

# 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“** <sup>(a,c)</sup>  
mit Spiegelei und Bratkartoffeln  
**15,50€€**

**Warte Mahl** <sup>(j,c,a,g)</sup>  
Nackensteak mit Röstitalern, Zwiebelringen und  
Knoblauch-Senf-Sauce  
**15,50€€**

**Zander** <sup>(a,d,c)</sup>  
mit Rösti und Zitronenbutter an Wintersalat  
**16,90€€**

**Entenkeule** <sup>(c,a)</sup>  
mit Kloßtaler, Rotkohl und Sauce  
**17,50€€**

**Weiderind-Steak** <sup>(l,g)</sup>  
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, Moscattello 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**  
**0,2l**

**dazu**

**Saltimbocca auf Blumenkohlreis**  
**mit Chili-Tomaten-Sauce**  
**13,90€**

Montepulciano, Weingut Marramiero

Kräftiger Rotwein mit Eichen und Tabak Aromen.

**Fontanafredda Moscato d'Asti Le Fronde**  
**süß**  
**0,1l**

**dazu**

**Beeren-Tiramisu**  
**9,90€**

Moscato, Weingut Fontanafredda

Ein süßer Biowein mit Honig und Salbei Aromen.