

## Unsere Apertitif Empfehlung

„Lieblings – Spritz“		8,70 €
„Blend No 5“ Grahams White Port & Tonic		9,50 €
Ayala Champagne Brut	0,1 l	14,00 €

## Vorspeisen und Suppen

Bunte Tomaten mit Holunderblütenvinaigrette und Burrata G)		15,00 €
Matjesfilet mit Apfel-Zwiebel-Schmandsauce und Vollkornbrot (A,C,D,G)		12,50 €
Asiatisch gebeizter Lachs mit Wakame, Sesam und Wasabimayonnaise C)D)N)M)		16,50 €
Pulpo mit gegrillter Wassermelone und kleinem Salat R)		18,50 €
Hausgeräucherter Lütjenseer Aal auf Vollkornbrot mit Kräuterrührei A)C)D)G)		19,50 €
Rahmsuppe von Pfifferlingen mit Croutons A)G)		11,00 €
Suppe von frischen Holsteiner Flusskrebse mit Zander-Raviolo A)B)C)D)G)		13,50 €

*(zusammen mit den Vorspeisen, Suppen und Salaten servieren wir gerne Baguette)*

## Hauptspeisen

Matjesfilets Hausfrauenart mit Bratkartoffeln (C,D,G)		18,50 €
Forelle blau (gedünstet) mit gebutterten Salzkartoffeln, Sahnemeerrettich D)G)		21,00 €
Forelle Müllerin (gebraten) mit gebutterten Salzkartoffeln, Dill-Gurkensalat D)G)M)		22,50 €
Gebratenes Zanderfilet mit buntem Sommergemüse und Kräuterkartoffeln D)G)		27,50 €
Gebratenes Filet vom Steinbeisser mit frischen Pfifferlingen, Beurre Blanc, Schmorgurken und Kartoffelpüree A)G)		32,00 €
***		
Original Wiener Schnitzel vom Kalb mit Preiselbeeren oder Sardelle D) und Kapern, dazu Rahmgurkensalat und Petersilienkartoffeln A)C)M)G)		26,50 €
Bratwurst vom Wildschwein mit Zitronenspitzkohl, Kartoffelstampf und Pommerysenf G)M)		18,50 €
Rumpsteak mit frischen Pfifferlingen und Bratkartoffeln G)		34,00 €
***		
Semmelknödel mit frischen Pfifferlingen in Rahm (vegetarisch)		18,50 €

## Dessert

Variation von hausgemachtem Sorbet und Eis G)		9,00 €
Marillenknödel mit Marillenragout und hausgemachtem Vanilleeis A)G)		13,50 €
Crème Brûlée mit marinierten Heidelbeeren C)G)		12,00 €

**Für Beilagen Änderungen und Umbestellungen berechnen wir je nach Aufwand einen Aufpreis.**

## Wein der Woche

2019 Sauvignon Blanc, trocken, Weingut Skoff, Südsteiermark	0,75 l	42,00 €
---	--------	---------

## Unsere Weinempfehlung

	Glas	0,1 l	Glas 0,2 l
2020 Grauburgunder „Am See 1 - Fischerklause“, trocken Weingut Pfaffmann, Pfalz O)	4,50 €		8,90 €
2020 Riesling, trocken Weingut Dengler-Seyler, Pfalz O)	4,30 €		8,50 €
2020 Rosé „Claudias Liebling“, trocken Weingut Hammel, Pfalz O)	4,50 €		8,90 €
2017 „Béla Lütjensee“ Blaufränkisch, trocken Weingut Wachter - Wiesler, Burgenland O)	6,50 €		13,00 €

## Auszug aus unserer Getränkekarte

### **Mineralwasser**

Fürst Bismarck still oder feinperlig	0,25 l	3,00 €	0,75 l	7,50 €
--------------------------------------	--------	--------	--------	--------

### **Säfte aus der Lütauer Süßmosterei**

Apfelsaftschorle			0,33 l	4,00 €
Rhabarbersaftschorle			0,33 l	4,00 €

### **Softgetränke**

Coca-Cola, Coca-Cola Zero, Fanta, Mezzo Mix			0,33 l	4,00 €
Proviant Zitronenlimonade			0,33 l	4,00 €
Bionade Holunder			0,33 l	4,00 €

### **Bier**

Flensburger Pils vom Fass	0,3 l	3,80 €	0,4 l	4,80 €
Alsterwasser	0,3 l	3,80 €	0,4 l	4,80 €
Schneider Hefeweißbier hell, alkoholfrei			0,5 l	5,20 €

### **Julius Meinl Kaffee – Wien**

Tasse Kaffee				3,00 €
Cappuccino				3,70 €
Latte Macchiato				4,50 €

Allergeninformation: A) glutenhaltiges Getreide; B) Krebstiere; C) Ei; D) Fisch; E) Erdnuss F) Soja; G) Milch oder Laktose; H) Schalenfrüchte; L) Sellerie; M) Senf; N) Sesam; O) Sulfite; P) Lupinen; R) Weichtiere