

Hätten Sie es geahnt?
 Das Papier unserer Bistro-
 karte wird zum Teil aus
 Orangenschalen hergestellt.
 Für eine saubere Umwelt!

Aktuell:

Kürbissüppchen mit Walnusscroutons	6,95
Eingelegte Sardinen, in Fassbutter gebraten, mit geschmorten roten Zwiebeln und Provence Kartoffeln	* 15,95
Tagliatelle mit frischen Rottkappen	* 22,95
Rinderfiletspitzen „Stroganoff“ mit frischen Spätzle	22,95
Gebratene Rotwurst mit glasierten Feigen und Zwiebeln, dazu Majonäse-Kartoffel-Püree	* 16,95
Sashimi Lachs in Ingwer-Sojasauce-Marinade mit kleinem Salat	* 17,95

* = bis 16.00 Uhr

Unsere Klassiker:

Englische Maldon-Austern	Stück 3,95
Wildblattsalate mit Périgord-Fleischkäse gratiniert	16,50
Variationen von Krustentier-Salaten aus der Holstein-Theke	24,95
Quiche des Tages frisch aus d. Ofen mit kleinem Salat	14,50
Holsteins Naschteller aus der Theke der Butterhandlung Aufpreis 1,00 €/Sorte	16,95
Bauern-Maishäkchenbrust mit Oliven-Walnussbruste u. kl. Salat	16,50
Herings-Variationen - eingelegte Matjes in Apfel-Zwiebelsauce,	
Heringskappen in Burgunder, Bremer Heringsstipp	16,95
Frische Nordseerabben mit jungen Kartoffeln + Kräuterrahm	19,50
Unsere Spaghetti mit Rucola + Gemüse	11,50
Reibeplätzchen mit Rinderfilet-Tranchen vom Balken Lachs u. Senfsauce	23,50
Gemischter Rohmilchkäseteller mit hausgemachtem Chutney - klein/groß	7,50/13,50

Liebe Gäste, wir sind ein sehr kleines Restaurant. Bitte besetzen Sie deshalb zu zweit nur einen Tisch und ermöglichen Sie so anderen Gästen auch einen Besuch. Vielen Dank!

Bei Bedarf händigen wir Ihnen gerne unsere Speisekarte mit den ausgewiesenen Allergenen aus.