



Weihnachten im BUTZ

Unsere winterlichen Aperitifs

Heißer BUTZ Punsch mit Gin 0,2l 6,5

Heißer Apfel Punsch 0,2l 4

Sekt-Campari- Cocktail 0,2l 6,5

Holunder-Fizz mit Gin und Apfel 0,2l 7

(auch alkoholfrei) 5

Für unsere Kleinen

Hausgemachte Fischstäbchen

mit Remoulade und Kartoffelstampf 9,9

Kleines Schnitzel vom Kalb

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..





Vorspeisen

Gratinierter Ziegenkäse mit Imker-Honig, Rosmarin an
Tomaten-Rucolasalat und Baguette 11,9

Kleine Gambas in Knoblauch-Olivenöl und Baguette
-wahlweise mit Chili- 12,9

Gebratene Geflügelleber mit feldfrischen Champignons,
Estragonjus und gemischtem Salat 11,9

„Manzo Tonnato“ vom Rinderrücken mit Thunfischsauce,
Kapernäpfel und Baguette 11,9

Rindertartar mit Rosenkohl-Birnen-Walnuss-Salat und
Rote Bete-Schmand, dazu Baguette 13,9

Suppen

Rindfleischessenz mit Kräuterflädle und buntem Gemüse
6,9

Sellerie-Creme-Suppe mit Walnüssen und
Wildschweinschinken aus dem heimischen Forst in
Ratzeburg 8,9

Creme- Suppe vom Muskatkürbis (vegetarisch)
mit steirischem Öl & seinen gerösteten Kernen 7,9





Hauptspeisen/Fleisch

1/2 Deutsche Bauernente oder ¼ Gans (Brust & Keule)
mit Bratenjus und Apfelrotkohl 29,9

-wahlweise mit Schmelzknödel oder Salzkartoffeln-

Heimischer Hirschkalbsbraten in Preiselbeersauce
mit Rosenkohl und Kartoffelstampf 25,9

Rehgulasch aus dem heimischen Forst in Waldfruchtsauce
mit Rosenkohl und hausgemachten Spätzle 24,9

Original Wiener Schnitzel vom Kalb mit Bratkartoffeln,
Preiselbeeren und hausgemachten Gurkensalat 23,9

Roastbeef vom Rinderrücken (kalt) mit hausgemachter
Remouladensauce und PUMP'S Bratkartoffeln 19,9

Tafelspitz vom Holsteiner Weiderind in Apfel-
Meerrettichsauce mit Lauchgemüse, Butterkartoffeln aus
Gleschendorf und Salat 19,9

Rumpsteak aus der Heimat mit Kräuterbutter (ca.250g)
und Gemüse der Saison, dazu Bratkartoffeln 27,9

Rinderfilet (160g) mit Estragonjus, gebratenen
Champignons, Kartoffelstampf und einem Salat 27,9
mit Garnelenspieß +6,5

Hausgemachte Bandnudeln in Gorgonzolasauce mit
Rumpsteakstreifen 26,9





Hauptspeisen/Fisch

Gebratenes Schollenfilet mit Nordseekrabben und Champignons auf Blattspinat in Sahne, dazu Butterkartoffeln 28,9

Schollenfilet in Eihülle mit Pfefferlimettenbutter, Salzkartoffeln und einem Salat 22,9

Hamburger Pannfisch gebratenes Dorschfilet auf Bratkartoffeln mit körniger Senfsauce und buntem Salat 22,9

Dorschfilet im Kräuter-Crêpes-Mantel gebraten auf Chili-Bananensauce mit Reis und einem bunten Salat 21,9

Filet vom Dorsch gedünstet in Dillrahmsauce mit Gleschendorfer Butterkartoffeln und einem bunten Salat 20,9

Vegetarisch

Gebratenes Gemüse mit Kartoffelschnee und Sour-Cream 13,9

Hausgemachte Käsespätzle mit Champignonrahmsauce 14,9

Hausgemachte Bandnudeln in Gorgonzolasauce mit Cherry-Tomaten und Rucola 18,9

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





Nachspeisen

Zimt-Crème brûlée mit Walnusseis und Früchten 7,9

Marzipanapfel mit Vanille-Rum-Sauce 7,9

Geeistes Christstollen-Parfait mit Zwetschgenröster 8,9

Walnussbecher mit Karamellsauce und Sahne 7,9

Eierlikörbecher mit Vanille und Schokoladeneis, dazu
Schokoladensauce und Sahne 7,9

Gemischter Eisbecher mit Sahne 6,9

Belgische Waffel mit heißen Kirschen und Vanilleeis 7,9

„**Schwarzwaldbecher**“ Vanille- und Schokoladeneis mit
Kirschen, dazu Sahne und Schokoladenraspeln 6,9

„**Italienischer Traum**“ Vanilleeis mit Amaretto, Amarettini
crumbs und Sahne 6,9

Schokolade, Vanille, Erdbeer und Walnuss Kugel 2,2

große Portion Sahne 1

Heiße Kirschen, Zwetschgen oder Eierlikör 1,9

