

Speisen

VORSPEISEN

Kürbiscremesuppe 8,5
Croutons | Kerne | Öl

Gratinierter Ziegenkäse 12,5
Baby-Salat | Nüsse | Preiselbeeren

Rinder Tatar 16,5
Tatar-Sauce | Pumpernickel | Eigelb

Lachscarpaccio 12,5
Gurke | Dill | Knäckebrot

Gegrillter Romana-Salat 10,5
Parmesan | Croutons | Caesar Dressing

Matjes Variation 14,5
Rauch | Nordisch | Hausfrauensauce

HAUPTGANG

Matjes „Hausfrauen Art“ 20
Bratkartoffeln | Hausfrauensauce

Pannfisch 26
Kartoffelcreme | Gurkensalat | Senfsauce

Scholle „Finkenwerder Art“ 26
Ofenkartoffel | Kräuterquark | Speck-Zwiebel

Rumpsteak 250 g 29
Bratkartoffeln | Pfefferrahmjus | Champignons

Schnitzel vom Kalb „Holsteiner Art“ 26
Kartoffel-Gurkensalat | Zitrone | Spiegelei

Ofenkartoffel 10
Kräuterquark | kleiner Salat

optional: mit Champignons 15
oder Räucherlachs 17

DESSERT

Lübecker Marzipan-Parfait 7,5
Rote Grütze | Butterstreusel

Schokoladen-Lava-Kuchen 9,5
Butterstreuseleis

Apfelküchlein 8,5
Zimt-Schmandsauce | Beeren

FLÜSSIGES DESSERT

Ouzo 12 3

Jägermeister 3

Sambuca Molinari 3

Helbing Kümmel 3,5

Jubiläums Aquavit 3,5

The Ostholsteiner Doppelkorn 5

Unser Tipp

Sie haben die **Halbpension** gebucht ?

Wählen Sie:

eine Vorspeise & einen Hauptgang
oder

einen Hauptgang & ein Dessert
aus unserer Abendkarte.

Fondue

Gemeinsames Essen schafft die schönsten Erinnerungen.
- ab zwei Personen -

BRÜHEFONDUE

Vorspeise

Winterlicher Blattsalat
Kerne | Croutons

Hauptspeise

Kräftige Bouillon
Rinderfiletstreifen | Entenbrust | Schweinefilet
Black Tiger Garnelen

Beilagen

Drillings Kartoffeln | Gegrilltes Wintergemüse
Brot Auswahl | Meersalzbutter

Dips

BBQ | Aioli | Café de Paris
Zwiebel-Bacon-Chutney

43 Euro pro Person

KÄSEFONDUE

Vorspeise

Winterlicher Blattsalat
Kerne | Croutons

Hauptspeise

Holsteiner Käse
Weißwein | Gewürze

Beilagen

knuspriges Brot | Pellkartoffel | Silberzwiebeln

Wahlweise
mit oder ohne Kirschwasser

43 Euro pro Person

Unser Brotkorb wird mit Vollkornwurzelbrot und einem hausgemachten Kräuterdip für 4,50 Euro serviert.

Sie haben die **Halbpension** gebucht?

Für einen Aufpreis von 7 Euro pro Person haben Sie die Möglichkeit eines der Fondues zu wählen.

Unsere Empfehlung

Unser Getränkepaket für zwei als Ergänzung für 39 Euro

Waterkant 0,75l
Sturmflut oder Ebbe

2024 Weißburgunder, tr. 0,75l
Weingut Manz, Rheinhessen

oder

2023 Black Hole, tr. 0,75l
Weingut Manz, Rheinhessen

Heißgetränke
ohne Limit

Für Änderungswünsche bei den Beilagen wird eine Servicepauschale von 1,50 € pro Gericht berechnet. Allergene können beim Personal angefragt werden | sämtliche Preise sind in Euro

Getränke

MINERALWASSER

Waterkant Ebbe / Sturmflut 0.33l / 0.75l
3.90 / 6.50

LIMOS

fritz-Limonaden 0.2l
3.70
kola, kola zuckerfrei, mischmasch, orange,
zitronenlimonade, bio-rhababerschorle

Schweppes Limonaden 0.2l
Indian Tonic Water, Bitter Lemon, Ginger-Ale 4.50

Waterkant Limonaden 0.33l
Apfelschorle, Holunder, Zitrone 4.50

SÄFTE / NEKTAR

Vaihinger Säfte 0.2l / 0.4l
3.70 / 5.90
Apfel Trüb | Orange | Tomate
Vaihinger Nektar 3.70 / 5.90
Maracuja | Kirsch | Johannisbeere | Banane

BIER VOM FASS

Ratsherrn Pilsener, Hell, Zwickel 0.3l / 0.5l
4.50 / 5.90
Benediktiner Weißbier / Alkoholfrei 4.50 / 5.90
König Pilsener 4.50 / 5.90

RATSHERRN PROBIERBRETT VOM FASS

Saisonale Fassbier-Variation 3x 0.1l
vom Feinsten 4.90

FLASCHENBIERE

König Pilsener alkoholfrei 0.33l
5.00
Ratsherrn Pils 5.00
Ratsherrn Alster 5.00

KAFFEESPEZIALITÄTEN

Tasse Kaffee 3.50
Tasse Kaffee entkoffeiniert 3.50
Espresso 3.50
Doppelter Espresso 4.50
Cappuccino 4.50
Latte Macchiato 4.90
Milchkaffee 4.90

UNSERE KEO TEESORTEN

Darjeeling, Earl Grey, Kamille, Pfefferminz, 4.50
Waldbeere, Oranuja, Rooibos Vanille, Grüntee

APERITIF

Sandeman Sherry (5cl) 5.00
Fino | Medium | Dry
Belsazar Vermouth (5cl) 6.50
White | Dry | Red | Rosé

Aperol Spritz 9.50
Campari Orange 9.50
Lillet Wild Berry 9.50
Dejavu Tonic 9.50

GIN

4cl
Edinburgh Bramble & Honey Gin 8.00
Beefeater 24 Gin 8.00
Hendrick's Gin 9.00
Sea Shepherd Blue Ocean Gin 9.00
Gin Mare 10.00
Monkey 47 12.00

GRAPPA

2cl
Marzadro La Trentina Traditionale 5.00
Marzadro Le Diciotto Lune 6.00
Marzadro Morbida Barrique 6.00
Berta Magia Acquavite D'Uva 2007 14.00

RUM

4cl
Takamaka Blanc Rum 6.50
Takamaka Zenn Rum 8.00
Captain Cane 9.00
Black Tot Rum 10.00

WHISKEY

4cl
Ballantines Scotch 6.50
Four Roses Bourbon 6.50
Jameson Irish Whiskey 6.50
Sea Shepherd Single Malt 10.00

DIGESTIVE

2cl / 4cl
Ouzo 12 3.00 / 5.00
Jägermeister 3.00 / 5.00
Sambuca Molinari 3.00 / 5.00
Helbing Kümmel 3.50 / 6.00
Jubiläums Aquavit 3.50 / 6.00
The Ostholsteiner Doppelkorn 5.00 / 8.50

FEINGEISTEREI BRÄNDE

2cl
Birnenbrand 7.50
Blutorangengeist 7.50
Kirschbrand 7.50