


Hier geht's weiter

Salate & Vorspeisen


– einfach frisch und knackig –


ALLERGENE & ZUSATZSTOFFE weisen wir separat aus. Bitte wenden Sie sich an unser Servicepersonal.

Blattsalate der Saison 
knackfrische saisonale Blattsalate mit Tomate, Paprika, Gurke und Champignons

klein € 5,80
groß € 7,80

American lieblich, cremig, mit Estragon verfeinert
French pikant, mit einem Hauch Knoblauch
Italian würzig, mit Kräutern verfeinert
Joghurt erfrischend und fruchtig

Caesar Salad 
Römer- und Rucolasalat mit French Dressing, frisch geriebenem Parmesan- käse und einem Käsecrouton
klein € 7,50
groß € 12,50

Tomate Mozzarella 
sonnengereifte Tomaten und Mozzarella auf grünem Pesto mit roten Zwiebeln und ofenfrischem Baguette
klein € 7,50
groß € 12,50

Salatteller Pute
großer Salatteller mit gebratenen Putenbruststreifen, Baguette, dazu ein Dressing Ihrer Wahl € 14,50

Carpaccio
hauchdünne Scheiben vom Rinderfilet mit Pesto, geriebenem Parmesan- käse, Rucolasalat und Baguette € 14,80

Suppen

Rinderkraftbrühe
mit feinen Streifen vom Kräuter- Pfannkuchen € 5,20

Tomatensuppe 
hausgemachte Tomatensuppe mit Kokos und Mango-Chutney € 5,50

Beilagen

Knoblauchbrot € 1,20
Ofenkartoffel mit Sour Cream € 4,80
Pommes Frites € 3,90
Country Potatoes € 3,90
Kartoffelrösti-Ecken € 3,90
Bratkartoffeln mit Speck¹⁵ u. Zwiebeln .. € 4,20
knackiges Pfannengemüse € 4,60
frittierte Zwiebelringe² € 4,50
Blattspinat, feinwürzig mit Zwiebeln .. € 4,20

Zwiebeln & Champignons € 4,20
Gegrillter Maiskolben mit Butter € 3,80
Coleslaw (amerik. Weißkohlsalat) € 4,90
Kräuterbutter, Sour Cream, Sauce Béarnaise, hausgemachte Portwein- Pfeffersauce, feurige Steaksauce, BBQ-Sauce € 2,00
Ketchup⁷, Mayonnaise¹, Senf. € 0,50



Steak-Klassiker

Wir grillen Ihr Lieblingssteak auf unserem 300 Grad heißen Lavastein-Grill nach Ihrem Wunsch.

Rare	Medium rare	Medium	Medium well	Well done
stark blutig	blutig	rosa	fast durch	ganz durch

Hüftsteak

ein mageres Steak aus der Rinderhüfte

180 g / € 15,80
230 g / € 18,80
300 g / € 22,50
500 g / € 38,50

Rumpsteak

saftig, kernig, zart - das Steak mit dem kleinen Fettrand

180 g / € 18,50
230 g / € 22,40
300 g / € 27,50
500 g / € 46,50

Rib-Eye Steak

zart gereiftes Zwischenrippenstück, gut marmoriert, mit kleinem Fetttage - deshalb besonders saftig und zart

180 g / € 17,90
230 g / € 21,90
300 g / € 26,80
500 g / € 43,50

Filetsteak

das beste Stück vom Rind - sehr mager und zart

180 g / € 23,90
230 g / € 28,90
300 g / € 36,50
500 g / € 58,50

Dazu servieren wir Ihnen gern unsere drei Beilagen-Klassiker:

Ofenkartoffel mit Sour Cream,
Blattsalate der Saison,
ofenfrisches Knoblauchbrot
zusammen nur € 10,50

Pute, Fisch & Co

– vorweg empfehlen wir unsere knackigen Blattsalate der Saison –

American Spareribs
500 g fleischige Schweinerippchen mit würziger BBQ-Sauce, dazu Country Potatoes € 17,90

Barbecue-Spieß
Dreierlei Steaks mit frischer Paprika, Zwiebeln, feuriger Steaksauce und Pommes Frites € 17,90

New York Cheeseburger XL
180 g reines Rinderhackfleisch im Sesambrötchen mit Majo, mit Käse überbacken, dazu Tomate, Gewürzgurke, Zwiebeln, Pommes Frites und Coleslaw € 16,50

American Mix
würzige Buffalo Chicken Wings, knusprige Zwiebelringe², Spareribs, gegrillter Maiskolben und Kartoffelecken € 16,90

Fitness Steak
saftig gegrillte Putenbrust serviert mit knackigem Pfannengemüse in einer Ofenkartoffel, dazu Sour Cream ... € 16,90

Holsteiner Pannfisch
typisch Schleswig-Holstein – gebratene Fischfilets mit hausgemachten Bratkartoffeln und Senfsauce € 16,80

Grillteller
Rinder-, Schweine- und Putensteaks, Grillspeck^{1,5} und Würstchen, dazu ein gegrillter Maiskolben und Country Potatoes € 18,50

Schweinerückensteak
ein 200 g kräftiges Schweinerückensteak vom Lava-Grill mit geschmorten Zwiebeln, Champignons und Pommes Frites € 16,50

Lachsfilet
gegrilltes Filet vom Fjordlachs mit Sauce Béarnaise, dazu eine Ofenkartoffel mit Butter € 18,90


Ostseeheringe
in Butter gebratene Heringe, dazu hausgemachte Bratkartoffeln € 15,50


Schnitzel Wiener Art
zwei panierte Schnitzel vom Schwein – zart und mager – mit Pommes Frites € 15,80

Rotbarschfilet
gebratenes Rotbarschfilet auf Pfannengemüse, dazu Kartoffelrösti-Ecken und Sauce Béarnaise .. € 18,90

Vegetarisch & Vegan

Gelbe Linsen 
mit Sojacreme, Garam Masala und Curry auf frischen Zucchini Spaghetti € 15,90

Chili sin Carne 
mit Süßkartoffeln, Kidneybohnen, Tomaten, Zucchini und Auberginen, dazu Reis € 15,90

Vegetarische Ofenkartoffel 
wahlweise mit Pfannengemüse und Käse überbacken oder mit Blattspinat und Feta gratiniert, dazu Knoblauchbrot und Sour Cream € 15,50

Veggie-Burger 
frittierter Kichererbsen-Burger im Sesambrötchen mit Majo, Lollo Rosso, Tomate, Gewürzgurke, Zwiebeln, Pommes Frites und hausgemachtem Coleslaw € 16,50

Wir sagen DANKE für Ihren Besuch. Bleiben Sie gesund!

Hier geht's weiter



Herzhafte Pfannkuchen

– vorweg empfehlen wir unsere knackigen Blattsalate der Saison –

Pfannkuchen Rustikal

belegt mit gekochtem Schinken^{1,5}, Käse und Champignons € 13,50

Pfannkuchen Vegetarier

belegt mit Zwiebeln, Paprika, Champignons, Tomate und mit Käse überbacken. € 13,90

Pfannkuchen Griechenland

gefüllt mit Hackfleisch, Zwiebeln, Lauch, Tomate und Gewürzgurke, dazu Tzaziki € 14,90

Pfannkuchen Hawaii

mit Hühnchen, gekochtem Schinken^{1,5}, Käse und frischer Ananas € 14,90

Pfannkuchen Ungarn

gefüllt mit deftigem Kesselgulasch, Zwiebeln, Paprika und Champignons. € 14,90

Pfannkuchen Italien

belegt mit Salami^{1,5}, Champignons, Speck^{1,5}, Gorgonzola und schwarzen Oliven⁶. € 15,50

Süße Pfannkuchen

– wahlweise mit Schlagsahne oder Vanilleeis –

Pfannkuchen Lüneburg

mit Bananen und heißer Schokoladensauce € 12,50

Pfannkuchen Lübeck

mit heißen Kirschen und Kirschlikör € 12,50

Pfannkuchen Schwarzenbek

mit Blaubeeren und Puderzucker .. € 12,60

Pfannkuchen Mölln

mit Apfelspalten, Zimt und Zucker .. € 11,50

Individuelle Pfannkuchen - ganz nach Ihrem Geschmack

Pfannkuchen natur € 10,90
+ herzhaftes Zutatenset
 Speck^{1,5}, Käse, gekochter Schinken^{1,5}, Zwiebeln, Champignons, Tomate, Paprika, Mais, Salami^{1,5}, Oliven⁶ je € 1,00
+ süße Zutatenset
 Butter, Rosinen, Apfel, Banane, Nutella, Ananas, Erdbeerkonfitüre, Apfelmus je € 1,00

Dessert & Süßes

– für einen runden Abschluss oder einfach nur so –

Apfelstrudel

mit Vanillesauce² oder Vanilleeis² .. € 6,50

Holsteiner Rote Grütze

mit Vanillesauce² oder Vanilleeis² .. € 6,30

Kleiner Kirschkuchen

mit heißen Kirschen und Sahne ... € 5,50

Kleiner Apfelpfannkuchen

mit Apfelspalten, Zimt und Zucker € 5,50

Oder wählen Sie Ihr Dessert aus unserer separaten Eiskarte.

Frisch vom Fass

Warsteiner 0,3 l € 3,80
 0,4 l € 4,90
 Flensburger dunkel 0,3 l € 3,80
 0,4 l € 4,90
 Alsterwasser / Radler 0,3 l € 3,60
 0,4 l € 4,80

Flaschenbier

König Ludwig Hefeweizen ... 0,5 l € 4,90
 König Ludwig Hefeweizen - dunkel 0,5 l € 4,90
 König Ludwig Hefeweizen - alkoholfrei 0,5 l € 4,90
 Warsteiner alkoholfrei 0,33 l € 3,90

Alkoholfreie Getränke

Tafelwasser, Magnus - nordisch gut mit oder ohne Kohlensäure ... 0,2 l € 2,20
 0,4 l € 4,20
 0,75 l € 7,50

Softgetränke

Coca Cola^{2,8}, Coca Cola Zero^{2,7,8}, Spezi^{1,2,5}, Sinalco Zitrone¹ / Orange^{1,2,5} 0,2 l € 2,80
 0,4 l € 4,90

Säfte und Nektare³

Orange, Apfel, Banane³, Kirsche³, Traube 0,2 l € 3,20
 0,4 l € 5,90

Schorlen - Orange, Apfel, Kirsche³

..... 0,2 l € 2,90
 0,4 l € 5,50

Bionade

Holunder, Litschi, Ingwer-Orange 0,33 l € 3,90

Isenbeck Malz

..... 0,33 l € 3,90

Schweppes

Bitter Lemon^{4,5}, Ginger Ale², Tonic Water⁴ 0,2 l € 3,90

Heißgetränke

Schümli-Kaffee € 3,00
 Glas Tee - verschiedene Sorten ... € 2,80
 Heiße Schokolade - mit Milch ... € 3,50
 Espresso € 2,60
 Doppelter Espresso € 4,50
 Cappuccino € 3,20
 Milchkaffee € 4,50
 Latte Macchiato € 4,40
 Heiße Zitrone € 3,20
 Irish Coffee - mit Whiskey und Sahne € 6,90

Salzspeicher-Punsch

mit Mandeln und Rosinen € 5,80
 Glas Grog
 mit einem ordentlichen Schuss Rum .. € 4,80

Spirituosen

Aperitif & Liköre
 Aperol Spritz 20 cl € 7,90
 Martini Bianco, Rosso, Extra Dry 5 cl € 4,20
 Sherry Dry, Medium Dry 5 cl € 4,20
 Campari² 4 cl € 4,00
 Baileys 2 cl € 3,40
 Sambuca 2 cl € 3,20

Whiskeys & Bitters

Johnny Walker Red 2 cl € 3,40
 Paddy Irish Whiskey 2 cl € 3,20
 Jim Beam 2 cl € 3,70
 Jack Daniel's 2 cl € 4,40
 Ramazzotti 2 cl € 3,20
 Fernet Branca 2 cl € 3,10
 Jägermeister 2 cl € 3,10
 Underberg 2 cl € 4,10

Schnäpse & Brände

Oldesloer Doppelkorn 2 cl € 2,80
 Küstennebel 2 cl € 3,00
 Helbing Kümmel 2 cl € 3,00
 Friesengeist - brennend serviert . 2 cl € 4,10
 Malteserkreuz-Aquavit 2 cl € 3,20
 Linie Aquavit 2 cl € 3,50
 Aalborg Jubiläums-Aquavit 2 cl € 3,50
 Smirnoff Vodka Red 2 cl € 3,20
 Hansen-Rum Präsident 2 cl € 2,80
 Himbeergeist 2 cl € 4,80
 Williamsbirne 2 cl € 4,80
 Kirschwasser 2 cl € 4,80
 Calvados 2 cl € 3,50
 Grappa 2 cl € 3,00
 Asbach Uralt 2 cl € 2,90
 Mariacron 2 cl € 2,80
 Remy Martin V.S.O.P. 2 cl € 6,80

Prickelndes

Hoel Sekt - trocken, Deutschland
 0,1 l € 4,50
 0,75 l € 28,50

Wir empfehlen unseren Hausaperitif

„Wild Hibiskus“
 Australische Hibiskusblüte trifft Sekt
 Erfrischend lecker mit leicht herber Rhabarbernote
 € 5,50

Weißwein

Riesling
 Kabinett halbtrocken, Paul Rainer Gillot, Rheinhessen, Deutschland. 0,2 l € 6,50
 0,75 l € 23,50
 Pinot Grigio
 I.G.T. trocken, Sacchetto, Venetien, Italien. 0,2 l € 6,80
 0,75 l € 24,50
 Chardonnay
 D.d.O. trocken, Viña Sardasol, Navarra, Spanien 0,2 l € 6,80
 0,75 l € 24,50
 Grauburgunder -S- trocken, Weingut Bühler Pfalz, Deutschland 0,2 l € 7,90
 0,75 l € 28,90

Roséwein

Spätburgunder Weißherbst
 Q.b.A. halbtrocken, Weingut Oberrotweil, Baden, Deutschland 0,2 l € 6,50
 0,75 l € 23,50

Rotwein

Dornfelder
 Q.b.A. halbtrocken, Weingut Bühler, Pfalz, Deutschland 0,2 l € 6,80
 0,75 l € 24,50

Merlot

V.d.P. trocken, Resplandy, Val d'Orbieu, Frankreich 0,2 l € 6,50
 0,75 l € 23,50

Tempranillo

D.d.O. trocken, Viña Sardasol, Navarra, Spanien 0,2 l € 6,80
 0,75 l € 24,50

Ja-Mocha Pinotage

trocken, Simonsvlei Paarl Coastal Region Südafrika 0,2 l € 7,90
 0,75 l € 28,90

Weinschorle rot/weiß 0,2 l € 4,90

Alle Preise inklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer und Bedienung.
 1) mit Konservierungsstoff, 2) mit Farbstoff, 3) Nektar, 4) chininhaltig, 5) mit Antioxydationsmittel, 6) geschwärzt, 7) mit Süßungsmittel, 8) Säuerungsmittel
 Grammangaben bei Steaks beziehen sich auf das Rohgewicht des Fleisches.

Besuchen Sie uns auch auf [facebook](#)



Keep Smiling!
 Mein Name ist Twice...
Mr. Twice:
 Salz- und Pfeffermühle in einem - prall gefüllt und immer gut gelaunt!
 Sie erhalten mich hier für nur € 12,90

Wir sagen DANKE für Ihren Besuch. Bleiben Sie gesund!