

Speisekarte

Vorspeisen

Tomate Mozzarella ^G mit hausgemachtem Pesto ^H	7,80 €
Dreierlei Dippers mit 2 verschiedenen Sauce Pommes, Süßkartoffelpommes und Rustico Fries	8,50 €
<i>wählbare Sauce: Sour Cream ^{G,L,C,M,F,12}, Aioli-Knoblauch ^{3,G,A}, Zitronen-Mayonnaise ^{3,G,A,L,C} Sweet Chili ^{3,15,A,L}, Ketchup ^{L,F,O,12}, Mayonnaise ^{3,G,A,L,C}</i>	
Garnelen mit Baguette 5 Stück gebraten in Knoblauchöl, dazu Aioli-Knoblauch Dip ^{3,G,A}	17,90 €
Bruschetta geröstete Brotscheiben ^A mit frischen Tomatenwürfel, Olivenöl, Knoblauch und Basilikum	7,50 €

Salate

Gemischter Salat	Beilagensalat	4,50 €
Blattsalate, Tomate, Gurke, Paprika, Zwiebeln, Karotten, Mais	klein	7,50 €
	groß	11,00 €
Toppings / wahlweise dazu		
gebratene Hähnchenstreifen		5,00 €
Räucherlachs ^{A,D}		5,00 €
Steakstreifen		7,50 €
3 Garnelen ^B		8,50 €
Lachsfilet ^{A,D}		9,50 €

*Zu unseren Salaten servieren wir frisches Bauernbaguette ^A, hausgemachtes Balsamico ^O,
Frenchdressing ^{3,18,A,G} oder Essig&Öl*

Nudeln

Penne - Nudeln	
mit hausgemachter fruchtiger Tomatensauce oder mit hausgemachtem Pesto aus Parmesan, Pinienkernen und Basilikum	10,50 €
Toppings / wahlweise dazu	
gebratene Hähnchenstreifen	5,00 €
Räucherlachs ^D	5,00 €
Steakstreifen	7,50 €
3 Garnelen ^B	8,50 €
Lachsfilet ^{D, A}	9,50 €

Zu unseren Nudelgerichten reichen wir frischen Parmesan

Fisch

Lachsfilet ^A	19,50 €
mit Bratkartoffeln und Honig-Senf-Dill-Dip ^{2, 12, 15, 18, M}	
Fischteller ^A	24,00 €
Seelachs, Schollenfilet und Lachsfilet mit Bratkartoffeln und Senfsauce ^{17, 19, M, A}	
Räucherlachs	12,50 €
mit Kartoffelrösti und Honig-Senf-Dill-Dip ^{2, 12, 15, 18, M}	
Matjes „Hausfrauen Art“ ^{3, 17, 19, G, C, A, L}	13,90 €
mit Bratkartoffeln	
Sauer eingelegter Brathering ^M	12,50 €
mit Bratkartoffeln	

Fleisch

Schnitzel Wiener Art ^{A, C}	15,50 €
mit Bratkartoffeln oder Pommes	
Schnitzel Holsteiner Art ^{A, C}	17,00 €
mit 2 Spiegeleiern, Bacon und Bratkartoffeln oder Pommes	
Hausgemachtes Sauerfleisch in Aspik ^C	14,90 €
mit Bratkartoffeln und Remouladensauce ^{3, G, A, L, C, D}	
Rumpsteak (ca. 220 g)	26,50 €
Ladysteak (ca. 180 g)	22,50 €
mit gebratenen Zwiebeln und Bratkartoffeln oder Pommes dazu wahlweise Sauce Bernaise ^{A, G} oder Pfeffersauce ^{15, 19, A, G}	4,00 €
Bohnen im Speckmantel	4,50 €

Flammenkuchen

Ofengold Flammkuchen	
mit Speck und Zwiebeln ^{A, G}	9,00 €
mit Pepperoni und Fetakäse	9,00 €
mit Lachs und Garnelen	9,50 €

Kartoffelgerichte

Ofenkartoffel und Sour Cream ^{G, L, C, M, F, 12}	5,20 €
Toppings / wahlweise dazu	
gebratene Hähnchenstreifen	5,00 €
Räucherlachs ^{A, D}	5,00 €
Steakstreifen	7,50 €
3 Garnelen ^B	8,50 €
Lachsfilet ^{A, D}	9,50 €

Kleine Gerichte

Mike's XXL Burger	15,50 €
Briochebrötchen ^{A, C} , Rinder Patty, Bacon, Rucola, Tomate, Gewürzgurke ^M , Burgersauce mit Pommes	
Clubsandwich ^{A, G}	10,50 €
mit Spiegelei, Bacon, Käse ^G , Remoulade ^{3, G, A, L, C, D} und Salat	
Frikadelle „groß“	9,20 €
mit Kartoffelsalat ^{3, C, L, M, G} oder Pommes	
Currywurst ^{2, 3, 8, 11, O}	9,90 €
mit Pommes	
2 Spiegeleier	8,90 €
mit Bratkartoffeln	
2 Camembert ^{G, A}	8,90 €
mit Preiselbeeren und Bauernbaguette ^A	
Gemüse Medaillon ^{L, A, G}	8,90 €
mit Pommes oder Salat	

Beilagen

Portion Pommes	klein	3,00 €
	groß	4,90 €
Süßkartoffelpommes		5,20 €
Bratkartoffeln mit Zwiebeln und Speck		4,50 €

Getränkekarte



Kaffee, Kuchen & Schokolade

Tasse Kaffee ¹¹	2,40 €
Becher Kaffee ¹¹	3,00 €
Espresso ¹¹	2,50 €
Espresso Doppio ¹¹	3,20 €
Espresso Macchiato ^{11,0}	2,80 €
Cappuccino ^{11,0}	3,50 €
Latte Macchiato ^{11,0}	4,00 €
Milchkaffee ^{11,0}	4,00 €
dazu Karamell- ² oder Vanillesirup ^{1,2}	0,50 €
Chociatto ^{11,0}	4,00 €
Heiße Schokolade mit Espresso	
Heiße Schokolade ¹⁶	3,50 €
dazu Schlagsahne ¹¹	0,50 €
Tote Tante ^{11,0}	4,80 €
Heiße Schokolade mit Schlagsahne und Rum	
Pharisäer ¹¹	4,80 €
Kaffee mit Schlagsahn und Rum	
Irish Coffee ¹¹	5,50 €
Kaffee mit Schlagsahne und Whisky	

Hausgemachte Torten & Kuchen

1 Stück Torte	3,70 €
1 Stück Kuchen	3,20 €
Schlagsahne ⁰	0,50 €



Tee-Spezialitäten

Tasse Tee	2,70 €
Earl Grey oder Ostfriesenmischung	
Grüner Tee	
Rooibos Tea Vanille	
Früchtemischung	
Pfefferminze	
Kamille	
Kräuter	
dazu Rum	4,70 €

Alkoholfreies

Vilsa Mineralwasser	0,25 l	2,50 €
stürmisch oder still	0,4 l	4,50 €
	0,7 l	6,00 €
Vilsa Apfelsaftschorle	0,25 l	3,30 €
Coca-Cola ^{2,3,8,11} , Coca-Cola Light ^{2,3,6,8,11} Coca-Cola Zero ^{2,6,11}	0,33 l	3,00 €
Coca-Cola, Fanta ^{2,3} , Sprite ³ , Spezi ^{2,3,11}	0,4 l	4,00 €
Spezi ^{2,3,11}	0,33 l	3,00 €
Lütts Rhabarberschorle	0,33 l	3,30 €
Bio-Zisch	0,33 l	3,30 €
Blutorange, Rhabarber, Zitrone naturtrüb		
Klindworth Säfte	0,2 l	3,50 €
Apfel ³ , Orange ³ , Kirsche ³ , Banane, Johannisbeere, Traube, Grapefruit, Rhabarber		
Saftschorlen	0,2 l	3,00 €
	0,4 l	4,50 €
Distel, Schweppes	0,2 l	3,00 €
Tonic Water ¹⁰ , Bitter Lemon ^{3A,0} , Wild Berry	0,4 l	5,00 €

Biere

Dithmarscher-Pilsener ^A	0,25 l	3,30 €
vom Fass	0,4 l	4,50 €
Alsterwasser ^{3,A}	0,25 l	3,30 €
	0,4 l	4,50 €
Dithmarscher alkoholfrei ^A	0,33 l Flasche	3,70 €
Dithmarscher Dunkel (Beugelbuddel) ^A	0,33 l Flasche	3,70 €
Maisel's Hefe Weizen ^A		
Naturtrüb	0,5 l Flasche	4,80 €
Alkoholfrei	0,5 l Flasche	4,80 €





Weine^o

0,2l – 5,50€

0,75l – 18,50€



Burg Weiß und Er

Jahrgang

2018

Kategorie

Basis

Geschmacksrichtung

trocken

Rebsorten

Chardonnay, Weißer Burgunder

Beschreibung

Die Frucht vom Weißburgunder und der Körper vom Chardonnay, gepaart mit der Würze und der Mineralität unserer Kalksteinböden. Feiner Weinbergpfirsich und reife gelbe Äpfel runden das ganze ab.



Rote Schale, weißer Kern!

Jahrgang

2019

Kategorie

Basis

Geschmacksrichtung

trocken

Rebsorten

Blanc de Noir aus Spätburgunder und Frühburgunder
Sommerfruchtiges Bouquet von gelben Früchten.

Beschreibung



Olé Olé Cuvée Rosé

Jahrgang

2018

Kategorie

Basis

Geschmacksrichtung

feinherb

Rebsorten

Spätburgunder, Dornfelder

Beschreibung

Hallo! Erdbeergarten hier! Feine Frucht gepaart mit attraktiver Restsüße. Seine Frische macht Lust auf Frühling, Sommer, Sonne, Party und mehr. Läuft!



In Pinot Veritas

Jahrgang

2018

Kategorie

Basis

Geschmacksrichtung

trocken

Rebsorten

Spätburgunder

Beschreibung

Im Pinot liegt die Weisheit: die Königin der roten Rebsorte! Feine filigrane Frucht gepaart mit einer attraktiven Säure

Weiß- oder Rotweinschorle^o

0,2 l

4,50 €

Sekt & Prosecco

Frizzante Prosecco	0,1 l	3,30 €
Frizzante Prosecco aus Eis	0,2 l	5,00 €
Flasche Sekt Hausmarke	0,7 l	20,00 €
Aperol Sprizz	0,2 l	6,30 €
Aperol, Prosecco, Mineralwasser und Eis		
Lillet Wild Berry	0,2 l	6,80 €
Schweppes Wild Berry, Lillet, Himbeeren und Eis		
Himbeer Prosecco	0,2 l	6,80 €
Prosecco, Himbeeren und Eis		

Spirituosen

Digestif

Oldesloer Weizenkorn	2 cl	2,30 €
Wodka Absolut	2 cl	3,00 €
Malterer Aquavit	2 cl	3,00 €
Jubiläums Aquavit	2 cl	3,00 €
Linie Aquavit	2 cl	3,00 €
Helbing Kümmel	2 cl	3,00 €
Ouzo ^{9,0}	2 cl	2,80 €
„Birdie“ Golferschnaps ¹	2 cl	1,50 €
Grappa	2 cl	4,60 €
Obstbrand	2 cl	4,60 €

Kräuter

Jägermeister	2 cl	2,70 €
Ramazotti	2 cl	2,70 €
Fernet Branca	2 cl	2,70 €

Liköre

Baileys ^{2, 3, 9, 0, G}	2 cl	3,00 €
	4 cl	5,50 €
Sambuca	2 cl	3,00 €

Whisky

Ballantines ^{2, 9, 0}	2 cl	3,50 €
Tullamore ^{2, 9, 0}	2 cl	4,20 €

Longdrinks

Spirituose + wahlweise Mineralwasser, Säfte, Schweppes Tonic Water/Bitter Lemon, Cola, Fanta, Sprite

Oldesloer Korn	4,50 €
Bacardi	5,50 €
Havana	5,50 €
Hansen Rum	5,00 €
Whisky ^{2, 9, 0}	6,00 €
Campari ^{2, 10}	5,50 €
Bombay Gin	6,00 €

Zusatzstoffe

1. Konservierungsstoffe
2. Farbstoffe
3. Antioxidationsmittel
4. Süßungsmittel Saccharin
5. Süßungsmittel Cyclamat
6. Süßungsmittel Aspartam, enth. Phenylalaninquelle
7. Süßungsmittel Acesulfam
8. Phosphat
9. Geschwefelt
10. Chininhaltig
11. Koffeinhaltig
12. Geschmacksverstärker
13. Geschwärzt
14. Gewachst
15. Gentechnisch verändert
16. Alkoholhaltig

Allergene

- | | |
|---|-----------------------------|
| A | Glutenhaltiges Getreide |
| B | Krebstiere |
| C | Eier |
| D | Fische |
| E | Erdnüsse |
| F | Sojabohnen |
| G | Milch |
| H | Schalenfrüchte |
| L | Sellerie |
| M | Senf |
| N | Sesamsamen |
| O | Schwefeldioxid und Sulphite |
| P | Lupinen |
| R | Weichtiere |