

AKTUELL & FRISCH VOM MARKT

UNSERE VITALMENÜ-EMPFEHLUNG

Eckernförder Kräutermatjesfilet „Lord Nelson“
mit pochiertem Apfel und Preiselbeersahne



Karotten-Orangensuppe mit Mandelschaum



Knusprig gebratenes Barschfilet aus dem Schirnauer See
mit Dijonsensauce, Bratkartoffeln und einem winterlichen Salat

oder

In der Hofkäse-Eihülle gebratene Medaillons vom Susländer Schweinefilet
auf Zucchini-Rauten mit Röstkartoffeln

oder

Geschmorte Chicorée unter der Pilzkruste
mit Olivenöl-Kartoffelstampf und Salat



Mousse au Chocolat von der Lübecker Schokolade
mit Pflaumenkompott

Preis pro Person 46,00

ZUM BEGINN DES TÖRNS:

VORSPEISEN

Eckernförder Kräutermatjesfilet „Lord Nelson“
mit pochiertem Apfel und Preiselbeersahne 9,80

Kräftiger Hirschschenkel
auf warmem Pilzsalat mit Feldsalat und Kräutercroûtons 12,90

Unsere Weinempfehlung zur Vorspeise

2015 Solaris trocken, Schleswig-Holsteinischer Landwein^S 0,1 L 4,20
Weingut Ingenhof, Schleswig-Holstein 0,2 L 8,20

SUPPEN

Pastinakenschaumsuppe
mit Kräutercroûtons 6,80

Karotten-Orangensuppe
mit Mandelschaum 6,90

AKTUELL & FRISCH VOM MARKT

ZUM TÖRN

VOR DEM DEICH (FISCH)

Knusprig gebratenes Barschfilet aus dem Schirnauer See mit Dijonsensauce, Bratkartoffeln und einem winterlichen Salat	19,80
Lachsforellenfilet aus dem Schirnauer See mit buntem gebratenen Wirsing und Kartoffelgratin	21,80
Im ganzen gebratener Ostsee Steinbutt mit Zitronen-Kapernbutter, Rosmarinkartoffeln und einem Salat	**31,00

Unsere Weißweinempfehlung:

2016 Gavi DOCG ^s	0,1 L	3,20
Marchesi di Barolo, Piemont, Italien	0,2 L	6,20

HINTER DEM DEICH (FLEISCH)

Geschmorte Ochsen- und Schweinebäckchen mit getrüffeltem Selleriegemüse und Kartoffelschnee	22,80
Rosa gebratene Lammnüsschen aus der Keule auf grünen Bohnen mit Kartoffelgratin	**23,90
In der Hofkäse-Eihülle gebratene Medaillons vom Susländer Schweinefilet auf Zucchini-Rauten mit Röstkartoffeln	24,50

Unsere Rotweinempfehlung:

2017 Barbera d'Alba Rosso DOC ^s	0,1L	4,20
Prunotto, Piemont, Italien	0,2 L	8,20

HINTER DEM DEICH (VEGETARISCH)

Geschmorter Chicorée unter der Pilzkruste mit Olivenöl-Kartoffelstampf und einem Salat	17,80
Saftiges Steinpilzrisotto mit gebratenen Kräuterseitlingen und Käse-Chip	19,50

ZUM ENDE DES TÖRNS

DESSERTS

Geeister Kaiserschmarrn mit Rumrosinen und Punschorbet	**8,70
Mousse au Chocolat von der Lübecker Schokolade mit Pflaumenkompott	**8,90

^s Enthält Sulfite

Halbe Portionen werden mit 75% des regulären Preises berechnet.
Mit ** markierte Gerichte sind leider nicht als halbe Portion verfügbar.