

Hier geht's weiter

Salate & Vorspeisen

– einfach frisch und knackig –

ALLERGENE & ZUSATZSTOFFE weisen wir separat aus. Bitte wenden Sie sich an unser Servicepersonal.

Blattsalate der Saison



knackfrische saisonale Blattsalate mit Tomate, Paprika, Gurke und Champignons

klein € 5,50
groß € 7,50

- American** lieblich, cremig, mit Estragon verfeinert
- French** pikant, mit einem Hauch Knoblauch
- Italian** würzig, mit Kräutern verfeinert
- Joghurt** erfrischend und fruchtig

Caesar Salad



Römer- und Rucolasalat mit French Dressing, frisch geriebenem Parmesan- käse und einem Käsecrouton

klein € 6,90
groß € 11,80

Tomate Mozzarella



sonnengereifte Tomaten und Mozzarella auf grünem Pesto mit roten Zwiebeln und ofenfrischem Baguette

klein € 6,90
groß € 11,80

Salatteller Pute

großer Salatteller mit gebratenen Putenbruststreifen, Baguette, dazu ein Dressing Ihrer Wahl € 13,80

Carpaccio

hauchdünne Scheiben vom Rinderfilet mit Pesto, geriebenem Parmesan- käse, Rucolasalat und Baguette € 13,90

Suppen

Rinderkraftbrühe

mit feinen Streifen vom Kräuter- Pfannkuchen € 4,90

Tomatensuppe



hausgemachte Tomatensuppe mit Kokos und Mango-Chutney € 5,20

Beilagen

Knoblauchbrot € 1,00
Ofenkartoffel mit Sour Cream € 4,50
Pommes Frites € 3,80
Country Potatoes € 3,80
Kartoffelrösti-Ecken € 3,80
Bratkartoffeln mit Speck¹⁵ u. Zwiebeln .. € 4,10
knackiges Pfannengemüse € 4,50
frittierte Zwiebelringe² € 4,20
Blattspinat, feinwürzig mit Zwiebeln .. € 4,00

Zwiebeln & Champignons € 4,00
Gegrillter Maiskolben mit Butter € 3,60
Coleslaw (amerik. Weißkohlsalat) € 4,80
Kräuterbutter, Sour Cream, Sauce Béarnaise, hausgemachte Portwein- Pfeffersauce, feurige Steaksauce, BBQ-Sauce € 2,00
Ketchup⁷, Mayonnaise¹, Senf. € 0,50



Steak-Klassiker

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

Rare	Medium rare	Medium	Medium well	Well done
stark blutig	blutig	rosa	fast durch	ganz durch

Hüftsteak

ein mageres Steak aus der Rinderhüfte

180 g / € 14,80
230 g / € 17,80
300 g / € 21,50
500 g / € 36,50

Rumpsteak

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

180 g / € 17,50
230 g / € 21,40
300 g / € 26,50
500 g / € 44,50

Rib-Eye Steak

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

180 g / € 16,90
230 g / € 20,90
300 g / € 25,80
500 g / € 41,50

Filetsteak

das beste Stück vom Rind - sehr mager und zart

180 g / € 22,90
230 g / € 27,90
300 g / € 35,50
500 g / € 57,50

Dazu servieren wir Ihnen gern unsere drei Beilagen-Klassiker:

Ofenkartoffel mit Sour Cream,
Blattsalate der Saison,
ofenfrisches Knoblauchbrot
zusammen nur € 9,80

Pute, Fisch & Co

– vorweg empfehlen wir unsere knackigen Blattsalate der Saison –

American Spareribs

500 g fleischige Schweinerippchen mit würziger BBQ-Sauce, dazu Country Potatoes € 16,90

Barbecue-Spieß

Dreierlei Steaks mit frischer Paprika, Zwiebeln, feuriger Steaksauce und Pommes Frites € 16,80

New York Cheeseburger XL

180 g reines Rinderhackfleisch im Sesambrötchen mit Majo, mit Käse überbacken, dazu Tomate, Gewürzgurke, Zwiebeln, Pommes Frites und Coleslaw € 15,50

American Mix

würzige Buffalo Chicken Wings, knusprige Zwiebelringe², Spareribs, gegrillter Maiskolben und Kartoffelecken € 15,90

Fitness Steak

saftig gegrillte Putenbrust serviert mit knackigem Pfannengemüse in einer Ofenkartoffel, dazu Sour Cream ... € 15,80

Holsteiner Pannfisch

typisch Schleswig-Holstein – gebratene Fischfilets mit hausgemachten Bratkartoffeln und Senfsauce € 15,50

Grillteller

Rinder-, Schweine- und Putensteaks, Grillspeck¹⁵ und Würstchen, dazu ein gegrillter Maiskolben und Country Potatoes € 17,50

Schweinerückensteak

ein 200 g kräftiges Schweinerückensteak vom Lava-Grill mit geschmorten Zwiebeln, Champignons und Pommes Frites € 15,90

Lachsfilet

gegrilltes Filet vom Fjordlachs mit Sauce Béarnaise, dazu eine Ofenkartoffel mit Butter € 17,80

Ostseeheringe

in Butter gebratene Heringe, dazu hausgemachte Bratkartoffeln € 14,50

Schnitzel Wiener Art

zwei panierte Schnitzel vom Schwein – zart und mager – mit Pommes Frites € 14,80

Rotbarschfilet

gebratenes Rotbarschfilet auf Pfannengemüse, dazu Kartoffelrösti-Ecken und Sauce Béarnaise .. € 17,50

Vegetarisch & Vegan

Gelbe Linsen



mit Sojacreme, Garam Masala und Curry auf frischen Zucchini Spaghetti € 14,80

Chili sin Carne



mit Süßkartoffeln, Kidneybohnen, Tomaten, Zucchini und Auberginen, dazu Reis € 14,90

Vegetarische Ofenkartoffel



wahlweise mit Pfannengemüse und Käse überbacken oder mit Blattspinat und Feta gratiniert, dazu Knoblauchbrot und Sour Cream € 14,50

Veggie-Burger



frittierter Kichererbsen-Burger im Sesambrötchen mit Majo, Lollo Rosso, Tomate, Gewürzgurke, Zwiebeln, Pommes Frites und hausgemachtem Coleslaw € 15,50

Wir sagen DANKE für Ihren Besuch. Bleiben Sie gesund!



Hier geht's weiter

Herzhafte Pfannkuchen

– vorweg empfehlen wir unsere knackigen Blattsalate der Saison –

Pfannkuchen Rustikal

belegt mit gekochtem Schinken^{1,5}, Käse und Champignons € 12,90

Pfannkuchen Vegetarier



belegt mit Zwiebeln, Paprika, Champignons, Tomate und mit Käse überbacken. € 13,50

Pfannkuchen Griechenland

gefüllt mit Hackfleisch, Zwiebeln, Lauch, Tomate und Gewürzgurke, dazu Tzaziki € 13,90

Pfannkuchen Hawaii

mit Hühnchen, gekochtem Schinken^{1,5}, Käse und frischer Ananas € 13,80

Pfannkuchen Ungarn

gefüllt mit deftigem Kesseltulasch, Zwiebeln, Paprika und Champignons. € 13,90

Pfannkuchen Italien

belegt mit Salami^{1,5}, Champignons, Speck^{1,5}, Gorgonzola und schwarzen Oliven⁶. € 14,50

Süße Pfannkuchen

– wahlweise mit Schlagsahne oder Vanilleeis –

Pfannkuchen Lüneburg

mit Bananen und heißer Schokoladensauce € 11,80

Pfannkuchen Lübeck

mit heißen Kirschen und Kirschlikör € 11,80

Pfannkuchen Schwarzenbek

mit Blaubeeren und Puderzucker .. € 11,90

Pfannkuchen Mölln

mit Apfelspalten, Zimt und Zucker .. € 10,90

Individuelle Pfannkuchen - ganz nach Ihrem Geschmack

Pfannkuchen natur	€ 9,90
+ herzhafte Zutaten	
Speck ^{1,5} , Käse, gekochter Schinken ^{1,5} , Zwiebeln, Champignons, Tomate, Paprika, Mais, Salami ^{1,5} , Oliven ⁶	je € 1,00
+ süße Zutaten	
Butter, Rosinen, Apfel, Banane, Nutella, Ananas, Erdbeerkonfitüre, Apfelmus	je € 1,00

Dessert & Süßes

– für einen runden Abschluss oder einfach nur so –

Apfelstrudel

mit Vanillesauce² oder Vanilleeis² .. € 5,90

Holsteiner Rote Grütze

mit Vanillesauce² oder Vanilleeis² .. € 5,80

Kleiner Kirschpfannkuchen

mit heißen Kirschen und Sahne ... € 4,90

Kleiner Apfelpfannkuchen

mit Apfelspalten, Zimt und Zucker € 4,90

Oder wählen Sie Ihr Dessert aus unserer separaten Eiskarte.

Frisch vom Fass

Warsteiner	0,3 l	€ 3,60
.....	0,4 l	€ 4,60
Flensburger dunkel	0,3 l	€ 3,60
.....	0,4 l	€ 4,60
Alsterwasser / Radler	0,3 l	€ 3,40
.....	0,4 l	€ 4,40

Flaschenbier

König Ludwig Hefeweizen ...	0,5 l	€ 4,90
König Ludwig Hefeweizen – dunkel	0,5 l	€ 4,90
König Ludwig Hefeweizen – alkoholfrei	0,5 l	€ 4,90
Warsteiner alkoholfrei	0,33 l	€ 3,80
Warsteiner Brewer's Gold ...	0,33 l	€ 3,80

Alkoholfreie Getränke

Tafelwasser, Magnus – nordisch gut mit oder ohne Kohlensäure ...	0,2 l	€ 2,20
.....	0,4 l	€ 4,20
.....	0,75 l	€ 7,50

Softgetränke

Coca Cola ^{2,8} , Coca Cola Zero ^{2,7,8} , Spezi ^{1,2,5} , Sinalco Zitrone ¹ / Orange ^{1,2,5}	0,2 l	€ 2,60
.....	0,4 l	€ 4,80

Säfte und Nektare³

Orange, Apfel, Banane ³ , Kirsche ³ , Traube	0,2 l	€ 3,00
.....	0,4 l	€ 5,80

Schorlen – Orange, Apfel, Kirsche³

.....	0,2 l	€ 2,80
.....	0,4 l	€ 5,20

Bionade

Holunder, Litschi, Ingwer-Orange	0,33 l	€ 3,90
.....	0,33 l	€ 3,80

Schweppes

Bitter Lemon ^{4,5} , Ginger Ale ² , Tonic Water ⁴	0,2 l	€ 3,80
--	-------	--------

Heißgetränke

Schümli-Kaffee	€ 2,80
Glas Tee - verschiedene Sorten ...	€ 2,70
Heiße Schokolade – mit Milch	€ 3,20
Espresso	€ 2,50
Doppelter Espresso	€ 4,20
Cappuccino	€ 3,00
Milchkaffee	€ 4,20
Latte Macchiato	€ 4,20
Heiße Zitrone	€ 3,00

Irish Coffee – mit Whiskey und Sahne € 6,50

Salzspeicher-Punsch mit Mandeln und Rosinen	€ 5,20
Glas Grog mit einem ordentlichen Schuss Rum ..	€ 4,50

Spirituosen

Aperitif & Liköre	
Aperol Spritz	20 cl € 7,50
Martini Bianco, Rosso, Extra Dry	5 cl € 4,20
Sherry Dry, Medium Dry	5 cl € 4,20
Campari ²	4 cl € 4,00
Baileys	2 cl € 3,40
Sambuca	2 cl € 3,20

Whiskeys & Bitters

Johnny Walker Red	2 cl € 3,40
Paddy Irish Whiskey	2 cl € 3,20
Jim Beam	2 cl € 3,70
Jack Daniel's	2 cl € 4,40
Ramazzotti	2 cl € 3,20
Fernet Branca	2 cl € 3,10
Jägermeister	2 cl € 3,10
Underberg	2 cl € 4,10

Magister Kräuter

- das Original aus Heiligenhafen. 2 cl	€ 3,20
--	--------

Schnäpse & Brände

Oldesloer Doppelkorn	2 cl € 2,80
Küstennebel	2 cl € 3,00
Helbing Kümmel	2 cl € 3,00
Friesengeist - brennend serviert ..	2 cl € 4,10
Malteserkreuz-Aquavit	2 cl € 3,20
Linie Aquavit	2 cl € 3,50
Aalborg Jubiläums-Aquavit	2 cl € 3,50
Smirnoff Vodka Red	2 cl € 3,20
Hansen-Rum Präsident	2 cl € 2,80
Himbeergeist	2 cl € 4,80
Williamsbirne	2 cl € 4,80
Kirschwasser	2 cl € 4,80
Calvados	2 cl € 3,50
Grappa	2 cl € 3,00
Asbach Uralt	2 cl € 2,90
Mariacron	2 cl € 2,80
Remy Martin V.S.O.P.	2 cl € 6,80

Prickelndes

Hoel Sekt – trocken, Deutschland	0,1 l € 4,50
.....	0,75 l € 28,50

Wir empfehlen unseren Hausaperitif

„Wild Hibiskus“
Australische Hibiskusblüte trifft Sekt
Erfrischend lecker mit leicht
herber Rhabarbernote
€ 4,90

Weißwein

Riesling Kabinett halbtrocken, Paul Rainer Gillot, Rheinhessen, Deutschland.	0,2 l € 6,20
.....	0,75 l € 22,90

Pinot Grigio

I.G.T. trocken, Sacchetto, Venetien, Italien.	0,2 l € 6,50
.....	0,75 l € 23,50

Chardonnay

D.d.O. trocken, Viña Sardasol, Navarra, Spanien	0,2 l € 6,50
.....	0,75 l € 23,50

Grauburgunder -S-

trocken, Weingut Bühler Pfalz, Deutschland	0,2 l € 7,90
.....	0,75 l € 28,90

Alle Preise inklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer und Bedienung.
1) mit Konservierungsstoff, 2) mit Farbstoff, 3) Nektar, 4) chininhaltig, 5) mit Antioxydationsmittel, 6) geschwärtzt, 7) mit Süßungsmittel, 8) Säuerungsmittel
Grammangaben bei Steaks beziehen sich auf das Rohgewicht des Fleisches.

Roséwein

Spätburgunder Weißherbst Q.b.A. halbtrocken, Weingut Oberrotweil, Baden, Deutschland	0,2 l € 6,20
.....	0,75 l € 22,90

Rotwein

Dornfelder Q.b.A. halbtrocken, Weingut Bühler, Pfalz, Deutschland	0,2 l € 6,50
.....	0,75 l € 23,50

Merlot

V.d.P. trocken, Resplandy, Val d'Orbieu, Frankreich	0,2 l € 6,20
.....	0,75 l € 22,90

Tempranillo

D.d.O. trocken, Viña Sardasol, Navarra, Spanien	0,2 l € 6,50
.....	0,75 l € 23,50

Ja-Mocha Pinotage

trocken, Simonsvlei Paarl Coastal Region Südafrika	0,2 l € 7,90
.....	0,75 l € 28,90

Weinschorle rot/weiß	0,2 l € 4,80
----------------------------	--------------

Besuchen Sie uns auch auf [facebook](#)



Keep Smiling!
Mein Name ist Twice...
Mr. Twice:
Salz- und Pfeffermühle in einem – prall gefüllt und immer gut gelaunt!
Sie erhalten mich hier für nur € 12,90

Wir sagen DANKE für Ihren Besuch. Bleiben Sie gesund!