

Speisekarte

Vorspeisen

Kürbis-Orangensuppe mit Chilihack mit Hokkaidokürbis, Butternutkürbis, Orange, Zwiebeln, bisschen Knobli, Chili, Ingwer und Curry, dazu gebratenes Rinderhackfleisch mit Lauchzwiebeln und Chili, dazu Hausbrot ^D	6,50
Kürbis-Orangensuppe <i>vegan</i> Hokkaidokürbis, Butternutkürbis, Orange, Zwiebeln, bisschen Knobli, Chili, Ingwer und Curry, dazu Hausbrot ^D	5,90
Lüneburger Hochzeitssuppe mit Gemüse, Eierstich ^A und Fleischklösschen ^{D,J} , dazu frisches Hausbrot ^D	6,50
Williams Quiche mit Karamellzwiebeln ^{D,G} <i>vegetarisch</i> , warm herzhaft gefüllt mit Williams Birne, roten Zwiebeln, braunem Zucker, Thymian, Rosmarin, würzigem Sahne-Ei Guss ^{A,G} mit Ziegenkäse und franz. Comtékäse, dazu servieren wir bunte Blattsalate	10,90
Bruschetta geröstetes Baguette ^D , Strauchtomate, Knobli, rote Zwiebel, Oregano, Basilikum, Olivenöl, Rucola, Parmesan ^{2,A}	7,50
Großes Knobibaguette mit Kräuterquark ^{D,G} mit Kräuter-Knobibutter und Kräuterquark	5,20
Tomaten-Mozzarella Baguette ^{D,G} überbacken mit Basilikumpesto ^{2,A} , Tomaten und Mozzarella ^G	8,90
Hausbrot^D mit Dips mit Aioli, Kräuterquark ^G und marinierten Oliven ^{2,3}	7,90
Veganes Hausbrot^D mit Tomatenpesto, Avocadodip ³ und marinierten Oliven ^{2,3}	8,50
Portion marinierte Oliven ^{2,3} mit Hausbrot ^D	4,70
Portion Aioli ^{1,8,A,D,G} mit Hausbrot ^D	4,50

Salate

Capitol Klassiksalat Blattsalate und bunter Salatmix mit Kürbiskernen, Sonnenblumenkernen, Cashewkernen ^H , Croûtons ^D und Käsestreifen ^G	11,90
mit Hähnchenbrustfiletstreifen (Gut Bergmark, freilaufend, regional, Initiative Tierwohl)	16,90
Kleiner gemischter Beilagensalat bunter Salatmix mit Kürbiskernen, Sonnenblumenkernen, Cashewkernen ^H und Croutons ^D	4,90
Caesars Salat mit Huhn original Römersalat, Kirschtomaten, gebratene Hähnchenbrustfiletstreifen (Gut Bergmark), Croutons ^D , Parmesan ^{2,A} und Caesars Dressing, dazu Hausbrot ^D	16,50
Salatsaucen	
Americandressing ^{8,G,K} fein cremig, mit fruchtiger Tomate	
SOLO Aceto Balsamico, Italien & extra natives Olivenöl, Griechenland	
Orangen Chili Vinaigrette <i>vegan</i> Orangen, weißer Balsamico, Chili, Olivenöl, Agavendicksaft	
Original Caesars Dressing ^{1,2,8,A,C,D,K,I} mit Sardellen, Senf, Parmesan & Knobli	
Bunte Beete-Bratapfel-Schafskäse frische rote und gelbe Beete mariniert, Bratapfelscheiben mit original Schafskäse ^G aus dem Ofen, Honig, Thymian, Cashewkerne, Sonnenblumenkerne, Rucola, blaue Vitelotte Kartoffelchips, rote Bete Sprossen, und Hausbrot ^D	15,90
Fenchel-Birnensalat mit Schafskäse Fenchelsalat mit Birnenspalten, kernlosen Weintrauben, karamellisierten Walnüssen und original Schafskäse ^G mit Orangenvinaigrette und Traubenkernöl, dazu Krustensauerteigbrot ^D	14,50
Gebackener Ziegenkäse mit Kürbisnest aus dem Ofen gebackener milder Ziegenkäse ^G im Zucchini-mantel auf einem Kürbisnest mit Honig und Thymian, dazu Birnen-Ingwer Chili Kompott mit Vanille, Sesamkrokant und Hausbrot ^D	15,50

Klassiker

Gebackener Camembert	12,50
Camembert in Bierteig gebacken ^{A,D,J,K,M,1} , dazu gebackene Petersilie, Preiselbeersahne ^G , Salat und Hausbrot ^D	
Currywurst^{2,3,4,J,K} – Sauce klassisch <u>oder</u> hot scharf^{2,4,J,K}	
mit Salatbouquet und Baguette ^D	9,50
mit Pommes frites	9,90
mit Süsskartoffel Pommes ¹ und Kräuterquark ^G	10,90
1/2 Pfund Fritten 250 g	
Pommes frites, dazu Ketchup & Majonaise ^{3,A}	5,00
1/2 Pfund Süßkartoffel Pommes	
250 g knusprige Süsskartoffel Pommes ¹ , dazu Kräuterquark ^G	6,00
1/2 Pfund Potatoe Dippers	
250 g knusprige Potatoe Dippers, dazu Kräuterquark ^G	6,00
Portion Rosmarinkartoffeln vegetarisch	8,90
Röstkartoffeln mit Rosmarin, Paprika und rosé Champignons, dazu Crème fraiche Dip ^G mit Kräutern	
- vegan mit Tomatenpesto	
Blattspinat mit Champignons vegetarisch	10,50
würziger Blattspinat mit rosé Champignon-Zwiebel-Lauch Gemüse in Rahm und Käse ^G überbacken, dazu Hausbrot ^D	
Große Ofenkartoffel^G gefüllt mit Kräuterquark, dazu Salat	9,50
Ofenkartoffel^G gefüllt mit Kräuterquark, dazu mediterranes Pfannengemüse mit Frühlingslauch und rosé Champignons	12,90

Wraps/Burger

Wrap Mango Huhn	14,50
Weizentortilla ^D , Sourcreme ^G , gegrillte Hähnchenbruststreifen (Gut Bergmark), Salat, Mango, Cashewkerne, Mangochutney	
Wrap^D mediterran vegetarisch	13,90
Weizentortilla ^D , Sourcreme ^G , Basilikum Pesto ^{2,A} , mediterranem Pfannengemüse, Pinienkernen, Rucola und original Schafskäse ^G	
Wrap Tomate Mozzarella	14,50
Weizentortilla ^D , Sourcreme ^G , gegrillte Hähnchenbruststreifen (Gut Bergmark), Rucola, Tomate, Mozzarella ^G , Basilikumpesto ^{2,A} , Pinienkerne	
Burger Klassik Sesambrötchen ^{D,G,L} , 180 g Black Angus Beefsteakhack, Salat, Tomate, Gurke ¹ , Röstzwiebeln ^D , Burgersauce ^{A,D,G,I,K,1,2,8}	8,90
No Beef Burger vegetarisch Sesambrötchen ^{D,G,L} , No Beef Burger auf Erbsen- und Sonnenblumenprotein Basis, Salat, Tomate, mediterranes Pfannengemüse, Röstzwiebeln ^D , Burgersauce	9,90
Cheeseburger Sesambrötchen, 180 g Black Angus Beefsteakhack, Käse ^G , Salat, Tomate, Gurke ¹ , Röstzwiebeln ^D , Burgersauce	9,90
Avocado Quinoa Brioché Burger vegetarisch	10,20
Briochebrötchen ^{D,G} , Avocado Quinoa Bratling ^{DHafer} , Salat, Kräuter-Creme fraiche ^G , Strauchtomate, gelbe Beete gegrillt, frische rote Zwiebeln, Birnen-Ingwer Chili Kompott mit Vanille, Sesamkrokant	
Ketchup & Majonaise^{3,A} gibt es immer gratis dazu. Soviel Sie mögen. Burgerbeilagen & -Extras nur in Verbindung mit einem Burger	
mit Pommes frites	4,00
mit Süsskartoffel Pommes ¹ oder knusprige Potatoe Dippers	5,00
mit Backkartoffel/Kräuterquark ^G	4,90
extra Black Angus Beefsteakhack 180 g	5,50
Portion Kräuterquark ^G	1,20
mit Knobibrot ^{D,G}	2,80
Aufpreis Brioche Burgerbrötchen ^{D,G}	1,00

Hauptgerichte

Hähnchenbrustfilet 180 g in Kräutermarinade vom Grill (Gut Bergmark, freilaufend, regional, Initiative Tierwohl)	17,00
Hüftsteak vom Grill 200 g vom Salzwiesen Rind Schleswig-Holstein	19,90
Beilagenauswahl	
1 Pommes frites mit Ketchup und Majonaise ^{3,A} , dazu Gartensalat	
2 Champignon-Zwiebel-Lauchgemüse in Rahm ^G und Bratkartoffeln ^{2,3}	
3 mediterranes Grillgemüse mit Champignons Rosmarinkartoffeln und Kräuterquark ^G	
4 Brokkoli und Möhregemüse mit Mandelbutter ^G , Bratenjus und Kartoffelgratin ^G	
Hausmacher Sauerfleisch ^K vom Behrendorfer Landschwein dazu Bratkartoffeln klassisch mit Speck und Zwiebeln ^{2,3} und Hausmacher Remoulade ^{D,G,I,K,1,2,8}	16,90
Kult Krüstchen vom Behrendorfer Landschwein im Semmelbröselmantel ^{A,D} gebraten, dazu kleiner gemischter Salat und Pommes frites	16,50
Lecker Krüstchen vom Behrendorfer Landschwein ^{A,D} dazu Champignon-Zwiebel-Lauchgemüse in Rahm ^G und Bratkartoffeln ^{2,3}	18,90
Kohlroulade klassisch vom Behrendorfer Landschwein gemischtes würziges Hackfleisch ^{A,D} umwickelt mit ordentlich Weißkohl, dazu Bratenjus und süsse Röstkartoffeln	16,90
Deftiger Grünkohl bei uns mit Speck gekocht, dazu Kasseler vom Behrendorfer Landschwein oder Bregenwurst und süsse Röstkartoffeln und Senf	16,50
Grünkohl zweierlei mit Kasseler und Bregenwurst, dazu süsse Röstkartoffeln und Senf	19,50

Hauptgerichte

Gänsekeule mit Apfelrotkohl, Rosenkohl, Birne mit Preiselbeeren, Kartoffelklößen und Bratenjus	23,50
Rinderroulade Hausfrauen Art vom Salzwiesen Rind Schleswig-Holstein Rinderroulade gefüllt mit Speck und Gewürzgurke ^{2,3,8,K} , dazu Bratenjus, Brokkoli und Möhregemüse mit Mandelbutter ^G und Kartoffelgratin ^G	21,90
Frische Südtiroler Schlutzkrapfen vegetarisch Südtiroler Pasta aus Buchweizenteig ^{A,G,DWeizen,2} gefüllt mit Ricotta, Bergkäse und Blattspinat, traditionell serviert mit Blattspinat, brauner Butter ^G , Pinienkernen und Grana Padano D.O.P. ^{A,2} , dazu servieren wir bunte Blattsalate mit Orangenvinaigrette	17,50
Zartes Glühwein Rehgulasch aus der Lüneburger Heide geschmort mit Zwiebeln, Glühwein, Suppengemüse, Tomate und Kräutern, dazu Hausmacher Apfelrotkohl, Kartoffelklöße und Birne mit Preiselbeerfüllung	23,50
Zanderfilet und Saiblingsfilet mit Topinambur Orangen Pastasotto Frisches Zanderfilet und Saiblingsfilet ^D auf der Haut gebraten, dazu Pasta Risone mit Zwiebeln, Topinambur, Kürbis, Orangenfilets, Orangensaft, Gemüsefond, Parmesan, Petersilie und knusprig gebackenen Flower Sprouts	23,50
Kinderküche für Kinder bis 12 Jahre	
Kinder Krüstchen ^{A,D} zartes Schnitzel vom Behrendorfer Landschwein dazu Pommes frites, Ketchup und Majonaise ^{3,A} oder Möhren und Brokkoli in Mandelbutter, Kartoffelgratin ^G und Rahmsauce	5,90
oder Bratkartoffeln klassisch mit Speck ^{2,3} und Zwiebeln	7,50
5er Hähnchennuggets ^{A,D} dazu Pommes frites, Ketchup und Majonaise ^{3,A}	6,90
Kinder Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln und 1 Spiegelei	5,50
Fischstäbchen ^{A,D} mit Pommes frites	5,00
Kinder Eierpfannkuchen ^{A,D,G} mit Apfel oder natur mit Nutella ^{G,B,H,M}	4,50

Weizenflammkuchen

Elsässer Art ^{D,G} Kräuterrahmcrème, Speck ^{2,3} , Zwiebeln	8,50
Capitol Käse ^{D,G} Kräuterrahmcrème, Speck ^{2,3} , Zwiebeln, Käse	9,50
Champignon ^{D,G} Kräuterrahmcrème, Speck ^{2,3} , Zwiebeln, frische rosé Champignons, Käse	9,90
Tomate-Mozzarella ^{D,G} Kräuterrahmcrème, Tomatenwürfel Mozzarella, Basilikum, Rucola, Pesto ^{2,A} , Pinienkerne	9,90
Salmone ^{D,G} Kräuterrahmcrème, Graved Lachs, Fenchel, Frühlingszwiebeln, Dill	12,50
Drei Käse mit Beete und Birne ^{D,G} Kräuterrahmcrème, rote Karamellzwiebeln, Ziegencamembert (Ziegenmilch), würziger Rohmilchkäse (Kuhmilch), Camembert (Kuhmilch), rote und gelbe Beete, Birnen-Ingwer Chili Kompott mit Vanille, Sonnenblumenkerne, Rucola	12,90
Flammkuchen mit Honig lasiertem Kürbis ^{D,G} mit Kräuterrahmcreme, Kürbis (Hokkaido, Butternut), Honig, Thymian, Zwiebeln, Lauch, Kürbiskerne, steirischem Kürbiskernöl und original Schafskäse	11,90

Wir bitten um Verständnis, dass die Flammkuchen nicht immer mit anderen Gerichten gleichzeitig serviert werden können. Flammkuchen werden lauwarm serviert.

Gans frisch aus dem Ofen ab dem 05. November 2021

Gänseessen für 4 Personen	125,00
eine dicke knusprige Gans mit Apfel -Zwiebelfüllung, Kartoffelklößen, Apfelrotkohl, Rosenkohl ^G , Salzkartoffeln oder gebackenen Mandelbällchen ^{A,D} , Orangensauce und Birnen mit Preiselbeerfüllung	

Gans to go?

Auch außer Haus Verkauf bei Selbstabholung.
4 Tage Vorbestellung erforderlich.

Allergene:

A Eier/-Erzeugnisse, **B** Erdnüsse/-Erzeugnisse, **C** Fisch/-Erzeugnisse **D** WEIZEN
Glutenhaltiges Getreide/-Erzeugnisse, **E** Krebstiere/-Erzeugnisse, **F** Lupine/-Erzeugnisse
G Milch/-Erzeugnisse, **H** Schalenfrüchte/-Erzeugnisse, **I** Schwefeldioxid/Sulfite,
J Sellerie/-Erzeugnisse, **K** Senf/-Erzeugnisse **L** Sesam/-Erzeugnisse **M** Soja/-Erzeugnisse

Desserts

Schokoladensoufflé Schokoladensoufflé ^{A,D,G,M} mit weichem Kern dazu cremiges Vanilleeis ³ und süß fruchtiges Erdbeermark	7,50
Apfelstrudel Wiener Art ^{D,G} mit Apfel-Zimt-Rosinenfüllung und Mandeln, dazu Vanillesauce ^{1,G} oder Vanilleeis ^G oder Schlagsahne ^G	5,70
Tiramisu ^{1,A,D,G,M} enthält Alkohol Zabaglione creme und in Kaffee getränkter Biskuitboden	4,70
Eierpfannkuchen serviert mit Puderzucker ^{A,D,G}	
Großer Eierpfannkuchen mit Zimt und Zucker	5,30
Großer Eierpfannkuchen mit Apfel mit Holsteiner Cox Äpfeln	5,90
Großer Eierpfannkuchen mit heißen Kirschen und Vanilleeis	7,70
Großer Eierpfannkuchen mit Nutella ^{G,B,H,M}	5,50
Belgische Waffel serviert mit Puderzucker ^{A,D,G}	
mit Puderzucker	3,00
mit heißen Kirschen und Schlagsahne	4,90
mit heißen Kirschen und Vanilleeis	5,20

Zusatzstoffe:

1 mit Farbstoff, **2** mit Konservierungsmittel, **3** mit Antioxydationsmittel, **4** mit Geschmacksverstärker, **5** Geschwefelt **6** geschwärzt, **7** mit Phosphat **8** mit Süßungsmitteln, **9** mit Milcheiweiß, **10** koffeinhaltig, **11** chininhaltig