



SPEISEKARTE

Holsteiner Landküche – echt gekocht

Mit Liebe gekochte Kürbis-Currysuppe mit Croutons & Rahm

„grote Schöttel“ als Hauptspeise

original Holsteiner Süß-Saure Suppe

mit Backobst, Rauchschinken & „Mehlkütten“

„grote Schöttel“ als Hauptspeise

„Hausgemachter Dill-Gurkensalat“

„Salatteller“ mit hausgemachtem Joghurtdressing

„Salatschüssel Kalkgraben“ Gartensalate mit gek. Ei,

gebratenen Geflügelblättchen, Joghurtdressing, frischen Früchten und Kräuterbaguette

Klassiker vor oder hinterher: „gebackene Camembertecken“

Hand paniert, mit Persifritt, Preiselbeeren, Baguette und Salatgarnitur

„Sellerieschnitzel“ in Semmelbrösel - von Hand paniert

dazu buntes Herbstgemüse und hausgemachten Chilibipp

„Nordlicht“ frisch gepresstes Kartoffelpüree, mit Waldpilzen in Rahm

und Butterbohnen

Meer Fisch & Teich

„Mandelforelle nach Müllerin Art“ ohne Mittelgräte

1 Forelle /

Butter gebraten, braune Mandelblättchen & Gartensalat, Joghurtdressing

2 Forellen/

„große Kutterscholle“ aus der Pfanne

mit Speckstreifen und frischem Dill-Gurkensalat

...wählen Sie Ihre Beilage: Hand geschälte Salzkartoffeln, frisch gepresstes Kartoffelpüree, Bratkartoffeln, Pommes frites oder Kroketten



SPEISEKARTE

Holsteiner Landküche -echt gekocht-

„Bitte nehmen Sie sich Zeit beim Essen und genießen Sie den Reinfelder Spiegelkarpfen als „slow-food“, soll heißen: langsam gewachsen mit Liebe zubereitet und in Ruhe verspeisen“

Reinfelder Spiegelkarpfenfilet:

Delikat! „gebratene Karpfenmilch“ klein € / groß

mit Pfannenzwiebeln, hausgemachtem Apfelmus und Petersilienkartoffeln

Karpfenfilet „Hausmann“

Gebratenes Karpfenfilet mit herzhaften Apfel-Zwiebel -Stampfkartoffeln dazu Dill-Gurkensalat

„Knusperkarpfen“ Karpfenfilet in Semmelbrösel gewendet, in Butter gebraten

mit hausgemachter Remoulade und Dill-Gurkensalat

„Kürbis-Karpfen“ 2020 Karpfenfilet gebraten

mit Kürbisrahm, Rote Beete, Balsamico und Buchweizen

Spiegelkarpfen klassisch „blau“:

1x gereicht Mittelstück

1x gereicht Kopfstück

Seniorenkarpfen

..diese Gerichte servieren wir mit scharfem - und Apfel-Sahneerrettich, zerlassener Butter, Salatteller und unseren Hand geschälten Petersilienkartoffeln

jedes weitere Stück mit Kartoffeln

Ofengebackener Karpfen „Müllerin Art“

1x gereicht Mittelstück

1x gereicht Kopfstück

Senioren- Müllerin

... diese Gerichte servieren wir jeweils mit gebräunten Mandelblättchen, Sahneerrettich, Dill-Gurkensalat und Petersilienkartoffeln

jedes weitere Stück mit Kartoffeln



SPEISEKARTE

Holsteiner Landküche -echt gekocht-

„Kullerhahn“ Geflügelsteak aus der Pfanne

mit hausgemachtem Chilibipp und kleinem Salat

„Tornado“ zartes Rinderfiletsteak ca. 250g, -een Genüß- mit Speck ummantelt

mit unserer Pfefferrahmsoße und grünen Bohnen

„lütt Tornado“ Rinderfiletsteak ca. 150g, -een Genüß- mit Speck ummantelt

dazu unsere Pfefferrahmsoße und grüne Bohnen

„Holsteiner Segelohr“ großes Schnitzel vom Schweinerücken

Hand paniert, in Butter gebraten mit Speck und Spiegelei

dazu Salatteller & hausgemachter Kräuterbutter

„Försterschnitzel“ Hand paniert, vom Schweinerücken, in Butter gebraten

mit Waldpilzrahmsoße

Wählen Sie zu allen Steak- & Schnitzeln eine Beilage:

Salzkartoffeln, frisches Kartoffelpüree, Bratkartoffeln, Pommes frites oder Kroketten

regional- original

„Holsteiner Sauerfleisch“

aus eigener Herstellung! Mit Remoulade, saurer Garnitur und Bratkartoffeln

„Bikers Liebling“ große Currywurst mit unserer Curry-Röstzwiebelsoße

Salatgarnitur, Pommes frites oder Bratkartoffeln

„Brackelmann's Bauernomelett“

dazu Würfel vom Holsteiner Katenschinken und saure Gurke

„zarte Kalbsleber“

mit gebräunten Zwiebeln & Apfelscheiben, frisch gepresstem Kartoffelpüree
und unserem Apfelkompott



SPEISEKARTE

Kindergerechte Kindergerichte

„Kiddy-Fisch“ (ohne Gräten) mit Bratkartoffeln und Remoulade

„Kiddy-Nuggets“ hausgemachte Schnitzelchen & Pommes, Ketchup

„Kiddy-Braties“ Bratkartoffeln & Spiegelei

„Kiddy-Pommes“ rot-weiß

„Gummibärenbande“ 2 Kugeln Eis und Gummibärchen

„Nachtisch“

Oma's „Holsteiner Großer Hans“ „originalhausgemachter Brotpudding“

mit Rosinen, Mandeln, Kaneel, in Butter gebraten mit warmen Sauerkirschen & Walnußeis

„Eis Schuß“ 1 Kugel Eis mit Eierlikör oder Baileys & Sahnehäubchen

„Eis & Heiß“ 2 Kugeln Eis mit warmen Sauerkirschen

„Sanfter Engel“ Vanilleeis in Orangensaft

„Fürst Pückler“ 3 Kugel Eis nach Wahl & Eiswaffel

„Weißer Engel“ Zitroneneis in Sekt

Portion Schlagsahne

Extra Beilagen:

1 Portion Mayonnaise oder Ketchup € 0,50 --- 1 Portion Rotkohl oder Bohnen € 2,00
1 Spiegelei € 1,00 --- 1 Portion Pilzrahm oder Pfeffersoße € 2,50 --- 1 Kräuterbaguette € 1,50

„Heißgetränke“

„Süße Herbstmilch“ Kürbis-Latte -einfach köstlich-

„Knickpunsch“ heißer Holundersaft mit Apfel

„Knickpunsch mit Schuß“ Amaretto
