

Vorspeisen

Ochsenschwanzsuppe mit Kartoffelstroh	5,20 EUR
Kürbiscremesuppe mit gerösteten Kürbiskernen	5,70 EUR
Rinderconsumè mit Serviettenknödelchen und Waldpilzen	5,20 EUR
Apfel-Fenchel-Salat mit karamellisiertem Ziegenkäse	6,90 EUR
Marinierter Rotkohlsalat mit geräucherter Gänsebrust	9,50 EUR
Räucherforelle mit Meerrettich und Roter Beete Mousse an Eichblattsalat	8,80 EUR
Selbstgebeizter Lachs auf einem Kartoffelrösti	10,20 EUR

Snacks

Süßkartoffelpommes mit selbstgemachtem Dip	5,50 EUR	
Mediterrane Kartoffelspalten mit selbstgemachtem Kräuterquark	5,50 EUR	
Eintopf der Woche (wechselnde selbstgemachte Eintöpfe)	7,90 EUR	
Club Sandwich mit Hähnchen, krossem Bacon, gebratenem Spiegelei, Remoulade, Salat, Tomate und Gurke	12,50 EUR	
Ofenkartoffel mit selbstgemachtem Kräuterquark	10,20 EUR	
zusätzlich mit	gebratenes Zwiebel und Champignon Gemüse	11,50 EUR
	Hähnchenbruststreifen	13,50 EUR
	geräuchertem Lachs	14,90 EUR
	gebratene Rinderstreifen	14,90 EUR

Salate

Kleiner gemischter Salat mit weißer Vinaigrette	4,80 EUR	
Gurkensalat mit Dill in Rahm	5,00 EUR	
Frischer Feldsalat mit Kartoffel-Speck-Dressing, dazu selbstgemachte Kräuterfocaccia	9,50 EUR	
Knackiger gemischter Salat mit weißer Vinaigrette	9,50 EUR	
zusätzlich mit	Hähnchenbrust	13,70 EUR
	Rinderstreifen und Parmesan	15,30 EUR
	Garnelen in Kräuter-Knoblauch-Öl	16,00 EUR
Wintersalat aus dreierlei Salaten, mit Roastbeef und einer Feigen-Senf-Sauce	13,90 EUR	

Allergene & Zusatzstoffe sind in einer gesonderten Karte gekennzeichnet. Sprechen Sie uns gerne darauf an.

Hauptspeisen

Wiener Schnitzel vom Kalb mit Bratkartoffeln und Gurkensalat mit Dill in Rahm	18,90 EUR
HAUS AM SEE – Schnitzel *unser Klassiker mal anders*	
Schnitzel vom Kalb mit einer Champignonrahmsauce und Mandelbällchen	18,90 EUR
Rumpsteak Strindberg vom Holsteiner Rind, dazu Steckerrübenrösti und ein Schälchen Feldsalat mit Granatapfeldressing und Orangenfilets	21,00 EUR
Roastbeef „Klassisch“ mit Bratkartoffeln und selbstgemachter Remoulade	16,20 EUR
Eine halbe Bauern Ente mit Preiselbeerjus, dazu selbstgemachter Apfelrotkohl und Kartoffelklöße	19,20 EUR
Klassischer Grünkohl mit Kassler, Schweinebacke, Kohlwurst und karamellisierten Kartoffeln	14,90 EUR
Geschmorter Wildschweinbraten, dazu Serviettenknödel und Rosenkohl	15,90 EUR
Gebratener Steinbeißer mit Nusskruste, dazu Safransauce und Gemüsereis	15,20 EUR
Hamburger Pannfisch in einer körnigen Senfsauce mit Bratkartoffeln, serviert in einer Pfanne, dazu reichen wir einen Gurkensalat	16,20 EUR
Tagliatelle mit Schwarzwurzeln in einer Rahmsauce, Cherrytomaten und Parmesan	14,50 EUR
Waldpilzrisotto mit Lauchzwiebeln und Kresse, dazu selbstgemachte Focaccia	13,20 EUR
Selbstgemachte Ravioli in Salbeibutter geschwenkt, mit einer Kürbisfüllung	13,50 EUR

Nachspeisen

„Crêpe Suzette“-Am Tisch flambierte Crêpes mit Orangensauce und Grand Marnier	9,70 EUR
Bratapfel mit einer Marzipan-Rosinen-Schicht, dazu eine Kugel Walnusseis von Mövenpick	5,50 EUR
Vanille Zimt Panna Cotta mit Rumpflaumen	6,10 EUR

Kindergerichte (Für kleine Gäste bis 12 Jahre)

Chicken Nuggets mit Kartoffelspalten	5,00 EUR
Fischstäbchen mit Kartoffelpüree und Erbsen-Möhren-Gemüse	6,90 EUR
Kleines Schnitzel vom Kalb mit Bratkartoffeln	8,90 EUR
Nudeln mit Tomaten oder Sahnesauce	4,50 EUR
Kartoffelpüree mit Rührei	4,00 EUR

Unsere Speisen werden bis auf wenige Ausnahmen im Haus selbst hergestellt.

Wir sind bemüht regional einzukaufen. So kommen unsere Eier und Kartoffeln aus der Nachbarschaft.