

Mittagskarte

Do-Fr 12:00-14:30

Eintopf der Woche
5,50€€

Bratcurry mit Pommes (g,j,2,4)
7,50€€

Grünkohl (2,5,f,j,l)
mit Kassler und Kartoffeln
7,50€€

Schweineschnitzel (a,c)
mit Pommes
7,90€€

Kalbsleber (g)
mit Kartoffelpüree und Apfel- und Zwiebelringen
7,90€€

Parnierter Seelachs (g,a,c)
mit Bratkartoffeln und Remoulade
8,50€

Hauptgerichte

Bunter Salat

mit Putenstreifen und Dressing

9,90€

Schnitzel „Holsteiner Art“^(a,c)

mit Spiegelei und Bratkartoffeln

15,50€€

Warte Mahl^(j,c,a,g)

Nackensteak mit Röstitalern, Zwiebelringen und
Knoblauch-Senf-Sauce

15,50€€

Zander^(a,d,e)

mit Rösti und Zitronenbutter an Wintersalat

16,90€€

Entenkeule^(c,a)

mit Kloßtaler, Rotkohl und Sauce

17,50€€

Weiderind-Steak^(l,g)

mit Bratkartoffeln, Speckbohnen und Kräuterbutter

21,90€

Chef's Kitchen

**Marramiero DAMA Cerasuolo
trocken
0,2l**

dazu

Anti Pasto Platte

9,90€

Montepulciano, Weingut Cantine Marramiero

Ein Montepulciano ausgebaut als Rosé, der durch seine herb-fruchtigen Noten überzeugt. Im Glas leuchtet er als ein kräftiges Rosa und zeigt Aromen von roten Früchten wie Erdbeeren und Himbeeren in der Nase.

**Edda Bianco Salento
trocken
0,2l**

dazu

**Pangasiusfilet und Garnele in Limetten-Weißweinsauce
auf Bandnudeln**

13,90€

Chardonnay, Fiano, Moscatello Selvatico, Weingut San Marzano

Am Gaumen ist der Edda Bianco weich, rund, dicht und vollgepackt mit tollen Geschmackseindrücken, die das in der Nase erlebte, sehr abwechslungsreiche Duftpotpourri, perfekt widerspiegeln.

Chef's Kitchen

**Dante Marramiero Dama Montepulciano d'Abruzzo
trocken
0,75l**

dazu

**Saltimbocca auf Blumenkohlkreis
mit Chili-Tomaten-Sauce**

13,90€

Montepulciano, Weingut Marramiero

Kräftiger Rotwein mit Eichen und Tabak Aromen.

**Fontanafredda Moscato d'Asti Le Fronde
süß
0,75l**

dazu

Beeren-Tiramisu

9,90€

Moscato, Weingut Fontanafredda

Ein süßer Biowein mit Honig und Salbei Aromen.