

Speisekarte

AKTUELL & FRISCH VOM MARKT

UNSERE VITALMENÜ-EMPFEHLUNG

Eckernförder Matjesfilet "Lord Nelson" auf pochiertem Apfel mit Preiselbeersahne	9,90
	
Crèmesuppe von der Pastinake mit Apfelchutney	8,90
	
Schirnauer Lachsforellenfilet unter einer Zitronen-Kartoffelhaube auf Lübecker National **	22,80
oder	
Rosa gebratene Hüfte von der Holsteiner Färse, mit sautiertem Kräuterseitling und Kartoffelgratin **	23,50
oder	
Knusprige Kartoffel-Pilzroulade mit gerösteten Karotten und Kräutertomatensauce **	19,50
	
Vanille Crème Brûlée mit Birnensalat und Quittensorbet	8,90

Preis pro Person für das ganze Menü 48,00

ZUM BEGINN DES TÖRNS:

VORSPEISEN

Hausgebeizte Schirnauer Lachsforelle auf Carpaccio von bunter Beete mit Walnusscreme	10,90
Cocktail von Eismeershrimps auf Chiffonade mit Marie-Rose-Sauce und Toast	12,80
Gebratene Riesengarnele auf zweierlei getrüffeltem Sellerie	14,50
Birke´s Vorspeisenvariation aus dem Meer <i>mit Matjes, geräuchertem Lachs, Kieler Sprotten, Rollmops, heiß geräucherte Makrele und Labskaus</i>	15,80

SUPPEN

Kartoffel - Sauerrahmsuppe mit gebratenem Speck	6,90
Kürbiscrèmesuppe mit gebratener Jakobsmuschel und Kernöl	8,90

** 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
Birke's Backfisch <i>Fangfrisches Fischfilet in knuspriger Panade gebraten</i> mit Remouladensauce, Speck-Bratkartoffeln und einem Salat **	21,80
Auf der Haut gebratenes Kabeljaufilet auf Rote Bete-Apfelgemüse mit Meerrettichsauce und Petersilienkartoffeln	22,90
Im Ganzen gebratene Dorade mit sautiertem Mangold, Zitronen-Kapernbutter und Petersilienkartoffeln	24,80
Gebratene Seeteufelmedaillons auf Kürbisrisotto mit gerösteten Kürbiskernen und Salat **	25,90
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 Färse mit Remouladensauce und Speck-Bratkartoffeln **	21,00
Wiener Schnitzel vom Holsteiner Kalb mit Speck-Bratkartoffeln und süß-saurem Gurkensalat	23,80
Kotelett vom Angler Sattelschwein an Erbsenpüree und Fingermöhren mit knusprigen Macairekartoffeln	24,90
Rosa gebratener Deichwiesenlammrücken aus Viöl auf dreierlei Blumenkohl und Deichkäsegnocchi **	27,50
Gebratenes Entrecôte von der Holsteiner Färse <i>– unser Lieblingsstück, gut marmoriert und mit Fettauge –</i> mit „Café de Paris“-Butter, sautierten Pilzen und Kartoffelgratin	27,80
Rosa gebratener Hirschrücken unter der Nusskruste auf Wirsing á la Crème mit gebratenen Spätzle	28,50

HINTER DEM DEICH (VEGETARISCH)

Warme Kürbisquiche an Kräuterschmand und Feldsalat	16,50
Karamellierter Chicorée unter der Dattelkruste mit knusprigen Kartoffeltalern und Salat **	17,90

ZUM ENDE DES TÖRNS

DESSERTS

Tarte Tatin mit hausgemachtem Birnensorbet	8,50
Schnitte vom Lübecker Marzipan mit Quitteneis und Mandelkrokant	9,90

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

2017 Weißburgunder trocken*	0,1 L	3,60
Weingut Spiess, Rheinhessen	0,2 L	6,90
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 Kloostergut 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 Kloostergut 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*