

Speisekarte

AKTUELL & FRISCH VOM MARKT

UNSERE VITALMENÜ-EMPFEHLUNG

Ziegenfrischkäse in der Schwarzbrot-Nusskruste
auf Zwiebelchutney und Gartenkräutersalat ** 11,50



Orangen-Fenchel Suppe
mit gebratener Rotgarnele 8,90



Gebratenes Kabeljaufilet
auf Vanillelauch mit Weißweinsauce und Dillkartoffeln ** 21,80

oder

Mit Rosmarin gebratene Hähnchenbrust von Bauer Schramm,
dazu Paprika-Zucchini Gemüse und Röstkartoffeln ** 22,80

oder

Im Ganzen servierte Artischocke
mit Kräutervinaigrette und Aioli, dazu Salat und knuspriges Brot 19,50



Quarkmousse mit Holunderblüten,
dazu frische Blaubeeren und Honigmelonensorbet ** 8,40

Preis pro Person für das ganze Menü 48,00

ZUM BEGINN DES TÖRNS:

VORSPEISEN

Gebackene Praliné von der Aubergine
mit Tomatencarpaccio und Gartenkräutersalat ** 11,00

Gebratene Jakobsmuscheln
auf rotem Paprikapüree und Artischocken ** 16,80

SUPPEN

Klare Fischsuppe
mit Gemüsestreifen, Safran und Anis 7,90

Apfel-Curry-Suppe
mit Kräutercroutons 6,90

** Halbe Portionen werden mit 75% des regulären Preises berechnet.

AKTUELL & FRISCH VOM MARKT

ZUM TÖRN

VOR DEM DEICH (FISCH)

Eckernförder Matjes mit Hausfrauensauce und Speck-Bratkartoffeln **	16,50
Lachsforellenfilet vom Grill unter der Kräuterkruste mit geschmortem Fenchel und Dillkartoffeln **	20,90
Birke's Backfisch <i>Fangfrisches Fischfilet in knuspriger Panade gebraten</i> mit Remouladensauce, Speck-Bratkartoffeln und einen Salat **	21,80
Auf der Haut gebratenes Meeräschenfilet mit Artischocken-Kirschtomaten Gemüse, dazu Kräuterkartoffelstampf **	24,50
Fischers Fritz Fischvariation (ab 2 Personen) verschiedene Fischfilets aus Ost- und Nordsee, Argentinische Rotgarnelen zwei verschiedene Saucen, Dillkartoffeln und ein gemischter Salat mit Gartenkräutern	p. P. 29,00

HINTER DEM DEICH (FLEISCH)

Labskaus mit Rollmops, Gewürzgurke, Spiegelei und Roter Bete **	Probierportion 9,50 16,80
Hausgemachtes Holsteiner Sauerfleisch von der Dicken Rippe mit Remouladensauce, Speck-Bratkartoffeln und Cornichons **	16,80
Kaltes, rosa gebratenes Roastbeef von der Holsteiner Färsen mit Remouladensauce und Speck-Bratkartoffeln **	21,00
Mit Speck gebratene Medaillons vom Susländer Schweinefilet auf Paprika-Zucchini Gemüse und Kartoffelgratin **	21,90
Kotelett vom Angler-Sattelschwein mit Senf-Schmorgurken und Rosmarinkartoffeln	19,80
Wiener Schnitzel vom Holsteiner Kalb mit Speck-Bratkartoffeln und süß-saurem Gurkensalat **	23,80
Rosa gebratene Salzwiesen-Lammnüsschen aus der Keule mit gestovten Schneidebohnen und Rosmarinkartoffeln **	24,60
Gebratenes Entrecôte von der Holsteiner Färsen – <i>unser Lieblingsstück, gut marmoriert und mit Fettauge</i> – mit „Café de Paris“-Butter, sautierten Pilzen und Kartoffelgratin	27,80

HINTER DEM DEICH (VEGETARISCH)

Gebackene Kräuterfalafel auf geschmorten Kirschtomaten mit Gartenkräuterpesto, dazu Knoblauchröstbrot und ein Salat **	17,90
Geschmorter Blumenkohl mit Kapern und Olivenöl, dazu Kartoffelstampf und ein Salat	18,50

ZUM ENDE DES TÖRNS

DESSERTS

Variation von der Lübecker Schokolade mit hausgebackenem Brownie, Mousse au Chocolat und Schokoladeneis	8,90
---	------

GETRÄNKE

APERITIFS

„Lillet Wildberry“, Lillet, Himbeeren, Schweppes Russian Wildberry	0,15 L	6,90
„Birkenzauber“, Birkenwasser, mit Rosenblütenextrakt, Tonic Water	0,15 L	6,90
„Aperol Spritz“, Aperol, Prosecco, Mineralwasser	0,15 L	7,30

BIER

Flensburger Pils oder Bitburger Pils vom Fass	0,25 L	3,00
	0,4 L	4,50
Alsterwasser, Flensburger/ Bitburger Pils mit Zitronenlimonade	0,25 L	3,00
	0,4 L	4,50
Erdinger Weizen, hell oder dunkel	0,5 L	5,10
Erdinger Weizen, alkoholfrei	0,5 L	5,10
Flensburger Pils, alkoholfrei	0,33 L	3,40

SOFTGETRÄNKE

Coca-Cola	0,2 L	2,90	0,4 L	4,50
Coca-Cola light	0,2 L	2,90	0,4 L	4,50
Coca-Cola zero	0,2 L	2,90	0,4 L	4,50
Fanta	0,2 L	2,90	0,4 L	4,50
Sprite	0,2 L	2,90	0,4 L	4,50
Mezzo Mix	0,2 L	2,90	0,4 L	4,50

MINERALWASSER

Wittenseer Gourmet, feinperlig oder naturell	0,25 L	2,90
	0,75 L	6,90

FRUCHTSÄFTE UND MILCH

Holsteiner Cox Apfelsaft (Obstquelle Schuster)	0,2 L	3,00
	0,4 L	4,50
Säfte oder Nektare (Granini)	0,2 L	3,00
Orange, schwarze Johannisbeere, Kirsche, Grapefruit, Banane, Maracuja, Erdbeere, Ananas, Rhabarber	0,4 L	4,60
Fruchtsaftschorle (mit Säften oder Nektaren von Granini)	0,2 L	3,00
	0,4 L	4,60
Frische Holsteiner Vollmilch	0,2 L	1,70

KAFFESPEZIALITÄTEN

Kaffee (auch entkoffeiniert möglich)	Tasse	2,70
	Kännchen	4,80
Espresso (auch entkoffeiniert möglich)		2,50
Doppelter Espresso		4,00
Espresso Macchiato		2,60
Cappuccino		3,10
Latte Macchiato		3,50
Milchkaffe		3,50

Wir bieten alle Kaffeespezialitäten auch mit Soja- oder laktosefreier Milch an.

TEE SPEZIALITÄTEN

Über unsere Auswahl an Kräuter-, Früchte-, Grünen- und Schwarzen Tee beraten Sie unsere Mit-Gastgeber gern.	Glas	2,70
	Kännchen	4,80

LIEBLINGSWEINE UNSERER GÄSTE

WEISSWEIN

2018 Riesling trocken*	0,1 L	4,90
Weingut Robert Weil, Rheingau	0,2 L	9,70
2018 Birke Sauvignon Blanc trocken*	0,1 L	4,50
Cisterzienser Weingut Michel, Rheinhessen	0,2 L	8,80
2018 Chardonnay Weissburgunder trocken*	0,1 L	3,20
Weingut Bergdolt Klostergut St. Lamprecht, Pfalz	0,2 L	6,20
2018 « Leib & Seele » feinherb*	0,1 L	4,20
Weingut Bergdolt-Reif & Nett, Pfalz	0,2 L	8,20
2018 Grauburgunder trocken*	0,1 L	4,20
Weingut Bercher, Baden	0,2 L	8,20

ROSÉWEIN

2018 Spätburgunder Rosé trocken*	0,1 L	3,60
Weingut Stentz, Pfalz	0,2 L	6,90

ROTWEIN

2017 Spätburgunder trocken*	0,1 L	3,60
Weingut Bergdolt Klostergut St. Lamprecht, Pfalz	0,2 L	6,90
2017 „Leib & Seele“ feinherb*	0,1 L	4,20
Weingut Bergdolt-reif & Nett	0,2 L	8,20
2017 Cuvée N°1 trocken*	0,1 L	4,90
Weingut Klumpp, Baden	0,2 L	9,70
2018 Syrah Le Nez « Moments » trocken*	0,1 L	4,20
Domaine Gayda, Languedoc, Frankreich	0,2 L	8,20
2016 Chianti DOCG Villa Albergotti*	0,1 L	3,90
Cantini Vini Tipici dell’Aretino	0,2 L	7,60

SEKT / SCHAUMWEINE

Prisecco	0,1 L	3,90
- prickelnd wie Secco, ganz ohne Alkohol –		
Unsere Birke Hausmarke	0,1 L	5,50
Bacharacher Riesling Sekt Brut*		
Weingut Ratzenberger, Mittelrhein		
Asolo Prosecco Superiore D.O.C.G. Extra Dry*	0,1 L	5,50
Cantina Montelliana, Venetien, Italien		

Bei Interesse an weiteren Getränken, wie Aperitifs, Digestifs und unsere umfangreiche Weinkarte, beraten unsere Mit-Gastgeber Sie gern.

**enthält Sulfite*