



Empfehlungskarte

Unsere Tagesempfehlung: Fragen Sie unsere Bedienung

Wald-Pfifferlinge in Rahm mit Holsteiner Kartoffelpüree und Salat 17,9

wahlweise mit

+ Schnitzel vom Schwein 10,9

+ Schnitzel vom Kalb 13,9

+ Ostseedorschfilet gebraten 13,9

+ Holsteiner Rumpsteak (ca. 230g) vom Weiderind 18,9

+ Hähnchenbrust 8,9

Penne Nudeln mit Pfifferlingen, Lauchzwiebeln und Tomaten (vegetarisch) 19,9

oder

Caesar Salad mit Römersalat, Croûtons und Grana Padano

Hartkäse 15,9

wahlweise mit

+ Holsteiner Rumpsteakstreifen 17,9 / + Hähnchenbrust 8,9

oder ***+ Gambas 9,9***

Kalbsleber mit Pfifferlingen mit Estragonsauce und Kartoffelstampf 27,9

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

Matjesfilets (3 Stk.) mit Bratkartoffeln nach „Hausfrauen Art“ und einem bunten Salat 18,9

Bratheringe (2 Stk.) mit PUMP's Bratkartoffeln und einem bunten Salat 17,9





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
gehobelten Grana padano 12,9

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

Suppen

Tagessuppe

Kokos-Ingwer-Cremesuppe mit Nordseekrabben &
Zuckerschoten Streifen 9,9

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





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: 23,9 / Kalb 29,9

Original Wiener Schnitzel vom Kalb mit Bratkartoffeln,
Preiselbeeren und hausgemachtem Gurkensalat 28,9

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.240g) mit
einer Zwiebel-Senf-Pfeffer-Kruste, dazu
Bratkartoffeln und einem Salat der Saison 33,9

Rumpsteak aus der Heimat mit Kräuterbutter (ca.240g)
und Gemüse der Saison, dazu Bratkartoffeln 33,9





Hauptspeisen/Fisch

Hamburger Pannfisch

gebratenes Dorschfilet auf PUMP's Bratkartoffeln
mit körniger Senfsauce und 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 22,9

wahlweise mit

mit Speck +2 oder mit Nordseekrabben +7





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 9,9

Schokoladen Panna Cotta mit Holsteiner
Zwetschgen 8,9

Palatschinken mit Aprikosenmarmelade und
Vanilleeis 8,9

Saison-TIPP:

Holsteiner Erdbeeren mit Vanilleeis & Sahne
9,9

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

