



Vorspeisen

Gratinierter Ziegenkäse mit Imker-Honig, Mandeln, Rosmarin an Tomaten-Rucolasalat und Baguette 15,9

Rindertatar mit Rosenkohl-Birnen-Walnuss-Salat und Rote Bete-Schmand, dazu Baguette 17,9

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

„Manzo Tonnato“ vom Travemünder Rinderrücken mit Thunfischsauce, Kapernäpfel und Baguette 17,9

Grünkohlsalat m. Schafskäse & getrockneten Tomaten in Nuss-Honig-Vinaigrette 13,9

Suppen

Rindfleischessenz mit Kräuterflädle und buntem Gemüse 9,9

Sellerie-Creme-Suppe mit Walnüssen und Wildschweinschinken aus dem Holsteiner Forst 11,9





Vom Land

1/2 Deutsche Bauernente mit Bratenjus, Apfel-Rotkohl
und Klößen oder Salzkartoffeln 37,9

Hirschbraten aus der Heimat mit Preiselbeersauce,
Rotkohl und Kartoffel-Kürbisstampf 31,9

Original Wiener Schnitzel vom Kalb mit Bratkartoffeln,
Priselbeeren und hausgemachtem Gurkensalat 33,9

Schnitzel Wiener Art vom Bauernhof Hoff mit
erntefrischen Champignons in Rahmsauce und Pommes
Frites 24,9

Roastbeef vom Rinderrücken (kalt) mit hausgemachter
Remouladensauce und PUMP'S Bratkartoffeln 28,9

Tafelspitz vom Holsteiner Weiderind in Apfel-
Meerrettichsauce mit Lauchgemüse, Butterkartoffeln
aus Gleschendorf und Salat 27,9

**Rumpsteak vom deutschen Weiderind mit
Kräuterbutter (ca.230g), Gemüse der Saison &
Bratkartoffeln 37,9**





**Rehgulasch aus dem heimischen Forst in
Waldfruchtsauce** mit Rosenkohl und Gleschendorfer
Kartoffeln 29,9

Pasta in Gorgonzolasauce mit Cherry- Tomaten und
Rucola (vegetarisch) 19,9
mit Rumpsteakstreifen vom Weiderind +14,9
mit kleinen gebratenen Gambas +9,9

Aus dem Wasser

Zanderfilet auf der Haut gebraten auf Rotkohl mit
Apfelsauce und Gleschendorfer Kartoffeln 29,9

Hamburger Pannfisch: gebratenes Kabeljaufilet auf
Bratkartoffeln mit körniger Senfsauce und Salat 29,9

Kabeljaufilet im Kräuter-Crêpes-Mantel gebraten
auf Chili- Bananensauce mit Reis & einem Salat 26,9

Filet vom Kabeljau gedünstet in Dillrahmsauce mit
Gleschendorfer Butterkartoffeln & einem bunten
Salat 24,9





Vegetarisch/Vegan

Gebratenes Gemüse mit Pinienkernen,
Kartoffelschnee und Preiselbeeren 16,9

+ **veganem Knusperschnitzel** 9,9

Hausgemachte Käsespätzle mit Champignonrahmsauce
(vegetarisch) 14,9

Pasta in Gorgonzolasauce mit Cherry- Tomaten und
Rucola (vegetarisch) 19,9

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 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

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 8,9

„Schwarzwaldbecher“ Vanille- und
Schokoladeneis mit Kirschen, dazu Sahne &
Schokoladenraspeln 8,9

„Italienischer Traum“ Vanilleeis mit Amaretto,
Amarettini crumbs und Sahne 8,9

Eiskaffee mit 2 Kugeln Vanilleeis und Sahne 7,9





Kugel Eis

Schokolade, Vanille, Erdbeer und Walnuss

Kugel 2,9

+ große Portion Sahne 1,9

+ Heiße Kirschen / Beerengrütze / Eierlikör
je 2,9

Holsteiner Roter Grütze mit Vanilleeis 8,9

**Tonkabohnen-Crème brûlée mit Walnusseis &
Früchten 11,9**

**Schokoladen Panna Cotta mit lauwarmen
Kirschen 9,9**

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

Lebkuchenmousse mit Beerengrütze 9,9

TIPP: Espresso MARTINI mit Arabica-Kaffee 8,9

