

## Salate & Vorspeisen

– einfach frisch und knackig –



### Blattsalate der Saison



knackfrische saisonale Blattsalate mit Tomate, Paprika, Gurke und Champignons

klein..... € 4,90  
groß..... € 6,90

### Caesar Salad



Römer- und Rucolasalat mit French Dressing, frisch geriebenem Parmesankäse und einem Käsecroûton

klein..... € 6,90  
groß..... € 10,90

### Salatteller Pute

großer Salatteller mit gebratenen Putenbruststreifen, Baguette, dazu ein Dressing Ihrer Wahl ..... € 12,90

### American

lieblich, cremig, mit Estragon verfeinert

### French

pikant, mit einem Hauch Knoblauch

### Italian

würzig, mit Kräutern verfeinert

### Joghurt

erfrischend und fruchtig

### Tomate Mozzarella



sonnengereifte Tomaten und Mozzarella auf grünem Pesto mit roten Zwiebeln und ofenfrischem Baguette

klein..... € 6,90  
groß..... € 10,90

### Carpaccio

hauchdünne Scheiben vom Rinderfilet mit Pesto, geriebenem Parmesankäse, Rucolasalat und Baguette .... € 13,80

## Suppen

### Rinderkraftbrühe

mit feinen Streifen vom Kräuter-Pfannkuchen ..... € 4,80

### Tomatensuppe



hausgemachte Tomatensuppe mit Kokos und Mango-Chutney... € 4,90

## Beilagen

Knoblauchbrot ..... € 0,90

Ofenkartoffel mit Sour Cream... € 4,20

Pommes Frites..... € 3,60

Country Potatoes..... € 3,60

Kartoffelrösti-Ecken ..... € 3,60

Bratkartoffeln mit Speck<sup>1,5</sup> u. Zwiebeln € 3,90

knackiges Pfannengemüse ..... € 4,20

frittierte Zwiebelringe<sup>2</sup> ..... € 4,00

Blattspinat, feinwürzig mit Zwiebeln € 3,90

Zwiebeln & Champignons ..... € 3,90

Gegrillter Maiskolben mit Butter.. € 3,50

Coleslaw (amerik. Weißkohlsalat) .. € 4,50

Kräuterbutter, Sour Cream, Sauce

Béarnaise, hausgemachte Portwein-

Pfeffersauce, feurige Steaksauce,

BBQ-Sauce..... € 2,00

Ketchup<sup>7</sup>, Mayonnaise<sup>1</sup>, 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 / € 13,80  
230 g / € 16,80  
300 g / € 20,50  
500 g / € 32,50

### Rumpsteak

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

180 g / € 16,90  
230 g / € 21,40  
300 g / € 26,50  
500 g / € 42,50

### Rib-Eye Steak

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

180 g / € 16,50  
230 g / € 20,50  
300 g / € 25,80  
500 g / € 41,50

### Filetsteak

das beste Stück vom Rind - sehr mager und zart

180 g / € 21,90  
230 g / € 26,90  
300 g / € 34,50  
500 g / € 56,50

Dazu servieren wir Ihnen gern unsere drei Beilagen-Klassiker:

Ofenkartoffel mit Sour Cream,  
Blattsalate der Saison,  
ofenfrisches Knoblauchbrot  
zusammen nur € 9,50

## Pute, Fisch & Co

– vorweg empfehlen wir unsere knackigen Blattsalate der Saison –

### American Spareribs

500 g fleischige Schweinerippchen mit würziger BBQ-Sauce, dazu Country Potatoes..... € 16,90

### New York Cheeseburger XL

180 g reines Rinderhackfleisch im Sesambrotchen mit Majo, mit Käse überbacken, dazu Tomate, Gewürzgurke, Zwiebeln, Pommes Frites und Coleslaw..... € 14,50

### Fitness Steak

saftig gegrillte Putenbrust serviert mit knackigem Pfannengemüse in einer Ofenkartoffel, dazu Sour Cream... € 14,80

### Grillteller

Rinder-, Schweine- und Putensteaks, Grillspeck<sup>1,5</sup> und Würstchen, dazu ein gegrillter Maiskolben und Country Potatoes..... € 16,90

### Lachsfilet

gegrilltes Filet vom Fjordlachs mit Sauce Béarnaise, dazu eine Ofenkartoffel mit Butter..... € 17,50

### Schnitzel Wiener Art

zwei panierte Schnitzel vom Schwein – zart und mager – mit Pommes Frites ..... € 13,50

### Barbecue-Spieß

Dreierlei Steaks mit frischer Paprika, Zwiebeln, feuriger Steaksauce und Pommes Frites .... € 16,50

### American Mix

würzige Buffalo Chicken Wings, knusprige Zwiebelringe<sup>2</sup>, Spareribs, gegrillter Maiskolben und Kartoffelecken ..... € 15,80

### Holsteiner Pannfisch

typisch Schleswig-Holstein – gebratene Fischfilets mit hausgemachten Bratkartoffeln und Senfsauce..... € 14,80

### Schweinerückensteak

ein 200 g kräftiges Schweinerückensteak vom Lava-Grill mit geschmorten Zwiebeln, Champignons und Pommes Frites ..... € 14,90

### Ostseeheringe

in Butter gebratene Heringe, dazu hausgemachte Bratkartoffeln..... € 13,80

### Rotbarschfilet

gebratenes Rotbarschfilet auf Pfannengemüse, dazu Kartoffelrösti-Ecken und Sauce Béarnaise .. € 16,90

## Vegetarisch & Vegan

### Gelbe Linsen



mit Sojacreme, Garam Masala und Curry auf frischen Zucchini Spaghetti ..... € 13,90

### Vegetarische Ofenkartoffel



wahlweise mit Pfannengemüse und Käse überbacken oder mit Blattspinat und Feta gratiniert, dazu Knoblauchbrot und Sour Cream ..... € 13,50

### Chili sin Carne



mit Süßkartoffeln, Kidneybohnen, Tomaten, Zucchini und Auberginen, dazu Reis ..... € 14,50

### Veggie-Burger



frittierter Kichererbsen-Burger im Sesambrotchen mit Majo, Lollo Rosso, Tomate, Gewürzgurke, Zwiebeln, Pommes Frites und hausgemachtem Coleslaw ..... € 14,50



Fråga gärna efter vår matsedel på svenska.



# Herzhafte Pfannkuchen

– vorweg empfehlen wir unsere knackigen Blattsalate der Saison –

## Pfannkuchen Rustikal

belegt mit gekochtem Schinken<sup>1,5</sup>,  
Käse und Champignons ..... € 12,80

## Pfannkuchen Vegetarier



belegt mit Zwiebeln, Paprika,  
Champignons, Tomate und  
mit Käse überbacken. .... € 12,90

## Pfannkuchen Griechenland

gefüllt mit Hackfleisch, Zwiebeln,  
Lauch, Tomate und Gewürzgurke,  
dazu Tzaziki ..... € 13,80

## Pfannkuchen Hawaii

mit Hühnchen, gekochtem Schinken<sup>1,5</sup>,  
Käse und frischer Ananas ..... € 13,50

## Pfannkuchen Ungarn

gefüllt mit deftigem Kesselgulasch,  
Zwiebeln, Paprika und  
Champignons. .... € 13,80

## Pfannkuchen Italien

belegt mit Salami<sup>1,5</sup>, Champignons,  
Speck<sup>1,5</sup>, Gorgonzola und  
schwarzen Oliven<sup>6</sup>. .... € 13,90

# Süße Pfannkuchen

– wahlweise mit Schlagsahne oder Vanilleeis –

## Pfannkuchen Lüneburg

mit Bananen und heißer  
Schokoladensauce ..... € 11,50

## Pfannkuchen Lübeck

mit heißen Kirschen und  
Kirschlikör ..... € 10,90

## Pfannkuchen Schwarzenbek

mit Blaubeeren und Puderzucker .. € 11,90

## Pfannkuchen Mölln

mit Apfelspalten, Zimt und Zucker .. € 10,80

## Individuelle Pfannkuchen - ganz nach Ihrem Geschmack

Pfannkuchen natur ..... € 9,80

### + herzhaft Zutaten

Speck<sup>1,5</sup>, Käse, gekochter Schinken<sup>1,5</sup>,  
Zwiebeln, Champignons, Tomate,  
Paprika, Mais, Salami<sup>1,5</sup>, Oliven<sup>6</sup> ..... je € 1,00

### + süße Zutaten

Butter, Rosinen, Apfel, Banane,  
Nutella, Ananas, Erdbeerkonfitüre,  
Apfelmus ..... je € 1,00

# Dessert & Süßes

– für einen runden Abschluss oder einfach nur so –

## Apfelstrudel

mit Vanillesauce<sup>2</sup> oder Vanilleeis<sup>2</sup> .. € 5,90

## Holsteiner Rote Grütze

mit Vanillesauce<sup>2</sup> oder Vanilleeis<sup>2</sup> .. € 5,80

## Kleiner Kirschkuchen

mit heißen Kirschen und Sahne ... € 4,90

## Kleiner Apfelpfannkuchen

mit Apfelspalten, Zimt und Zucker € 4,90

Oder wählen Sie Ihr Dessert aus unserer separaten Eiskarte.

Wir empfehlen unseren Hausaperitif

„Wild Hibiskus“

Australische Hibiskusblüte trifft Sekt

Erfrischend lecker mit leicht herber Rhabarbernote  
€ 4,90

## Weißwein

### Riesling

Kabinett halbtrocken, Paul Rainer Gillot,  
Rheinessen, Deutschland ..... 0,2 l € 5,90  
..... 0,75 l € 21,50

### Pinot Grigio

I.G.T. trocken, Sacchetto,  
Venetien, Italien. .... 0,2 l € 6,50  
..... 0,75 l € 23,50

### Chardonnay

D.d.O. trocken, Viña Sardasol,  
Navarra, Spanien ..... 0,2 l € 6,20  
..... 0,75 l € 22,50

### Grauburgunder -S-

trocken, Weingut Bühler  
Pfalz, Deutschland ..... 0,2 l € 7,90  
..... 0,75 l € 28,50

## Frisch vom Fass

**Krombacher Pils** ..... 0,3 l € 3,40  
..... 0,4 l € 4,30  
**Flensburger dunkel** ..... 0,3 l € 3,40  
..... 0,4 l € 4,30  
**Alsterwasser / Radler** ..... 0,3 l € 3,30  
..... 0,4 l € 4,20

## Flaschenbier

**Erdinger Hefeweizen** ..... 0,5 l € 4,90  
**Erdinger Hefeweizen – dunkel** ..... 0,5 l € 4,90  
**Erdinger Hefeweizen – alkoholfrei** ..... 0,5 l € 4,90  
**Krombacher alkoholfrei** ..... 0,33 l € 3,40

## Alkoholfreie Getränke

**Tafelwasser, Magnus – nordisch gut**  
mit oder ohne Kohlensäure ..... 0,2 l € 2,20  
..... 0,4 l € 3,90  
..... 0,75 l € 5,90

## Softgetränke

Coca Cola<sup>2,8</sup>, Coca Cola Zero<sup>2,7,8</sup>,  
Spezi<sup>1,2,5</sup>, Sinalco Zitrone<sup>1</sup> / Orange<sup>1,2,5</sup> .. 0,2 l € 2,60  
..... 0,4 l € 4,60

## Säfte und Nektare<sup>3</sup>

Orange, Apfel, Banane<sup>3</sup>, Kirsche<sup>3</sup>, Traube .. 0,2 l € 3,00  
..... 0,4 l € 5,50  
**Schorlen** – Orange, Apfel, Kirsche<sup>3</sup> .... 0,2 l € 2,80  
..... 0,4 l € 4,80

## Bionade

Holunder, Litschi, Ingwer-Orange .... 0,33 l € 3,90  
**Vitamalz** ..... 0,33 l € 3,30  
**Schweppes**  
Bitter Lemon<sup>4,5</sup>, Ginger Ale<sup>3</sup>, Tonic Water<sup>4</sup>. 0,2 l € 3,80

## Heißgetränke

Schümli-Kaffee ..... € 2,60  
**Glas Tee** - verschiedene Sorten ..... € 2,50  
**Heiße Schokolade** – mit Milch ..... € 3,00  
**Espresso** ..... € 2,30  
**Doppelter Espresso** ..... € 3,80  
**Cappuccino** ..... € 2,90  
**Milchkaffee** ..... € 3,90  
**Latte Macchiato** ..... € 3,90  
**Heiße Zitrone** ..... € 2,80  
**Irish Coffee** – mit Whiskey und Sahne ..... € 6,50  
**Salzspeicher-Punsch**  
mit Mandeln und Rosinen ..... € 5,20  
**Glas Grog**  
mit einem ordentlichen Schuss Rum ..... € 4,50

## Roséwein

### Spätburgunder Weißherbst

Q.b.A. halbtrocken, Weingut Oberrotweil,  
Baden, Deutschland ..... 0,2 l € 5,90  
..... 0,75 l € 21,50

### Rotwein

#### Dornfelder

Q.b.A. halbtrocken, Weingut Bühler,  
Pfalz, Deutschland ..... 0,2 l € 6,20  
..... 0,75 l € 22,50

#### Merlot

V.d.P. trocken, Resplandy,  
Val d'Orbieu, Frankreich ..... 0,2 l € 5,90  
..... 0,75 l € 21,50

#### Tempranillo

D.d.O trocken, Viña Sardasol,  
Navarra, Spanien ..... 0,2 l € 6,20  
..... 0,75 l € 22,50

#### Ja-Mocha Pinotage

trocken, Simonsvlei Paarl  
Coastal Region Südafrika ..... 0,2 l € 7,90  
..... 0,75 l € 28,50

Weinschorle rot/weiß ..... 0,2 l € 3,90

## Spirituosen

### Aperitif & Liköre

Aperol Spritz ..... 20 cl € 7,50  
Martini Bianco, Rosso, Extra Dry ..... 5 cl € 4,00  
Sherry Dry, Medium Dry ..... 5 cl € 4,00  
Campari<sup>2</sup> ..... 4 cl € 3,80  
Baileys ..... 2 cl € 3,20  
Sambuca ..... 2 cl € 3,00

### Whiskeys & Bitters

Johnny Walker Red ..... 2 cl € 3,20  
Paddy Irish Whiskey ..... 2 cl € 3,00  
Jim Beam ..... 2 cl € 3,50  
Jack Daniel's ..... 2 cl € 4,20  
Ramazzotti ..... 2 cl € 3,00  
Fernet Branca ..... 2 cl € 2,90  
Jägermeister ..... 2 cl € 2,90  
Underberg ..... 2 cl € 3,90  
**Magister Kräuter**  
- das Original aus Heiligenhafen. .... 2 cl € 2,90

### Schnäpse & Brände

Oldesloer Doppelkorn ..... 2 cl € 2,60  
Küstennebel ..... 2 cl € 2,90  
Helbing Kümmel ..... 2 cl € 2,80  
Friesengeist - brennend serviert ..... 2 cl € 3,90  
Malteserkreuz-Aquavit ..... 2 cl € 3,00  
Linie Aquavit ..... 2 cl € 3,50  
Aalborg Jubiläums-Aquavit ..... 2 cl € 3,50  
Smirnoff Vodka Red ..... 2 cl € 3,00  
Hansen-Rum Präsident ..... 2 cl € 2,60  
Himbeergeist ..... 2 cl € 4,50  
Williamsbirne ..... 2 cl € 4,50  
Kirschwasser ..... 2 cl € 4,50  
Calvados ..... 2 cl € 3,20  
Grappa ..... 2 cl € 2,90  
Asbach Uralt ..... 2 cl € 2,70  
Mariacron ..... 2 cl € 2,60  
Remy Martin V.S.O.P. .... 2 cl € 6,50

### Prickelndes

**Hoel Sekt** – trocken, Deutschland  
..... 0,1 l € 3,50  
..... 0,75 l € 19,90  
**Veuve Clicquot Brut Champagner** ..... 0,75 l € 69,00

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



**DAS Restaurant**  
für große und kleine Genießer

www.salzspeicher.com

Besuchen Sie uns auch auf [facebook](#)