

Vorspeisen

Tagliata vom Holsteiner Weiderind 11,90€

gebratenes Rinderfilet, Rucola, Tomaten-Chutney,
geröstete Pinienkerne, Parmesan



Tatar vom Lachs und Zander 9,50€

Sautierter grüner Spargel,
Friséesalat, Limettenmarmelade

Bruschetta 6,50€

Tomatensalat, gehobeltem Parmesan,
Crostini, Rucola

Salate

Salat Klosterforst 6,50€

bunte saisonale Salate, Radieschen, Gartenkräuter, Brotchips,
geröstete Kerne, Hausdressing

Mediterraner Rucola-Brotsalat 7,50€

Rauke, geröstetes Brot,
Oliven, Kapern, Parmesan, Balsamico-Vinaigrette

Caesar Salad 7,90€

Romanasalat, Caesar-Dressing,
gekochtes Ei, krosser Bacon, Croutons, Parmesan

Zu allen Salaten wahlweise:

Mit Thymianhonig gratinierter Ziegenkäse	5,40€
Rinderstreifen vom Holsteiner Weiderind	8,20€
glacierte Hähnchenbrust	4,90€
saisonales Fischfilet	7,20€



Suppen

Legierte Parmesancreme 6,50€

Bruschetta, Rosmarin-Crostini

Klare Holsteiner Fischsuppe 7,90€

Muscheln, Saisonale Fischfilets,
Wurzelgemüse, Safrankartoffeln



Vegetarisch

Gebackene Paprikaschote 12,90€

Couscousgemüse,
Tomatenragout, Kräuterschaum

Hausgemachte Tagliatelle 14,50€

Rucolapesto, Spargelgemüse,
Paprika, Strauchtomate



Unsere Klassiker

Schnitzel „Wiener Art“ 14,50€ vom Holsteiner Wollschwein

Schweinerücken, Champignonrahm, Pommes Frites

Hausgemachtes Sauerfleisch 13,50€

Bratkartoffeln, Salat, Rote Zwiebel,
Remouladensauce, Gewürzgurke

Roastbeef vom Dithmarscher Weiderind 15,50€

Remouladensauce, Bratkartoffeln dazu ein kleiner Salat

Hamburger Pannfisch 18,50€

dreierlei-saisonale Fischfilets,
Bratkartoffeln, Senfsauce und Gurkensalat



Unsere Empfehlung

Maischolle „Gröner Hein“ 18,50€

ingelegte Conference Birne, grüne Butter-Bohnen, Speckstippe
dazu Schnittlauchkartoffeln

Hausgemachte Cordon Bleu 16,50€

Hähnchenbrust gefüllt mit Cheddar, Schinken, Lauchzwiebel
dazu Coleslaw-Salat und Kartoffel Wedges

Vom Lavasteingrill

200g Rinderfilet Medaillons im Speckmantel 28,50€

250g Rumpsteak mit Fettrand 24,50€

350g Iberico Schweinekotelet 19,50€

230g Hähnchenbrust im Kräutermantel 15,50€

Zu allem Gerichten reichen wir Ihnen:

Kräuterbutter, Pommes Frites, grüne Bohnen und einen kleinen Salat



Desserts

Tagesdessert „nach Art des Hauses“ 4,90€

Gebrannte Crème brûlée 5,50€
mit Sauerkirschen

Eis-Variation “Vis-à-vis” 6,90€
Stellen Sie sich Ihren eigenen Eisbecher zusammen:
3 Kugeln Eis nach Wahl
mit Obst und Sahne