



Empfehlungskarte

*Unsere Tagesempfehlung: Fragen Sie unsere
Bedienung*

*Hirschkalbsbraten aus der Heimat mit
Preiselbeersauce, Rotkohl und Kartoffel-
Kürbisstampf 28,90*

*½ Deutsche Bauernente mit Bratenjus, Apfel-
Rotkohl und Klößen oder Salzkartoffeln 32,9
oder*

*½ Deutsche Bauernente mit Kokos-Ingwer-Sauce,
Reis und Salat 32,9*

Holsteiner Grünkohl mit Kohlwurst,
Schweinebacke, Kassler & Bratkartoffeln 23,9

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

**Kalbsleber mit Champignons, Estragonsauce
und Kartoffelstampf 24,9**





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 Nordseekrabben &
Zuckerschoten Streifen 9,9

Rindfleischessenz mit Kräuterflädle und buntem
Gemüse 8,9





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.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 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 oder mit Nordseekrabben +7





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 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..





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

