

Vorspeisen

Tartar vom Matjes ^{1, 5, a, d, g,} mit Dill-Schmant an Pumpernickel	8,50 €
Gratinierter Ziegenkäse ^{1, J} mit Feigensenf auf Rote Beete Salat und Balsamico	11,50 €

Suppen

Klare Rinderkraftbrühe ^{i, c} mit feinem Gemüse	6,50 €
Apfel-Selleriecremesüppchen ^{a, g, i} mit Fleischbällchen	6,30 €
Hokkaido Kürbiscremesuppe ^g	5,90 €

Vegetarisch

Sellerieschnitzel mit geschmolzenen Kirschtomaten ^{a, c, h} Basilikum-Pesto und getrüffeltem Kartoffelpüree	12,50 €
--	---------

Salate

Großer Salatteller mit Garnelen ^{a, b, d, e, i, j, h} Frischer Blattsalat und Gemüse der Saison mit feinem Kräuterdressing, ⁴ knackigen Croutons und marinierten Garnelen	14,00 €
Big Country Garden Salad ^{c, e, g, i, j, h, a} mit Tomaten, Mais, Gurken, Käse, Schinkenstreifen und Ei	11,90 €
Bedienen Sie sich von unserem Salatbuffet „täglich wechselnd“	5,80 €



Vom Grill

Rumpsteak 200 Gramm mit kleinem Fettrand, garantiert die Herzhaftigkeit	18,70 €
Zarte Putenbrust 200 Gramm saftig gebraten	14,90 €
Rinderfiletsteak 180 Gramm aus dem zartesten Teil des Rindes	21,50 €
Medaillons vom Lamm 200 Gramm ohne Fett, zart und saftig	19,90 €
Kotelett vom Susländer Schwein 250 Gramm zarter, nussiger Geschmack	15,50 €
Saftiges Lachsfilet-Mittelstück 200 Gramm auf der Haut gebraten	16,50 €

Zu allen Steaks servieren wir eine Grilltomate,^g Kräuterbutter ^{g, i, j}
und wahlweise Folienkartoffel mit Sauerrahm^{g, i} oder Kartoffeleckenⁱ

Beilagen

BBQ Zwiebelringe gebacken ^{a, c, g, i, j}	3,80 €
Bohnenbündchen ^g	2,30 €
Portion Béarnaise, ^{a, c, i, j} Pfeffer ^{g, i} - oder BBQ Sauce ^{3+4, a, i}	2,80 €
Knoblauch Baguette ^{a, c, g, i, j}	2,10 €
Portion Mayonnaise oder Ketchup ^{a, c, g, i, j}	0,50 €

Ihre Steaks werden auf Wunsch....
Rare (blutig), Medium (rosa), Well done (durch)
zubereitet



Hauptgerichte

Rotbarschfilet mit Limonen und Kapern ^{d, g, e, h} in Rosmarinbutter gebraten, dazu Zucchini und zweierlei Reis	14,50 €
300 Gramm US Rindernackensteak ^{a, g, i} fein marmoriert, mit Knoblauch und Rosmarin gebraten, dazu Folienkartoffel mit Sauerrahm und Kräuterbutter	20,70 €
Holsteiner Pannfisch ^{a, b, d, g, i, j} Gebratenes Filet vom Seelachs , dazu Bratkartoffeln und Senfsauce	14,70 €
Wiener Schnitzel vom Kalb ^{a, c, g} in Butter gebraten, dazu Bratkartoffeln	17,80 €
Gebratenes Zanderfilet ^{a, b, d, g, i, j} an Senfsauce mit Balsamico-Kohlrabi und Röstkartoffeln	17,80 €
Großer Country Burger ^{a, c, e, g, h, i, k} mit Rinderhacksteak, Gurken, Tomaten, Zwiebeln sowie Pommes und Barbecue Soße ¹⁺³⁺⁴	11,90 €
Holsteiner Sauerfleisch ^{c, g, i, j, a} vom Schweinenacken in mildem Aspik, dazu Remouladensauce und Bratkartoffeln	12,90 €
Drei Matjesfilet Hausfrauenart ^{1, d, g, i, 3} mit Äpfel und Zwiebeln in Sauerrahm, dazu knusprige Bratkartoffeln	12,90 €



Saisonale Spezialitäten

Rosa gebratene Barbarie Entenbrust ^{k, g} an Koriander-Sesamsoße dazu Spitzkohl und Kartoffel-Kürbis-Püree	18,50 €
Zarte Medaillons vom Hirsch ^{a, g, i} auf Hokkaidokürbis Ragout dazu Kräutergnocchi	18,90 €
Gebratenes Seelachsfilet ^{a, h, i} auf Kürbis-Kartoffel-Gemüse mit leichtem Ingwerschaum	15,90 €

Dessert

Mousse von weißer Schokolade	7,50 €
mit frischen Früchten ^{c, g,}	
Drei Kugeln Eis nach Wahl mit frischem Obstsalat und Sahne	7,50 €
Eis von der Meierei Geestfrisch, aus eigener Hofmilch	
und natürlichen Inhaltsstoffen ^{e, f, g, h}	
Vanille, Schokolade, Haselnuss,	
Erdbeere und Orange (Laktose Frei)	
Je Kugel	2,00 €
Portion Sahne	1,00 €
Cheesecake New York Style ^{c, g, a}	7,50 €

- 1) Konservierungsmittel 2) Antioxidationsmittel 3) Geschmacksverstärker 4) Süsstoff 5) Nitritpöckelsalz
 1) Preservative 2) Antioxidant 3) Flavour enhancer 4) Sweetner 5) Nitrite 6) Farbstoff
 a) Glutenhaltige Getreide sowie daraus hergestellte Erzeugnisse b) Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
 c) Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse d) Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse e) Erdnüsse f) Sojabohnen und
 daraus gewonnene Erzeugnisse g) Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose) h) Schalenfrüchte und
 daraus gewonnene Erzeugnisse i) Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse j) Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
 k) Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse l) Schwefeldioxid und Sulphite >10mg/kg oder 10mg/l
 m) Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse n) Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse

