln & Champignons

€ 4,50

gegrillter Maiskolben mit Butter G

€ 4,20

Coleslaw (amerik. Weißkohlsalat) G

€ 5,50

DIPS & SAUCEN

Kräuterbutter F, G, I, **Sour Cream** C, F, G, I, J, 8, **Sauce Béarnaise** A, C, G, I,
Portwein-Pfeffersauce G, I, **Feurige Steaksauce** A, C, G, I, J, **BBQ-Sauce** I

€ 2,20

Ketchup 7, **Mayonnaise** A, C, J, 2, 7, **Senf** J

€ 0,60

STEAKS

Wir grillen Ihr Lieblingssteak auf unserem 300 Grad heißen Lavastein-Grill nach Ihrem Wunsch

Rare
stark blutig

Medium Rare
blutig

Medium
rosa

Medium well
fast durch

Well done
ganz durch

Hüftsteak

ein mageres Steak aus der Rinderhüfte

ca. 180g / € 18,90

ca. 230g / € 20,80

ca. 300g / € 25,50

ca. 500g / € 39,50

Rumpsteak

saftig, kernig, zart - das Steak mit dem kleinen Fettrand

ca. 180g / € 20,90

ca. 230g / € 24,80

ca. 300g / € 29,50

ca. 500g / € 48,70

Rib-Eye Steak

zart gereiftes Zwischenrippenstück, gut marmoriert, mit kleinem Fettagge
- deshalb besonders saftig und zart

ca. 230g / € 23,80

ca. 300g / € 28,90

ca. 500g / € 47,50

Filetsteak

das beste Stück des Rinderfilets - sehr mager und zart

ca. 180g / € 28,90

ca. 230g / € 33,50

ca. 300g / € 40,20

ca. 500g / € 63,50

**Zu jedem der oben aufgeführten Steaks servieren wir Ihnen
ein Knoblauchbrot und Kräuterbutter.**

MIXED

- vorweg empfehlen wir unsere knackigen Blattsalate der Saison –

Schnitzel Wiener Art

zwei panierte Schnitzel vom Schwein **A, C** – zart und mager – mit Pommes Frites **9**
€ 16,80

New York Cheeseburger XL

180 g reines Rinderhackfleisch **J** im Sesambrötchen **A, C, F, G, J, K, L** mit Haus-Sauce **A, C, J, 2, 7**,
mit Käse **G, 9** überbacken, dazu Tomate, Gewürzgurke **J**, Zwiebeln und Pommes Frites **9**
€ 19,80

Schweinerückensteak

ein ca. 200 g kräftiges Schweinerückensteak vom Grill mit geschmorten Zwiebeln,
Champignons und Pommes Frites **9**
€ 18,50

Fitness Steak

saftig gegrillte Putenbrust serviert mit knackigem Pfannengemüse, dazu eine
Ofenkartoffel und Sour Cream **C, F, G, I, J, 8**
€ 19,90

American Spareribs

Ca. 500 g fleischige Schweinerippchen mit würziger BBQ-Sauce **I**, dazu Country Potatoes **A**
€ 19,90

Barbecue-Spieß

dreierlei Steaks mit frischer Paprika, Zwiebeln, feuriger Steaksauce **A, C, G, I, J**
und Country Potatoes **A**
€ 19,90

Mixed Grillteller

Rinder-und Putensteaks, Spareribs **I**, 2 Zwiebelringe **A, G, 2**,, gegrillter Maiskolben
und Country Potatoes **A**
€ 24,90

Vegetarische Ofenkartoffel (vegetarisch)

wahlweise mit Pfannengemüse und Käse **G** überbacken **oder** mit Blattspinat und Feta **G**
gratiniert, dazu Knoblauchbrot **A, G, K** und Sour Cream **C, F, G, I, J, 8**
€ 17,50

Veggie-Burger XL (vegetarisch)

frittierter Kichererbsen-Burger im Sesambrötchen **A, C, F, G, J, K, L** mit Haus-Sauce **A, C, J, 2, 7**,
Tomate, Gewürzgurke **J**, Zwiebeln, dazu Pommes Frites **9**
€ 18,90

FISCH

- vorweg empfehlen wir unsere knackigen Blattsalate der Saison –

Rotbarschfilet

Rotbarschfilet in Eihülle **A, C, D** gebraten auf Pfannengemüse,
dazu Kartoffelrösti-Ecken **G** und Sauce Béarnaise **A, C, G, I**
€ 19,80

Holsteiner Pannfisch

typisch Schleswig Holstein - gebratene Fischfilets **A, D** mit hausgemachten
Bratkartoffeln **1,5,9,10** und Senfsauce **A, G, I, J**
€ 19,90

Lachsfilet

gegrilltes Filet vom Fjordlachs **D** mit Sauce Béarnaise **A, C, G, I**,
dazu eine Ofenkartoffel und Sour Cream **C, F, G, I, J, 8**
€ 21,90



Herzhafte Pfannkuchen A, C, F, G, H

- vorweg empfehlen wir unsere knackigen Blattsalate der Saison –

Pfannkuchen Rustikal

belegt mit gekochtem Schinken 1, 5, 9, 10, geschmorten Champignons,
Zwiebeln und mit Käse G überbacken
€ 15,50

Pfannkuchen Vegetarier (vegetarisch)

belegt mit geschmorten Zwiebeln, Paprika, Champignons, Tomate
und mit Käse G überbacken
€ 15,90

Pfannkuchen Griechenland

gefüllt mit Hackfleisch 8, Zwiebeln, Lauch, Tomate und Gewürzgurke J,
gratiniert mit Balkan-Käse G, dazu Tzaziki G
€ 16,90

Pfannkuchen Hawaii

mit Hühnchen A, G, I, gekochtem Schinken 1, 5, 9, 10, frischer Ananas
und mit Käse überbacken G
€ 16,80

Pfannkuchen Ungarn

gefüllt mit deftigem Kesselgulasch A, C, F, G, I, J, L, Zwiebeln, Paprika und Champignons
€ 16,50

Süße Pfannkuchen A, C, F, G, H

- wahlweise mit Schlagsahne G oder Vanilleeis G, 2 –

Pfannkuchen Lüneburg

mit Bananen und Nutella F, G, H
€ 14,50

Pfannkuchen Schwarzenbeck

mit Blaubeeren und Puderzucker
€ 14,60

Pfannkuchen Lübeck

mit heißen Vanille-Kirschen
€ 14,50

Pfannkuchen Mölln

mit Apfelspalten, Zimt und Zucker
€ 13,50

Individuelle Pfannkuchen

- ganz nach Ihrem Geschmack -

Pfannkuchen natur – herzhaft oder süß A, C, F, G, H
€ 12,50

+ herzhaft Zutaten

Speck 1, 5, 9, 10, Käse G, gekochter Schinken 1, 5, 9, 10, Zwiebeln, Champignons,
Tomate, Paprika, Rahmspinat G, Zucchini
je € 1,50

+ süße Zutaten

Butter, Apfel, Banane, Nutella F, G, H, Ananas,
Erdbeersauce, Apfelmus S
je € 1,50

Desserts & Süßes

- für einen runden Abschluss oder einfach nur mal so –

Kleiner Kirschpfannkuchen A, C, F, G, H
mit heißen Kirschen und Sahne G
€ 7,80

Kleiner Apfelpfannkuchen A, C, F, G, H
mit Apfelspalten, Zimt und Zucker
€ 7,80

Apfelstrudel A, C, G, H, I
mit Früchten und Vanillesauce G, 2 oder Vanilleeis G, 2
€ 8,90

