



Empfehlungskarte

**Holsteiner Grünkohl mit Kohlwurst,
Schweinebacke, Kassler und Bratkartoffeln 22,9**

½ Deutsche Bauern Ente mit Bratenjus, Apfel-
Rotkohl und Klößen oder Salzkartoffeln 29,9

oder

½ Deutsche Bauern Ente mit Kokosingwersauce,
Reis und Salat 29,9

¼ Gans mit Bratenjus, Apfel-Rotkohl und Klößen
oder Salzkartoffeln 35,9

Hirschkalbsbraten aus der Heimat mit
Preiselbeersauce, Rotkohl und Kartoffelstampf
28,9

Kalbsleber „Berliner Art“ mit Apfelkompott,
Röstzwiebeln und Kartoffelstampf 23,9





Vorspeisen

Kleiner feldfrischer Salatteller mit Baguette 7,9

Gratinierter Ziegenkäse mit Honig, Rosmarin an
Tomaten-Rucolasalat und Baguette 13,9

Kleine Gambas in Knoblauch-Olivenöl und Baguette -
wahlweise mit Chili- 13,9

„Manzo Tonnato“ vom Rinderrücken mit
Thunfischsauce, Kapernäpfel und Baguette 13,9

Rindertatar mit einem Rosenkohl-Birnen-Nussalat
und Limetten Schmand, dazu Baguette 16,9

Bunte-Bete Carpaccio

mit Preiselbeer-Vinaigrette, gerösteten Nüssen und
gehobelten Grana padano 12,9

mit einem gratinierten Ziegenkäse, Honig und
Rosmarin: +6,9

Suppen jeweils 7,9

Rindfleischessenz mit Kräuterflädle und buntem
Gemüse

Kokos-Ingwer-Cremesuppe mit Zuckerschoten Streifen

Kürbiscremesuppe mit steirischem Öl und seinen
gerösteten Kernen (vegetarisch)





Hauptspeisen/Fleisch

Schnitzel Wiener Art mit **erntefrischen Champignons** in Rahmsauce und Pommes Frites 19,9

Cordon Bleu vom Schwein/Kalb mit Schinken, Käse und Sauce Hollandaise überbacken, dazu Gemüse der Saison und Bratkartoffeln

Schwein: 22,9 / Kalb 28,9

Original Wiener Schnitzel vom Kalb mit Bratkartoffeln, Preiselbeeren und hausgemachten Gurkensalat 27,9

Roastbeef vom Rinderrücken (kalt) mit hausgemachter Remouladensauce, Salat und Bratkartoffeln 22,9

Tafelspitz vom Holsteiner Weiderind in Apfel- Meerrettichsauce mit Lauchgemüse, Butterkartoffeln aus Gleschendorf und Salat 22,9

Rumpsteak vom Holsteiner Weiderind (ca.240g) mit einer Zwiebel-Senf-Pfeffer-Kruste, dazu Bratkartoffeln und einem Salat der Saison 31,9

Rumpsteak aus der Heimat mit Kräuterbutter (ca.240g) und Gemüse der Saison, dazu Bratkartoffeln 31,9





Hauptspeisen/Fisch

Hamburger Pannfisch

gebratenes Dorschfilet auf PUMP's Bratkartoffeln
mit körniger Senfsauce und Salat 23,9

Dorschfilet im Kräuter-Crépes-Mantel gebraten

auf Chili-Bananensauce mit Reis und einem bunten
Salat 23,9

Dorschfilet in Ei und Semmelbrösel

mit Remouladensauce, Salzkartoffeln und einem
Salat 21,9

Filet vom Dorsch gedünstet in Dillrahmsauce

mit Gleschendorfer Butterkartoffeln und einem
bunten Salat 21,9





Vegetarisch/Kinder

Gebratenes Gemüse mit Kartoffelschnee und Dip
des Tages 13,9

Hausgemachte Käsespätzle mit
Champignonrahmsauce 14,9

Buntes Gemüse- Curry- mit Kokosmilch und Reis
(vegan) 14,9

Hausgemachte Fischstäbchen mit Remoulade und
Kartoffelstampf 9,9

Kleines Schnitzel vom Schwein mit Pommes
Frites 9,9





Nachspeisen / Eiskarte

Walnussbecher mit Karamellsauce und Sahne 8,9

Eierlikörbecher mit Vanille und Schokoladeneis, dazu
Schokoladensauce und Sahne 8,9

Eisbecher (Schokolade, Erdbeere & Vanille) mit Sahne
und Früchten 7,9

„**Schwarzwaldbecher**“ Vanille- und Schokoladeneis mit
Kirschen, dazu Sahne und Schokoladenraspeln 7,9

„**Italienischer Traum**“ Vanilleeis mit Amaretto,
Amarettini crumbs und Sahne 7,9

Eiskaffee mit 2 Kugeln Vanilleeis und Sahne 6,9

Hausgemachtes Sorbet / Eis des Tages 3,9

Kugel Eis

Schokolade, Vanille, Erdbeer und Walnuss Kugel 2,5

große Portion Sahne 1,5

Heiße Kirschen, Zwetschgen oder Eierlikör 2,5





Nachspeisen

Tonkabohnen-Crème brûlée mit Walnusseis &
Früchten 8,9

Schokoladen Panna Cotta mit Himbeersauce
8,9

Palatschinken mit Aprikosenmarmelade und
Vanilleeis 8,9

Sahne-Parfait mit kandierten Früchten 9,9

TIPP: Espresso MARTINI mit Arabica-Kaffee 8,5

