

T A G E S M E N Ü

VORSPEISEN-VARIATION
14.80 EURO

ENTENLEBER „BERLINER ART“ / JUS /
KARTOFFELPÜREE / APFEL / ZWIEBELRINGE
18.80 EURO

TAGESDESSERT
7.50 EURO

3 - GANG 34.00 EURO

T A G E S E M P F E H L U N G

HAUSGEMACHTE BÄRLAUCHGNOCCHI / BÄRLAUCHPESTO /
PORTULAK / GESCHMOLZENE TOMATEN /
TÊTE DE MOINE
22.80 EURO

GESCHNETZELTES WILDSCHWEINFILET / PILZRAHMSAUCE /
FRÜHLINGSGEMÜSE / HAUSGEMACHTE BANDNUDELN
32.00 EURO

GESCHMORTE GÄNSEBRUST / JUS /
APFELROTKOHL / GEBRATENE SEMMELKNÖDEL
38.00 EURO

HIRSCHRÜCKEN AUS HIESIGER JAGD IM NUSSMANTEL /
JUS / GEBRATENE WALDPILZE / SAUTIERTER SPITZKOHL /
CREMIGES KARTOFFELPÜREE
44.00 EURO

CRÈME BRÛLÉE VON DER
KARAMELLISIERTEN WEISSEN SCHOKOLADE /
JOHANNISBEEREN / HAUSGEMACHTES SAUERRAHMEIS
12.00 EURO

FÜR BAGUETTE & BUTTER VORWEG BERECHNEN WIR KÜNFTIG
2.50 EURO P.P. UND BEI BEILAGENÄNDERUNGEN ERHEBEN WIR
EINEN AUFPREIS IN HÖHE VON 2.00 EURO.



CHEFS MENÜ

HAUSGEBEIZTE LACHSFORELLE / GEMÜSESPAGHETTI /
BÄRLAUCHMAYONNAISE / WILDKRÄUTERSALAT
18.80 EURO

BÄRLAUCHCREMESÜPPCHEN /
CROUTONS / KLEINES GEMÜSE
10.80 EURO

VEGETARISCH

SÜSSKARTOFFELPÜREE / SAUTIERTER WILDBROKKOLI /
GEBACKENES MOLFSEER LANDEI
20.80 EURO

WAHLWEISE MIT:

- RIB-EYE STEAK STREIFEN VOM FASSONE RIND / JUS
38.00 EURO

- GEBRATENES WOLFSBARSCHFILET /
FRISCHE MIESMUSCHELN / RIESLINGSCHAUM
34.00 EURO

MANDELBISSQUIT / RHABARBERKOMPOTT /
VANILLECREME / SAUERRAHMEIS
12.00 EURO

ALLE GERICHTE SIND EINZELN WÄHLBAR
ODER ALS MENÜ

3 - GANG MIT SUPPE	52.00 EURO
3 - GANG MIT VORSPEISE	59.00 EURO
4 - GANG	69.00 EURO

FÜR BAGUETTE & BUTTER VORWEG BERECHNEN WIR KÜNFTIG
2.50 EURO P.P. UND BEI BEILAGENÄNDERUNGEN ERHEBEN WIR
EINEN AUFPREIS IN HÖHE VON 2.00 EURO.



K L A S S I K E R

HAUSGEMACHTES SAUERFLEISCH /
BRATKARTOFFELN
17.80 EURO

HAUSGEMACHTE WILDBRATWÜRSTCHEN /
JUS / BRATKARTOFFELN / KLEINER MARKTSALAT
18.50 EURO

VARIATION VON SAISONALEN SALATEN /
FILETSPITZEN / BALSAMICOJUS / BAGUETTE
19.50 EURO

KIELER BUTT IN SPECK GEBRATEN /
ZERLASSENE BUTTER / SALZKARTOFFELN /
BEILAGENSALAT
23.50 EURO

MOLFSEER FISCHERSALAT „NICOISE“ /
BALSAMICODRESSING / HAUSGEMACHTES CHUTNEY /
GEBRATENE EDELFISCHE / BAGUETTE
24.50 EURO

“BÄRENKRUGTOPF” MIT KLEINEN STEAKS /
SAUCE HOLLANDAISE / SPIEGELEI /
GEMÜSE DER SAISON / BRATKARTOFFELN
26.50 EURO

RUMPSTEAK VON DER HOLSTEINER FÄRSE / GRATINIERT /
PFEFFERRAHMSAUCE / KARTOFFELGRATIN /
MARKTSALAT
38.00 EURO

FÜR BAGUETTE & BUTTER VORWEG BERECHNEN WIR KÜNFTIG
2.50 EURO P.P. UND BEI BEILAGENÄNDERUNGEN ERHEBEN WIR
EINEN AUFPREIS IN HÖHE VON 2.00 EURO.



K I N D E R K A R T E

KARTOFFELPUFFER / APFELMUS
7.80 EURO

HAUSGEMACHTE NUDELN / RAHMSAUCE
8.80 EURO

FISCHSTÄBCHEN / BRATKARTOFFELN
8.80 EURO

KLEINES PUTENSTEAK /
MARKTGEMÜSE / BRATKARTOFFELN
10.80 EURO

KINDERPOMMES
6.80 EURO

KINDEREIS
4.20 EURO



HAUSGEMACHTE PRALINEN
DER KIELER PATISSERIE „2FACH“

TONKABOHNE

PEKAN-AHORNSIRUP

HONIG-KARAMELL

HIMBEER - BALSAMICO

MARROKANISCHE MINZE

NOUGAT

2.20 EURO PRO STÜCK

ODER ALS

SÜSSE ARRANGEMENTS

2 PRALINEN & CAPPUCINO

7.50 EURO

2 PRALINEN & ESPRESSO
& IL MOSCATO DI NONINO GRAPPA

10.50 EURO

FÜR 2 PERSONEN
JEWEILS 3 PRALINEN & CAPPUCINO
& WILLIAMS BIRNE KÄPPLER
15.80 EURO P.P.

