



SPEISEKARTE

Suppen

„Tagessuppe“

nach Angebot

„Holsteiner süß-saure Suppe“

€ 4,30

die besondere – mit Backobst, Schinkenwürfeln und Mehlklüdden

Vorspeisen und kleine Gerichte

„Frisch panierte Camembert-Ecken“

€ 6,90

mit „Persi-Frite“, Preiselbeeren, Salatbeet und Baguette

„Salatschüssel Kalkgraben“

€ 13,90

knackige Saisonsalate mit hausgemachter Himbeermarinade,
Truthahnbrustblättchen vom Grill, frischen Früchten und Kräuterbaguette

„Salatteller“

€ 4,50

mit knackiger Rohkost und Blattsalaten, hausgemachtem Senfdressing oder Balsamico

„kleiner Beilagensalat“

€ 3,60

„Hausgemachter Dill-Gurkensalat“

€ 4,60

fleischlose Gerichte

„Buntes Grillgemüse der Saison“

€ 9,60

mit Kräuter-Röstbrot und hausgemachtem Chili-Dipp

„Kartoffel-Gemüse-Omelett“

€ 9,60

aus der Pfanne mit hausgemachter Remoulade



SPEISEKARTE

Gerichte vom Spiegelkarpfen (je ca. 250g)

Kleine Karpfenkunde vorweg:

Unser Holsteiner Spiegelkarpfen trägt das **Gütesiegel „Reinfelder Spiegelkarpfen“**, er wächst zweieinhalb bis drei Jahre, in den von Mönchen angelegten Karpfenteichen, ökologisch und ohne Zufütterung unter optimalen Bedingungen heran. Durch diese natürliche Haltung wird der Karpfen auch von Greenpeace als Speisefisch empfohlen. Der Spiegelkarpfen sollte auf keinem Speisenplan fehlen, da seine Omega -3- Fettsäuren gerade in der heutigen Zeit sehr wichtig für eine gesunde Ernährung sind.

Bitte nehmen Sie sich Zeit beim Essen und genießen Sie unser Wappentier als „slow-food“, soll heißen, langsam gewachsen und mit Ruhe verspeisen.

„Karpfenfilet Hausmann Art“ 200g € 18,80

gebratenes Karpfenfilet auf frischen, herzhaften Stampfkartoffeln, mit Apfel und gebratenen Zwiebeln, dazu Gurkensalat

„Altweiber Karpfen“ 200g € 18,80

Reinfelder Karpfenfilet mit einer Haube von roten Zwiebeln, Creme fraiche und Parmesan überbacken. Lecker dazu: frisch gepresstes Petersilien-Kartoffelpüree

„Knusperkarpfen“ 200g € 18,80

Reinfelder Spiegelkarpfenfilet in Semmelbrösel gewendet, in Butter gebraten mit hausgemachter Remoulade und Dill-Gurkensalat

„Kaminfeuer“ 200g € 18,80

im Ofen gebackenes Spiegelkarpfenfilet, mit Zitrone und Kräutern mariniert, an frischem mediterranem Pfannengemüse

Wählen Sie zu den Gerichten eine Beilage:
Salzkartoffeln, frisch gepresstes Kartoffelpüree,
Cringlecut Pommes, Bratkartoffeln



SPEISEKARTE

Fisch und Mee(h)r

„Reinfelder Pannfisch“ vom Seelachsfilet € 15,80
in unserer Senfsoße, auf Speckbratkartoffeln, dazu ein kleiner Salat

„Mandelforelle“ ca. 180g Müllerin Art – ohne Mittelgräte -
in Butter gebraten mit Mandelblättchen, dazu knackig- bunter Salat mit
unserem Senfdressing

1 Forelle	€ 14,80	2 Forellen	€ 19,80
-----------	---------	------------	---------

oder

„Im Ofen gebackene Kräuterforelle“ ca. 180g – ohne Mittelgräte -
auf Gemüsebett , ohne Salat

1 Forelle	€ 14,80	2 Forellen	€ 19,80
-----------	---------	------------	---------

„Fangfrische Kutterscholle – ca. 450g“ € 17,80
aus der Pfanne mit Speckstreifen und frischem Dill-Gurkensalat

Wählen Sie zu den Fischgerichten eine Beilage:

Salzkartoffeln, frisches Kartoffelpüree,
Bratkartoffeln, Cringelcut Pommes

**Und weitere Fischgerichte nach Saisonangebot auf
unserer Tageskarte!**



SPEISEKARTE

Steaks und Schnitzel

„Madrass“ € 13,90

Truthahnsteak – ca. 250g – vom Grill, mit Curry-Kokossoße, gebackener Banane und kleinem Salat

„Männerherz“ € 19,90

ca. 300g herzhaftes Rindersteak aus der Keule, mit Zwiebeln, Pilzen und hausgemachter Kräuterbutter

„Lady-Like“ € 15,90

ca. 150g herzhaftes Rindersteak, Beilagen wie beim „Männerherz“

Steaks werden auf Wunsch gebraten:

Englisch – Medium – Well done

„Segelohr“ ca. 250g € 12,90

Schweinerücken, in Semmelbrösel hauspaniert, mit buntem Buttergemüse oder

„Segelohr“ ca. 250g € 12,90

mit Salatteller, hausgemachter Kräuterbutter und Zitrone

Wählen Sie zu allen Steaks & Schnitzeln eine Beilage:

Salzkartoffeln, frisches Kartoffelpüree,
Cringlecute-Pommes, Bratkartoffeln oder Kartoffelkroketten

**Und weitere aktuelle Saisonangebote finden Sie auf
unserer Tageskarte!**



SPEISEKARTE

Regional und Rustikal „geht immer“

„Rosa Roastbeef“ 170g € 17,80
mit unserer hausgemachten Remouladensoße und Bratkartoffeln

Holsteiner Katenschinkenbrot € 12,90
milder Katenschinken aus Holsteiner Rauch auf gebuttertem Schwarzbrot mit Spiegelei und Gewürzgurke

„Holsteiner Sauerfleisch“ € 12,90
aus eigener Herstellung! Mit Remoulade, saurer Garnitur und Bratkartoffeln

„Bikers Liebling“ € 8,90
große Currywurst mit unserer Curry-Röstzwiebelsoße, Cringlecut Pommes und Salatgarnitur

„Brackelmann´s Bauernomelett“ € 8,90
dazu Würfel vom Holsteiner Katenschinken und saure Gurke

Extra-Portion:

hausgemachte Remoulade: € 1,50

Buttergemüse/Grillgemüse oder gebratene Champignons: € 3,00

Kräuterbaguette: € 1,50 / Krokette: € 2,00

Mayonnaise/Ketchup: € 0,50



SPEISEKARTE

Kiddy-Getränke

Kiddy-Brause 0,15 l / € 1,30
Rote oder Grüne Brause, Sprite, Fata, Spezi, Cola

Kiddy-Saft 0,15 l / € 1,30
Orange, Apfel, Traube

Kiddy-Speisen

„Kringelfritten“ € 2,90
Pommes Wellenschnitt mit Rot/Weiß

„Braties“ € 4,80
Bratkartoffeln und Spiegelei

„Krümelmonster“ € 6,90
kleines Schnitzel oder kleine Nuggets mit Kartoffeln und Salat

„Knusper-Kuno-Nuggets (ohne Gräten)“ € 8,90
Karpfenfilet in Knusperpanade, Remouladensoße, mit Kartoffeln oder Cringlecut-Pommes

Kiddy-Eis

„Schwarz-Weiß“ € 1,90
1 Kugel Schoko-Eis mit Vanillesoße und Schokostreuseln

„Gummibärenbande“ € 2,90
1 Kugel blaues Eis und 1 Kugel Erdbeer-Eis, Gummibärchen und bunte Streusel

„Mogli“ € 2,90
1 Kugel Vanille und 1 Kugel Schoko-Eis mit Bananenscheiben, Schokosoße und Sahne

Kiddy-Info

Wir haben eine kleine Spielecke in unserer Garderobe; Malbücher und Stifte gibt es bei der Bedienung am Tresen; Wickeltisch und Utensilien befinden sich in der Damen-
Damentoilette.

