

Vorspeisen

Tartar vom Matjes ^{1, 5, a, d, g,} mit Dill-Schmant an Pumpernickel	8,50 €
Brotsalat mit Pfifferlingen ^{a, g} und Schnittlauchdip	10,90 €

Suppen

Klare Rinderkraftbrühe ^{i, c} mit feinem Gemüse	6,50 €
Apfel-Selleriecremesüppchen ^{a, g, i} mit Fleischbällchen	6,30 €
Pfifferlings Süppchen ^{5, a, g} mit Kalbsfleischbällchen	6,50 €

Vegetarisch

Kohlrabischnitzel 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, 4} Frischer Blattsalat und Gemüse der Saison mit feinem Kräuterdressing, ⁴ knackigen Croutons und marinierten Garnelen	14,90 €
Big Country Garden Salad ^{c, e, g, i, j, h, a} mit Tomaten, Mais, Gurken, Käse, Schinkenstreifen und Ei	12,90 €
Bedienen Sie sich von unserem Salatbuffet „täglich wechselnd“	5,80 €



Vom Grill

Rumpsteak 200 Gramm mit kleinem Fettrand, garantiert die Herzhaftigkeit	20,50 €
Zarte Putenbrust 200 Gramm saftig gebraten	16,50 €
Rinderfiletsteak 180 Gramm aus dem zartesten Teil des Rindes	23,50 €
Medaillons vom Lamm 200 Gramm ohne Fett, zart und saftig	21,90 €
Karree vom Iberico Schwein 250 Gramm zarter, nussiger Geschmack	19,80 €
Saftiges Lachsfilet-Mittelstück 200 Gramm auf der Haut gebraten	18,50 €

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	3,50 €
Portion Béarnaise, ^{a, c, i, j} Pfeffer ^{g, i,} oder BBQ Sauce ^{3+4, a, i}	3,50 €
Knoblauch Baguette ^{a, c, g, i, j}	3,00 €
Portion Mayonnaise oder Ketchup ^{a, c, g, i, j}	0,50 €

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



COUNTRY HOTEL

TIMMENDORFER STRAND

Hauptgerichte

Rotbarschfilet mit Limonen und Kapern ^{d, g, e, h} in Rosmarinbutter gebraten, dazu Zucchini und zweierlei Reis	15,90 €
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	12,90 €
Holsteiner Sauerfleisch ^{c, g, i, j, a} vom Schweinenacken in mildem Aspik, dazu Remouladensauce und Bratkartoffeln	13,90 €
Drei Matjesfilet Hausfrauenart ^{1, d, g, i, 3} mit Äpfel und Zwiebeln in Sauerrahm, dazu knusprige Bratkartoffeln	12,90 €



Saisonale Spezialitäten

Frische Pfifferlinge ^{g, a} in Rahm mit jungem Zwiebellauch und Taglierini Nudeln	15,50 €
Frische Pfifferlinge ^g im Kräuterrührei dazu Butterkartoffeln	14,90 €
Zarte Färsen Entrecote ^{g, a} an frischen Pfifferlingen feines Gemüse und Röstkartoffeln	25,50 €
Frische Erdbeeren ^g mit Sahne oder Vanilleeis	6,80 €

Dessert

Mousse von weißer Schokolade mit frischen Früchten ^{c, g}	7,50 €
Diverse Eissorten ^{c,g,h,1,3} Je Kugel	2,00 €
Portion Sahne	1,00 €
Warmer Schokoladenkuchen ^{c, g, a} mit schmelzender Crème auf geeistem Vanilleschaum	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

