

EUROPÄISCH ESSEN - oder: Malen nach Zahlen!



Das Europäische Parlament hat die „**Lebensmittel-Informations-Verordnung (LMIV)**“ beschlossen. Diese hat den Schutz von Menschen mit Allergien auf Nahrungsmittel zum Ziel und verpflichtet Gastronomen ab Dezember 2014 dazu, neben den Zusatzstoffen auch die als Allergene bezeichneten, natürlich vorkommenden Nahrungsmittel in der Speisekarte zu kennzeichnen (z.B. Milch in Gerichten mit Käse).

Deshalb finden Sie in dieser kunterbunten Speisekarte bei jedem Gericht ganz viele Kennzeichnungsziffern. **Aber keine Angst – wir kochen auch weiterhin so frisch, gesund und natürlich wie bisher!** Was die Ziffern jeweils bezeichnen, finden Sie unterhalb dieses Textes. Folgende Produkte deklarieren wir an dieser Stelle:

Ofenfrisches Baguette: **A, G, K**
Grilltomate (Dekoration): **C, G, 1**
Pfannkuchenteig, herzhaft: **A, C, F, G, H**
Pfannkuchenteig, süß: **A, C, F, G, H**

ACHTUNG:

Es besteht immer die Möglichkeit einer Kreuzkontamination und Produktübertragung während des Warenflusses, der Lagerung und vor allem des Zubereitungsprozesses. Die völlige Abwesenheit eines Allergens können wir daher nicht abschließend garantieren. Um die Anwesenheit eines Ihnen unverträglichen Allergens so gering wie möglich zu halten, bitte wir Sie **uns** trotz dieser Speisekarte mit ausgewiesenen Allergenen **über Ihre Unverträglichkeit(en) zu informieren.**

WEINE UND SCHAUMWEINE:

Alle von uns angebotenen Weine und Schaumweine enthalten Sulfite **L**

Allergene

A - Glutenthaltige Getreide
B - Krebstiere und Erzeugnisse daraus
C - Eier und Erzeugnisse daraus
D - Fische und Erzeugnisse daraus
E - Erdnüsse und Erzeugnisse daraus
F - Sojabohnen und Erzeugnisse daraus
G - Milch und Erzeugnisse daraus
H - Schalenfrüchte und Erzeugnisse
I - Sellerie und Erzeugnisse daraus
J - Senf und Erzeugnisse daraus
K - Sesamsamen und Erzeugnisse daraus
L - Schwefeldioxid und Sulfite
M - Lupinen und Erzeugnisse daraus
N - Weichtiere und Erzeugnisse daraus

Zusatzstoffe

1 – mit Konservierungsstoff
2 – mit Farbstoff
3 – Nektar
4 - chininhaltig
5 – mit Antioxidationsmittel
6 - geschwärzt
7 – mit Süßungsmittel
8 - Geschmacksverstärker
9 – unter Schutzatmosphäre verpackt
10 - Phosphat
11 - geschwefelt

Salate & Vorspeisen - einfach frisch und knackig –

Blattsalate der Saison (vegetarisch / vegan)

knackfrische saisonale Blattsalate mit Tomate, Paprika, Gurke und Champignons

American	lieblich, cremig, mit Estragon verfeinert	C, F, G, I, J
French	pikant, mit einem Hauch Knoblauch	C, F, G, I, J
Italian	würzig, mit Kräutern verfeinert	C, F, G, I, J
Joghurt	erfrischend und fruchtig	C, F, G, I, J

klein € 5,80

groß € 7,80

Caesar Salad (vegetarisch)

Römer- und Rucolasalat mit French Dressing C, F, J, frisch geriebenem Parmesankäse C, G, I
und einem Käsecroûton A, C, G, K, I

klein € 7,50

groß € 12,50

Salatteller Pute

großer Salatteller mit gebratenen Putenbruststreifen, Baguette A, G, K
dazu ein Dressing Ihrer Wahl C, F, G, J

€ 14,50

Carpaccio

hauchdünne Scheiben vom Rinderfilet mit Pesto C, G, H, geriebenem Parmesankäse C, G, I
Rucolasalat und Baguette A, G, K

€ 14,80

Tomate Mozzarella (vegetarisch)

sonnengereifte Tomaten und Mozzarella G auf grünem Pesto C, G, H mit roten Zwiebeln
und ofenfrischem Baguette A, G, K

klein € 7,50

groß € 12,50

Suppen

Rinderkraftbrühe

Rinderkraftbrühe I mit feinen Streifen vom Kräuter-Pfannkuchen A, C, F, G, H

€ 5,20

Tomatensuppe (vegan)

hausgemachte Tomatensuppe A, C, F, G, I, J mit Kokos und Mango-Chutney

€ 5,50

Beilagen

Knoblauchbrot A, G, K

€ 1,20

Ofenkartoffel mit Sour Cream C, F, G, I, J, 8

€ 4,80

Pommes Frites 9

€ 3,90

Country Potatoes A

€ 3,90

Kartoffelrösti-Ecken G

€ 3,90

Bratkartoffeln mit Speck 1,5,9,10 und Zwiebeln

€ 4,20

knackiges Pfannengemüse

€ 4,60

frittierte Zwiebelringe A, G, 2

€ 4,50

Blattspinat, feinwürzig mit Zwiebeln G .

€ 4,20

Zwiebeln & Champignons

€ 4,20

gegrillter Maiskolben mit Butter G

€ 3,80

Coleslaw (amerik. Weißkohlsalat) G

€ 4,90

Kräuterbutter F, G, I, **Sour Cream** C, F, G, I, J, 8, **Sauce Béarnaise** A, C, G, I,

hausgemachte Pfeffersauce G, I

€ 2,00

Feurige Steaksauce A, C, G, I, J, **BBQ-Sauce** I

€ 2,00

Ketchup 7, **Mayonnaise** A, C, J, 2, 7, **Senf** J

€ 0,50

Steak-Klassiker

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

Rare
stark blutig

Medium Rare
blutig

Medium
rosa

Medium well
fast durch

Well done
ganz durch

Hüftsteak

ein mageres Steak aus der Rinderhüfte

180g / € 15,80

230g / € 18,80

300g / € 22,50

500g / € 38,50

Rumpsteak

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

180g / € 18,50

230g / € 22,40

300g / € 27,50

500g / € 46,50

Rib-Eye Steak

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

180g / € 17,90

230g / € 21,90

300g / € 26,80

500g / € 43,50

Filetsteak

das beste Stück des Rinderfilets - sehr mager und zart

180g / € 23,90

230g / € 28,90

300g / € 36,50

500g / € 58,50

Dazu servieren wir Ihnen gern unsere drei Beilagen-Klassiker:

Ofenkartoffel mit Sour Cream C, F, G, I, J, 8

Blattsalate der Saison

ofenfrisches Knoblauchbrot A, G, K

zusammen nur 10,50

Pute, Fisch & Co

- vorweg empfehlen wir unsere knackigen Blattsalate der Saison –

Fitness Steak

saftig gegrillte Putenbrust serviert mit knackigem Pfannengemüse in einer Ofenkartoffel und Sour Cream **C, F, G, I, J, 8**

€ 16,90

Holsteiner Pannfisch

typisch Schleswig Holstein - gebratene Fischfilets **A, D** mit hausgemachten Bratkartoffeln **1,5,9,10** und Senfsauce **A, G, I, J**

€ 16,80

Grillteller

Rinder-, Schweine- und Putensteaks, Grillspeck **1, 5, 9,10** und Würstchen **9**, dazu ein gegrillter Maiskolben und Country Potatoes **A**

€ 18,50

Schweinerückensteak

ein 200 g kräftiges Schweinerückensteak vom Lava-Grill mit geschmorten Zwiebeln, Champignons und Pommes Frites **9**

€ 16,50

Lachsfilet

gegrilltes Filet vom Fjordlachs **D** mit Sauce Béarnaise **A, C, G, I**, dazu eine Ofenkartoffel mit Butter **G**

€ 18,90

Frische Ostseeheringe

in Butter gebratene Heringe **A, D**, dazu hausgemachte Bratkartoffeln **1,5,9,10**

€ 15,50

Schnitzel Wiener Art

zwei panierte Schnitzel vom Schwein **A, C** – zart und mager – mit Pommes Frites **9**

€ 15,80

Rotbarschfilet

gebratenes Rotbarschfilet **A, D** auf Pfannengemüse, dazu Kartoffelrösti-Ecken **G** und Sauce Béarnaise **A, C, G, I**

€ 18,90

American Bistro

- vorweg empfehlen wir unsere knackigen Blattsalate der Saison –

American Spareribs

500 g fleischige Schweinerippchen mit würziger BBQ-Sauce **I**, dazu Country Potatoes **A**
€ 17,90

Barbecue-Spieß

dreierlei Steaks mit frischer Paprika, Zwiebeln, feuriger Steaksauce **A, C, G, I, J**
und Pommes Frites **9**
€ 17,90

New York Cheeseburger XL

180 g reines Rinderhackfleisch **J** auf Sesambrötchen **A, C, F, G, J, K, L** mit Käse **G, 9** überbacken,
dazu Tomate, Gewürzgurke **J**, Zwiebeln, Pommes Frites **9** und Coleslaw **G**
€ 16,50

American Mix

würzige Buffalo Chicken Wings **A, C, G, I**, knusprige Zwiebelringe **A, G, 2**, Spareribs **I**,
gegrillter Maiskolben und Kartoffelecken **A**
€ 16,90

Vegetarisch & Vegan

Gelbe Linsen (vegan)

hausgemachte gelbe Linsen **I** mit Sojacreme Garam Masala und Curry
auf frischen Zucchinispaghetti
€ 15,90

Chili sin Carne (vegan)

pikantes Chili **I** mit Süßkartoffeln, Kidneybohnen, Tomaten,
Zucchini und Auberginen, dazu Reis
€ 15,90

Vegetarische Ofenkartoffel (vegetarisch)

wahlweise mit Pfannengemüse und Käse **G** überbacken **oder** mit Blattspinat und Feta **G**
gratiniert, dazu Knoblauchbrot **A, G, K** und Sour Cream **C, F, G, I, J, 8**
€ 15,50

Veggie-Burger (vegetarisch)

frittierter Kichererbsen-Burger im Sesambrötchen **A, C, F, G, J, K, L** mit Lollo Rosso, Tomate,
Gewürzgurke **J**, Zwiebeln, Pommes Frites **9** und hausgemachtem Coleslaw **G**
€ 16,50

Herzhafte Pfannkuchen A, C, F, G, H

- vorweg empfehlen wir unsere knackigen Blattsalate der Saison –

Pfannkuchen Rustikal

belegt mit gekochtem Schinken 1, 5, 9, 10, Käse G und Champignons

€ 13,50

Pfannkuchen Hawaii

mit Hühnchen A, G, I, gekochtem Schinken 1, 5, 9, 10, Käse G und frischer Ananas

€ 14,90

Pfannkuchen Vegetarier (vegetarisch)

belegt mit Zwiebeln, Paprika, Champignons, Tomate und mit Käse G überbacken

€ 13,90

Pfannkuchen Ungarn

gefüllt mit deftigem Kesselgulasch A, C, F, G, I, J, L, Zwiebeln, Paprika und Champignons

€ 14,90

Pfannkuchen Griechenland

gefüllt mit Hackfleisch 8, Zwiebeln, Lauch, Tomate und Gewürzgurke J, dazu Tzaziki G

€ 14,90

Pfannkuchen Italien

belegt mit Salami G, 1, 5, Champignons, Speck 1, 5, 9, 10, Gorgonzola G und schwarzen Oliven 6

€ 15,50

Süße Pfannkuchen A, C, F, G, H

- wahlweise mit Schlagsahne G oder Vanilleeis G, 2 –

Pfannkuchen Lüneburg

mit Bananen und heißer Schokoladensauce G

€ 12,50

Pfannkuchen Lübeck

mit heißen Kirschen und Kirschlikör

€ 12,50

Pfannkuchen Schwarzenbeck

mit Blaubeeren und Puderzucker

€ 12,60

Pfannkuchen Mölln

mit Apfelspalten, Zimt und Zucker

€ 11,50

Individuelle Pfannkuchen

- ganz nach Ihrem Geschmack -

Pfannkuchen natur – herzhaft oder süß A, C, F, G, H
€ 10,90

+ herzhaftes Zutaten

Speck 1, 5, 9, 10, Käse G, gekochter Schinken 1, 5, 9, 10, Zwiebeln, Champignons,
Tomate, Paprika, Mais, Salami G, 1, 5, Oliven 6
je € 1,00

+ süße Zutaten

Butter, Rosinen, Apfel, Banane, Nutella F, G, H, Ananas,
Erdbeerkonfitüre, Apfelmus 5
je € 1,00

Desserts & Süßes

- für einen runden Abschluss oder einfach nur mal so –

Apfelstrudel A, C, G, H, I
mit Vanillesauce G, 2 oder Vanilleeis G, 2
€ 6,50

Holsteiner Rote Grütze
mit Vanilleeis G, 2 oder Vanillesauce G, 2
€ 6,30

Kleiner Kirschkuchen A, C, F, G, H
mit heißen Kirschen und Sahne G
€ 5,50

Kleiner Apfelpfannkuchen A, C, F, G, H
mit Apfelspalten, Zimt und Zucker
€ 5,50