



Wochenkarte

Spargelcremesuppe

mit feldfrischem Spargel aus Salem 8,9

Bunter angemachter Spargelsalat

mit Räucherlachs & Limettenschmand 15,9

Regionaler Spargel aus Salem (500g Rohgewicht)

mit hausgemachter Hollandaise oder Butter und

Holsteiner Kartoffeln 22,9

mit **Rührei** +6,9

mit **Schweineschnitzel** oder **Katenschinken** +9,9

mit **Kalbsschnitzel** oder **Dorschfilet** (gebraten)

+13,9

mit **Rumpsteak vom Holsteiner Rind** (ca.240g)

+19,9

Penne mit Spargel in leichter Sahnesauce mit

Kirschtomaten und Lauchzwiebeln 21,9

mit kleinen **Gambas** 29,9





Vorspeisen

Kleiner feldfrischer Salatteller mit Baguette 6,9

Gratinierter Ziegenkäse mit Imker-Honig, Rosmarin
an Tomaten-Rucolasalat und Baguette 12,9

Kleine Gambas in Knoblauch-Olivenöl und Baguette

-wahlweise mit Chili- 13,9

„Manzo Tonnato“ vom Rinderrücken mit
Thunfischsauce, Kapernäpfel und Baguette 12,9

Rindertatar mit buntem Salemer Spargelsalat 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

Tomaten-Creme-Suppe mit Basilikum & Mozzarella
7,9

Kokos-Ingwer-Cremesuppe mit Zuckerschoten
Streifen und Nordseekrabben 8,9

Klare Fischsuppe nach Großmutter's Rezept (süß und
sauer) mit Dill, Muscheln und Nordseekrabben 8,9





Hauptspeisen/Fleisch

Schnitzel Wiener Art mit **erntefrischen Champignons** in
Rahmsauce und Pommes Frites 18,9

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

Schwein: 21,9 / Kalb 28,9

Original Wiener Schnitzel vom Kalb mit Bratkartoffeln,
Preiselbeeren und hausgemachten Gurkensalat 25,9

Roastbeef vom Rinderrücken (kalt) mit hausgemachter
Remouladensauce, Salat und PUMP'S Bratkartoffeln
21,9

Tafelspitz vom Holsteiner Weiderind in Apfel-
Meerrettichsauce mit Lauchgemüse, Butterkartoffeln
aus Gleschendorf und Salat 21,9

Rumpsteak vom Holsteiner Weiderind (ca.240g) mit
einer Zwiebel-Senf-Pfeffer-Kruste, dazu
Bratkartoffeln und einem Salat der Saison 31,9

Rumpsteak aus der Heimat mit Kräuterbutter (ca.240g)
und Gemüse der Saison, dazu Bratkartoffeln 31,9





Hauptspeisen/Fisch

Kutterscholle

mit Bratkartoffeln, Speck und einem Salat der Saison

22,9

mit Nordseekrabben +6,5

Hamburger Pannfisch

gebratenes Dorschfilet auf Bratkartoffeln mit
körniger Senfsauce und Salat 23,9

Dorschfilet im Kräuter-Crépes-Mantel gebraten

auf Chili-Bananensauce mit Reis und einem bunten
Salat 23,9

Dorschfilet in Ei und Semmelbrösel

mit Remouladensauce, Salzkartoffeln und einem
Salat 21,9

Filet vom Dorsch gedünstet in Dillrahmsauce

mit Gleschendorfer Butterkartoffeln und einem
bunten Salat 21,9





Vegetarisch/Kinder

Gebratenes Gemüse mit Kartoffelschnee und Sour-Cream
13,9

Hausgemachte Käsespätzle mit Champignonrahmsauce
14,9

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

Hausgemachte Fischstäbchen mit Remoulade und
Kartoffelstampf 8,90

Kleines Schnitzel vom Schwein mit Pommes Frites 9,90





Nachspeisen

Tonkabohnen-Crème brûlée mit Walnusseis & Früchten 8,9

Hausgemachter Kaiserschmarrn mit Zwetschgenröster 8,9

Walnussbecher mit Karamellsauce und Sahne 8,9

Eierlikörbecher mit Vanille und Schokoladeneis, dazu
Schokoladensauce und Sahne 8,9

Gemischter Eisbecher (Schokolade, Erdbeere & Vanille) mit
Sahne 7,9

Belgische Waffel mit heißen Kirschen und Vanilleeis 8,9

„**Schwarzwaldbecher**“ Vanille- und Schokoladeneis mit
Kirschen, dazu Sahne und Schokoladenraspeln 7,9

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

Eiskaffee mit 2 Kugeln Vanilleeis und Sahne 6,9

EIS

Schokolade, Vanille, Erdbeer und Walnuss Kugel 2,5

große Portion Sahne 1,5

Heiße Kirschen, Zwetschgen oder Eierlikör 2,5

