



# Empfehlungskarte

*Unsere Tagesempfehlung: Fragen Sie gerne unsere  
Bedienung*

## **Spargelcremesuppe**

mit feldfrischem Spargel aus Salem 8,9

## **Bunter Spargelsalat mit Granatapfelkernen,**

Limettenschmand & norwegischem Räucherlachs 17,9

## **Regionaler Spargel aus Salem (500g Rohgewicht)**

mit hausgemachter Hollandaise oder Butter und  
Gleschendorfer Kartoffeln 24,9

mit **Rührei** +7,5

mit **Schweineschnitzel** oder **Lohff's Katenschinken** +11,9

mit **Kalbsschnitzel** oder **Dorschfilet** (gebraten) +13,9

mit **Rumpsteak vom Holsteiner Rind** (ca.220g) +19,9

mit **gebratenem norwegischem Lachs** +15,9

## **Spargel aus Salem mit Lauchzwiebeln, Kirschtomaten**

**Bärlauchpesto, Sonnenblumenkernen & Pasta**

(vegetarisch) 22,9

mit **Gambas** +9,9

mit **Rumpsteakstreifen von der deutschen Färs**e +17,9

## **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 14,9

**Rindertatar mit einem Champignons-Nussalat** und  
Limetten-Schmand, dazu Baguette 16,9

### **Bunte Bete Carpaccio**

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

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

## Suppen

### **Tagessuppe**

**Kokos-Ingwer-Cremesuppe** mit kleinen gebratenen  
Gambas & Zuckerschoten Streifen 9,9

**Klare Fischsuppe** nach Großmutter's Rezept (süß &  
sauer) mit Dill und Muscheln 9,9





## Hauptspeisen/Fleisch

**Schnitzel Wiener Art** mit **erntefrischen Champignons** in Rahmsauce und Pommes Frites 22,9

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

Schwein: 25,9 / Kalb 32,9

**Original Wiener Schnitzel vom Kalb** mit Bratkartoffeln, Preiselbeeren und hausgemachtem Gurkensalat 29,9

**Roastbeef vom Rinderrücken (kalt)** mit hausgemachter Remouladensauce, Salat und Bratkartoffeln 23,9

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

**Rumpsteak vom Holsteiner Weiderind (ca.220g)** mit einer Zwiebel-Senf-Pfeffer-Kruste, dazu Bratkartoffeln und einem Salat der Saison 33,9

**Rumpsteak aus der Heimat mit Kräuterbutter (ca.220g)** und Gemüse der Saison, dazu Bratkartoffeln 33,9





# Hauptspeisen/Fisch

## **Hamburger Pannfisch**

gebratenes Dorschfilet auf PUMP's Bratkartoffeln  
mit körniger Senfsauce und einem bunten Salat 24,9

## **Dorschfilet im Kräuter-Crépes-Mantel gebraten**

auf Chili-Bananensauce mit Reis und einem bunten  
Salat 24,9

## **Dorschfilet in Ei und Semmelbrösel**

mit Remouladensauce, Salzkartoffeln und einem  
Salat 22,9

## **Filet vom Dorsch gedünstet in Dillrahmsauce**

mit Gleschendorfer Butterkartoffeln und einem  
bunten Salat 22,9

## **Gebratene Kutterscholle**

mit Bratkartoffeln und einem Salat 23,9

wahlweise mit

mit Speck +2





## **Vegetarisch**

**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

## **Kinder**

**Hausgemachte Fischstäbchen** mit Remoulade und  
Kartoffelstampf 9,9

**Kleines Schnitzel vom Schwein** mit Pommes  
Frites 9,9

Bei Fragen zu Inhaltsstoffen und Allergenen in unseren Speisen und Getränken fragen Sie bitte unser Personal. Da in unserem Betrieb bzw. bei unseren Lieferanten auch gluten-, milch-, ei-, sellerie-, erdnuss- und nussaltige Zutaten verarbeitet werden, kann trotz aller Sorgfalt ein Übergang von Spuren dieser Stoffe nicht völlig ausgeschlossen werden.

Alle Preise verstehen sich in Euro und inkl. gesetzlicher MwSt..





## 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 9,9

**Schokoladen-Panna Cotta** mit Holsteiner  
Zwetschgen 8,9

**Palatschinken mit Aprikosenmarmelade** und  
Vanilleeis 8,9

**DESSERT VARIATION** 8,9 p. P. (ab 2 Personen)

Genießen Sie eine Auswahl unserer  
Dessertkarte und lassen Sie sich den Tag  
versüßen!

**TIPP: Espresso MARTINI mit Arabica-Kaffee** 8,5

