



Empfehlungskarte

Spargelcremesuppe mit Spargel aus Salem 9,5

**Regionaler Spargel aus Salem (500g Rohgewicht)
mit hausgemachter Hollandaise oder Butter und
Gleschendorfer Kartoffeln 26,5**

mit **Rumpsteak vom Holsteiner Rind (ca.200g) +19,9**
mit **Roastbeef vom Travemünder Limousin-Rind +14,9**
mit **Schweineschnitzel oder Lohff's Katenschinken +11,9**
mit **Kalbsschnitzel oder Dorschfilet (gebraten) +14,9**
mit **gebratenem Fluss-Zanderfilet +13,9**

**Kalbsleber „Berliner Art“ mit Apfelkompott,
Röstzwiebeln und Kartoffelstampf 24,9**

**Norwegisches Lachsfilet gebraten auf Spargel & Rucola
mit Blütenhonig-Senfsauce, dazu Bratkartoffeln 31,9**

**Geschmorrte Lammhaxe auf Spitzkohl in Rahm mit
Bärlauchjus und PUMP's Kartoffeln 32,9**

**Zanderfilet auf der Haut gebraten mit Spitzkohl in Rahm
und Bärlauchsauce, dazu Petersilien-Kartoffeln 28,9**

**Königsberger Klopse mit Kapernsauce, Rote-Bete-Salat
& PUMP'S Kartoffeln 22,9**





Vorspeisen

Fein gewolfes Rindertatar mit einem Champignon-Nuss-Salat und Limetten-Schmand, dazu Baguette
16,9

Gratinierter Ziegenkäse mit Honig, Mandeln, Rosmarin an Tomaten-Rucolasalat und Baguette 14,9

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

Bunte Bete Carpaccio mit Preiselbeer-Vinaigrette, gerösteten Nüssen, Rucola & Grana Padano 13,9
+ **mit einem gratinierten Ziegenkäse mit Honig und Rosmarin** +7,9

„Manzo Tonnato“ vom Limousin-Rinderrücken mit Thunfischsauce, Kapernäpfel und Baguette 16,9

Suppen

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

Rumpsteak vom Holsteiner Weiderind (ca.220g) mit einer Zwiebel-Senf-Pfeffer-Kruste, dazu Bratkartoffeln und einem Salat der Saison 37

Rumpsteak aus der Heimat mit Kräuterbutter (ca.220g) & Gemüse der Saison, dazu Bratkartoffeln 37

Original Wiener Schnitzel vom Kalb mit Bratkartoffeln, Preiselbeeren und hausgemachtem Gurkensalat 32,9

Schnitzel Wiener Art vom Bauernhof Hoff mit **erntefrischen Champignons** in Rahmsauce und Pommes Frites 23,9

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

Schwein: 26,9 / Kalb 34,9

Roastbeef vom Limousin-Rinderrücken aus Travemünde (kalt) mit hausgemachter Remoulade, Salat & Bratkartoffeln 25,9

Tafelspitz von Bauer Martin-Plötze in Apfel- Meerrettichsauce, Butterkartoffeln aus Gleschendorf und Salat 26,9





Hauptspeisen/Fisch

Hamburger Pannfisch:

gebratenes Kabeljaufilet auf PUMP's
Bratkartoffeln mit körniger Senfsauce und
einem bunten Salat 28,9

Kabeljaufilet im Kräuter-Crépes-Mantel gebraten

auf Chili-Bananensauce mit Reis und einem
bunten Salat 27,9

Filet vom Kabeljau gedünstet in Dillrahmsauce

mit Lauch, Möhren, Gleschendorfer
Butterkartoffeln und einem bunten Salat 24,9





Vegetarisch & Vegan

Gebratenes Gemüse mit Pinienkernen,
Kartoffelschnee und Dip des Tages 16,9

Hausgemachte Käsespätzle mit Röstzwiebeln und
Champignonrahmsauce 17,9

Buntes Gemüse in Kokosmilch mit Knoblauch,
Ingwer, Zitrone & Reis 15,9 (vegan)

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 nusshaltige 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..

Hinweis: Unsere Bratkartoffeln werden mit Speck vom Schwein & Zwiebeln gebraten. Auf Wunsch servieren wir Ihnen gerne Bratkartoffeln ohne Speck oder Zwiebeln.





Nachspeisen / Eiskarte

Walnussbecher mit Karamellsauce und Sahne 9,9

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

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

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

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

Eiskaffee mit 2 Kugeln Vanilleeis und Sahne 7,9

2 Kugeln Vanilleeis mit Roter Grütze 7,9

Verschiedene Sorten Sorbet 4,5 (Kugel)

Kugel Eis

Schokolade, Vanille, Erdbeer und Walnuss Kugel 2,9

große Portion Sahne 1,9

Heiße Kirschen, Rote Grütze oder Eierlikör 2,9





Nachspeisen

Palatschinken mit Aprikosenmarmelade und
Vanilleeis 9,9

Tonkabohnen-Crème brûlée mit Walnusseis &
Früchten 11,9

Schokoladen-Panna Cotta mit Holsteiner Roter
Grütze 9,9

DESSERT VARIATION 11,9 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

