



## SPARGELKARTE

Spargelcremesuppe (Vegan) ——— 7,90€  
mit Baguette

Spargelsalat ——— 12,90€  
mit Erdbeeren und Balsamico

Frischer Spargel (500g) ——— 18,90€  
mit Sauce Hollandaise oder zerlassener  
Butter (vegan) und Drillingen

Mit Schinken ——— 22,90€

Mit Schnitzel ——— 22,90€

Mit Lachsfilet ——— 24,90€



## VORSPEISEN

<b>Ofenfrisches Baguette</b> <sup>4,22</sup> mit Dip	————— 2,50€
<b>Bruschetta</b> <sup>4</sup> mit Tomatenwürfeln und Koblach	————— 7,00€
<b>Beilagen Salat</b> <sup>1,10</sup> wahlweise mit French Dressing oder Balsamico Dressing	————— 6,00€
<b>Garnelen</b> <sup>4,5</sup> in Knoblauch-Chilli Öl gebacken mit Brot	————— 12,50€
<b>Geräuchertes Lachsfilet</b> <sup>3,4,7,10</sup> auf Kräuterröst mit Honig-Dillsensauce und Salatbeilage	————— 12,50€
<b>Karamellierter Ziegenkäse</b> auf Wildkräutersalat mit Baguette	————— 12,50€



## SALATE

\*Zu allen Salaten reichen wir Baguette

### Großer bunter Salat

wahlweise mit

Falaffelbällchen ——— 14,50€

Gebratenem Kabeljau ——— 17,50€

Gebratene Garnelen ——— 17,50€

Gebratene ——— 14,50€

Hähnchenbruststeifen

Wildkräutersalat ——— 14,50€

mit karamellisiertem Ziegenkäse und  
frischem Baguette

Salat Topping:

Cashew oder karamellierte Walnüsse ——— 1,00€



## SUPPEN

## SPEZIALITÄTEN DES HAUSES

Probsteier Festtagssuppe — 8,00€  
mit Fleisch / Mehlklößchen und  
Gemüwestreifen 1,4,9,10

Vegane Tagessuppe — 8,00€

Probsteier Sauerfleisch — 17,50€  
vom Hofschwein  
mit Remouladensauce und Bratkartoffel 7,10

Currywurst (wahlweise — 12,50€  
vegan)  
mit hauseigener Currysauce, Krautsalat,  
Kartoffeldippers und Chilli-Mayonaise 1,9,10



## VEGETARISCHE GERICHTE

## AUS DEM MEER

## VOM LAND

**Fagotti mit Tomaten-  
Basilikumfüllung** ————— 17,50€  
mediterrane Gemüse, in Tomatensauce<sup>4</sup>

**Falafel Bällchen** ————— 17,50€  
mit Sesam-Dip, auf Grillgemüse und cremiger  
Polenta<sup>4,7</sup>

**Kabeljaufilet in Eihülle  
gebraten** ————— 21,50€  
mit Senfsauce und Drillingen,  
Gurkensalat<sup>1,3,4,10</sup>

**Gebratenes Lachsfilet** ————— 24,50€  
mit Pastinaken Püree und  
Limettenschaum<sup>3,7</sup>

**Wiener Schnitzel vom Kalb** ————— 27,50€  
mit Gurkensalat und Bratkartoffeln  
<sup>1,4,7</sup>

**Schnitzel „Wiener Art“ vom  
Hofschwein** ————— 17,50€  
mit Gurkensalat und Kartoffeldippers  
<sup>1,4,7</sup>

**Rumpsteak** ————— 27,50€  
von der Holsteiner Färs mit Jus,  
Kräuterbutter, Bohnenbündchen und  
Kartoffelgratin<sup>7</sup>



## KINDERKARTE

## DESSERTS

ALLERGENE	8 SCHALENFRÜCHTE
1 EIER	9 SELLERIE
2 ERDNÜSSE	10 SENF
3 FISCH	11 SOJA
4 GLUTEN	12 SO <sub>2</sub> , SULPHITE
5 KREBSTIERE	13 SESAM
6 LUPINE	14 WEICHTIERE
7 LACTOSE	

Portion Kartoffeldippers ——— 4,00€  
mit Ketchup und Mayo <sub>1</sub>

Penne Pasta ——— 6,00€  
mit Tomatensauce <sub>4</sub>

Kleines Schnitzel „Wiener  
Art" ——— 8,50€  
mit Kartoffeldippers, Ketchup und Mayo

Tonkabohnen-Mousse 8,50€  
auf Himbeersaucen mit Fruchtgarnitur <sub>1,7,11</sub>

Cheesecake ——— 8,50€  
auf Himbeersauce und Mango Sorbet mit  
Fruchtgarnitur <sub>4,7</sub>

Warmes ——— 8,50€  
Schokoladentörtchen  
mit flüssigem Kern, Vanille Eis im Krokant-  
Mantel <sub>1,4,7,8</sub>

Gemischtes Eis ——— 5,50€  
Schoko, Vanille und Erdbeere mit  
geschlagener Sahne und Waffel <sub>1,4,7</sub>

Kugel Eis ——— 2,00€  
Zur Auswahl: Stracciatella, Schokolade,  
Vanille, Erdbeere, Mango, Nuss-Nougat,  
Vegane dunkle Schokolade <sub>1,7</sub>

Portion Sahne ——— 1,00€



Pott Café Crema	3,50€
Espresso	2,50€
Cappuccino	3,50€
Milchkaffee	4,50€
Latte Macchiato	4,50€

\*Neben Kuhmilch bieten wir auch Hafermilch und lactosefreie Milch an

## HEIßE GETRÄNKE

Glas Tee	3,00€
----------	-------

-Grüner Tee Asia Superior Blatt

-Assam Special Broken

Frieslandmischung

-Earl Grey Premium Blatt

-Bio Darjeeling Imperial Second Flush Blatt

-Bio Pfefferminze

-Bio Kamille

-Bio Früchte Natur - Hibiskus, Apfel, Hagebutte, Orange, Rote Beete, Zitrone

-Bio Rooibos pur

-Bio Kräuter, Bio Rex Ayurvital - Fenchel, Anis, Zimt, Süßholzwurzel

Pott Trinkschokolade	3,50€
mit geschlagener Sahne	4,50€



## Bier vom Fass

Carlsberg	0,3l	3,50€
Carlsberg	0,4l	4,50€
Duckstein	0,3l	3,80€
Duckstein	0,5l	5,50€
Gut-Salzig hell	0,3l	3,00€

## Flaschenbiere

Erdinger Weizenbier	0,5l	5,50€
Erdinger Weißen alkoholfrei	0,5l	5,50€
Lille alkoholfrei	0,33l	4,00€

## Schaumwein

Sekt	0,1l	4,00€
Prosecco frizzante	0,1l	4,00€
Cremant	0,1l	9,00€





## Cocktails

-Erdbeeren Daiquiri	8,00€
-Lemongras Mojito - Barcardi, Minze, Limette, Zitronengras, brauner Zucker	8,00€
-Gin Tonic Luv&Lee	8,50€

## Virgins

Ipanema - Limette, Rohrzucker, Lime Juice, Ginger Ale	7,50€
Virgin Erdbeer Daiquiri	7,50€

## Spritz/Apéro

-Aperol Spritz - Aperol, Prosecco, Soda	8,00€
-Andalö Spritz	8,00€
-Andalö Basil	8,00€
-Milano Spritz - Campari, Prosecco, Soda	8,00€
-Hugo - Holunderblütensirup, Schaumwein, Limette, Minze, Soda	8,00€
-Lillet Wild Berry - Lillet Blanc, Wild Berry, Soda, Beeren	8,00€
Belsazar Vermouth 5cl	5,50€
mit Tonic	8,00€



## Highball

- Cuba Libré - Havanna Especial, Fritz Cola, Limette 7,50€
- Gin Basil Smash - Gordon's Gin, Basilikum, Zitronensaft, Zuckersirup 8,00€
- Campari Orange - Campari, Orangensaft, Orangenzeste 7,50€
- Pink Gin Tonic - Gordon's Gin, Himbeeren, Zitrone, Wild Berry 8,00€
- Wodka Lemon - Smirnoff Wodka, Bitter Lemon, Zitronenzeste 8,00€
- "Brick" Gin Tonic - Brick Gin, Tonic, Zitronenzeste 8,00€

## Spirituosen

Lütjenburgerkorn	2cl	2,00€
Helbing Kümmel	2cl	2,00€
Jubileumsquavit	2cl	3,00€
Jägermeister	2cl	3,00€
Gin	2cl	4,00€
Wodka	2cl	3,00€
Calvados	2cl	3,00€
Cognac	2cl	5,00€
Rum	2cl	4,50€
Grappa	2cl	4,00€
Whisky	2cl	4,50€
Scotch	2cl	4,00€
Obstbrände	2cl	4,00€
Baileys	2cl	3,00€
Bommerlunder	2cl	3,00€