

# Fischgerichte

---

## Küstendorsch „Wald & Wellen“

Dorschfilet auf der Haut gebraten, mit Kartoffel-Lauchstampf geschmolzenen Rucolatomaten, Ostseesalz und Waldkräuterpesto	€ 18,00
... als kleine Portion	€ 13,50

## „Kellenhusener Fischmarkt“

Gebratene Edelfischfilets und Riesengarnele in Zitronen-Butter, Petersilienkartoffeln und buntem Salatteller	€ 19,50
... als kleine Portion	€ 14,50

## Fjordlachsfilet in Kartoffelröstikruste gebraten

mit Rieslingsoße und frischem Blattspinat	€ 17,50
... als kleine Portion	€ 12,00

## „Dorsch im Katenrauch“

Ostseedorschfilet in Holsteiner Katenspeck gebraten mit körniger Dijon-Senfsoße, Lauchstampf und Salatteller	€ 18,00
... als kleine Portion	€ 13,50

## Gebratene Ostsee-Scholle

[ca. 450g] mit Butterkartoffeln und Salatteller	
... mit Petersilienbutter oder Speckstippe	€ 17,50
... mit Büsumer Krabben <sup>1,2</sup>	€ 21,50

## Tages-Fischgericht

Werfen Sie auch einen Blick in unsere täglich wechselnde Tageskarte	€ 14,80
---	---------



# Fleischgerichte

---

## Rumpsteak < classic >

[220 g von Norddeutscher Färsen] mit Zwiebeln, Katenspeck, gebackener Kräuterbutter, Bratkartoffeln und Salatteller € 21,50

## “Steak-Toast”

Rumpsteak [170 g von Norddeutscher Färsen] auf Toast mit buntem Salat, Kräuterbutter, eingelegten Tomaten, Parmesansplittern und Cocktaildip € 18,00

## Schnitzel „Wiener Art“

vom Schweinerücken mit Pommes Frites und buntem Salatteller € 15,80  
...als kleine Portion € 10,80

## „Roastbeef kalt“

Scheiben vom rosa gebratenem Roastbeef, mit Gewürzgurke frittierten Kapern, Remoulade und Bratkartoffeln € 17,00  
... als kleine Portion € 12,50

## Tages-Fleischgericht

Werfen Sie auch einen Blick in unsere täglich wechselnde Tageskarte € 14,80

*Unser Fleisch stammt ausschließlich aus artgerechter Aufzucht mit kontrollierter Futtererzeugung und Schlachtung in zertifizierten Betrieben, die beste Fleischqualität und Rückverfolgbarkeit garantieren*



# Vegetarisches

---

## Linguine –Nudeln

mit Rucola, Tomaten, Pesto und Parmesansplittern

€ 14,80

## „Caesar Salad“

Knackiger Römersalat mit Dijon-Senfdressing, Cashews, Croûtons und Parmesanhobel

€ 7,80

## Gemüse-Couscous

mit Strauchtomaten, Lauchzwiebel, Kräutercreme und gerösteten Kernen


€ 12,50

## Vegetarisches Tagesgericht

Werfen Sie auch einen Blick in unsere täglich wechselnde Tageskarte

€ 14,80

---

Weitere vegetarische Gerichte sind mit dem  gekennzeichnet. Vegane Varianten der Gerichte bereiten wir gern auf Anfrage zu. Sollten sie unter Unverträglichkeiten wie Laktoseintoleranz oder Zöliakie leiden, gehen wir nach unseren Möglichkeiten darauf ein.



## Salate und Vorspeisen

---

### Großer bunter Salatteller

mit Haus-Dressing und Brot 

€ 8,50

mit 4 Seawater-Scampi vom Grill

€ 16,90

### „Caesar Salad“

Knackiger Römersalat mit Dijon-Senfdressing, Cashews, Croûtons und Parmesanhobel

€ 7,80

### Geflämmter Ziegenfrischkäse

mit Orangensenf, Blattsalaten, geröstete Kerne und Brotchips

€ 9,50

### Kleine Salate

Gemischter Salatteller mit Hausdressing

Blattsalate in Balsamicodressing mit Kirschtomaten

€ 4,80

Gurkensalat mit Dill, Essig und Öl

## Suppen

---

### „Schnoor´s Fischsuppe“

Ostseefischfilet, Krabben und frisches Gemüse in kräftigem Sud mit einem Schuss Küstennebel

€ 6,90

### Tomatencremesuppe

mit gerösteten Pinienkernen und Basilikum

€ 5,20

### Tagessuppe

€ 4,90



# Typisch Holstein

---

## „Schnoor´s Sauerfleisch“ von Ente und Schwein

hausgemacht von Entenkeule und Schweinekamm  
im Weckglas serviert mit Remouladensoße und Bratkartoffeln € 14,80  
(auch zum Mitnehmen für € 5,00)

## „Niendorfer Stremellachs“

Heiß geräuchertes Lachsfilet mit Krabbenrührei<sup>1,2</sup>,  
Meerrettichsahne und Bratkartoffeln € 17,50

## „Matjes Hausfrauen Art“

Milde Matjesfilets mit Apfel-Zwiebeldip und Bratkartoffeln € 15,80  
... als kleine Portion € 11,80

## Katenschinkenbrot

Holsteiner Katenschinken von Landschlachtereier Suhr  
- traditionell hergestellt, im Buchenrauch geräuchert - € 9,50  
auf Vollkorn-Schwarzbrot mit Gewürzgurke

---

Allergene: Falls Sie von Allergien betroffen sind, stellen Ihnen unsere Mitarbeiter gern eine übersichtliche Darstellung der in unseren Speisen und Getränken verwendeten Allergene zur Verfügung. Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben den gekennzeichneten Zutaten Spuren anderer Stoffe enthalten sein (Kreuzkontamination), die im Produktionsprozess in der Küche verwendet werden.

1 Säuerungsmittel, 2 Konservierungsstoffe, 3 Nitritpökelsalz

