

Speisekarte

AKTUELL & FRISCH VOM MARKT

UNSERE VITALMENÜ-EMPFEHLUNG

Carpaccio vom Rinderfilet von der Holsteiner Färs
mit Gartenkräuterpesto, Deichkäse und Salat 11,90



Kürbiscremesuppe mit gebratener Jakobsmuschel und Kernöl 8,90



Kabeljaufilet vom Grill 22,80
mit Schmorgurken, Dijon-Senfsauce und Dillkartoffeln **

oder

Mit Thymian und Rosmarin geschmorte Ochsenbacke,
auf Karottenpüree, dazu Rotweinschalotten und Kräuter-Kartoffeltaler ** 23,50

oder

In der Kräuterkruste knusprig gebratenes Ziegenfetaschnitzel
mit Paprika-Zucchini Gemüse und Rosmarinkartoffeln ** 18,50



Großes Rosmarin-Honig-Crème Brûlée
mit Zitrusfrüchten und Karamelleis 8,90

Preis pro Person für das ganze Menü 48,00

ZUM BEGINN DES TÖRNS:

VORSPEISEN

Kalt serviertes, sanft gegarter Kalbstafelspitz
mit würziger Gemüse vinaigrette, Salat und Zwiebellauch ** 11,50

Tatar vom Eckernförder Aalrauchmatjes
mit Apfelschmand, knusprigem Schwarzbrot und Salat ** 11,80

Mit Rosmarin gebratene Jakobsmuschel
auf Süßkartoffelpüree mit gebackenem Rucola 13,60

Birke's Vorspeisenvariation aus dem Meer
mit Matjes, geräuchertem Lachs, Kieler Sprotten, Rollmops,
heiß geräucherte Makrele und Labskaus 15,80

SUPPEN

Petersilienwurzelsuppe mit Kräutercroûtons 7,90

Klare Fischsuppe
mit Gemüsestreifen, Safran und Anis 8,50

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

Alle Preise verstehen sich in Euro und enthalten die zurzeit gültige Mehrwertsteuer.

ZUM TÖRN

VOR DEM DEICH (FISCH)

Eckernförder Matjes mit Hausfrauensauce und Speck-Bratkartoffeln **	16,50
Gebratenes Schirnauer Lachsforellenfilet mit gestovten Schneidebohnen und Kartoffelgratin **	20,90
Birke's Backfisch <i>Fangfrisches Fischfilet in knuspriger Panade gebraten</i> mit Remouladensauce, Speck-Bratkartoffeln und einem Salat **	21,80
Knusprig gebratenes Meeräschenfilet auf dicken Bohnen dazu Bohnenkraut, karamellisiertem Apfel und Kräuter-Kartoffeltaler **	22,50
Steinbeisserfilet vom Grill auf Vanillelauch mit Beurre Blanc und Kartoffelschnee **	22,90
Fischers Fritz Fischvariation (ab 2 Personen) <i>verschiedene Fischfilets aus Ost- und Nordsee, Argentinische Rotgarnelen</i> <i>zwei verschiedene Saucen, Dillkartoffeln und ein gemischter Salat mit Gartenkräutern</i>	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 Färs mit Remouladensauce und Speck-Bratkartoffeln **	21,00
Mit Speck gebratene Medaillons vom Susländer Schweinefilet auf Champignons à la Crème und Kartoffelgratin **	21,90
Wiener Schnitzel vom Holsteiner Kalb mit Speck-Bratkartoffeln und süß-saurem Gurkensalat	23,80
Mit Friesisch Blue überbackenes Rumpsteak von der Holsteiner Färs auf Blattspinat, mit geschmolzenen Tomaten und Rosmarinkartoffeln	25,90
Rosa gebratenes Kalbsfilet unter der Gartenkräuter-Pinienkernkruste mit karamellisiertem Chicorée und Gartenkräuter-Kartoffelstampf **	26,50
Gebratenes Entrecôte von der Holsteiner Färs – <i>unser Lieblingsstück, gut marmoriert und mit Fettagge</i> – mit „Café de Paris“-Butter, sautierten Pilzen und Kartoffelgratin	27,80

HINTER DEM DEICH (VEGETARISCH)

Karamellisierte Chicorée unter der Aprikosenkruste mit Kartoffeltalern und Salat **	17,90
Mit Spinat und Reehders Ziegenfeta gefüllte Tomaten, dazu Kräuterrisotto und Salat **	18,50

ZUM ENDE DES TÖRNS

DESSERTS

Variation von der Lübecker Schokolade mit hausgebackenem Brownie, Mousse au Chocolat und Schokoladeneis **	8,90
Pochierte Pflaume in der Mandelhippe mit hausgemachtem Joghurteis	7,90

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

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
2018 Picpoul de Pinet*	0,1 L	4,20
Domaine Saint Peyre, Languedoc, Frankreich	0,2 L	8,20

ROSÉWEIN

2018 Spätburgunder Rosé trocken*	0,1 L	3,60
Weingut Stentz, Pfalz	0,2 L	6,90
2018 Rosécuvée « Schmetterlinge im Bauch » feinherb*	0,1 L	3,90
Weingut Kiefer, Baden	0,2 L	7,60

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
2017 Remole Rosso*	0,1 L	3,90
Weingut Frescobaldi, Toskana, Italien	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 Größen und Getränken, wie Aperitifs, Digestifs und unsere umfangreiche Weinkarte, beraten unsere Mit-Gastgeber Sie gern.

**enthält Sulfite*