

APERITIF	€
Soligo Prosecco Vino Frizzante Italia	4,50 /0,1l
SUPPEN	€
Husumer Krabbensuppe mit Nordseekrabben und Dillsahnehäubchen	7,00
Mulligatawny Indische Geflügelcreme mit Curry fein abgeschmeckt und Streifen von der Truthahnbrust	5,50
Rinderkraftbrühe Royal mit Kalbfleischbällchen, Eierstich und Gemüsejulienne	5,00
FISCHGERICHTE	€
Riesengarnelen Provencale mit Oregano, Zwiebeln, Paprika und Zucchini gebraten Bandnudeln mit Basilikumpesto und Salate vom Büfett	19,50
Zanderfilet in Zitronenbutter gebraten Rieslingsauce mit Gemüsestreifen Petersilienkartoffeln und Salate vom Büfett	17,80
Filet vom Norwegerlachs gebraten Dillsauce mit Gurkenstreifen Langkornreis und Salate vom Büfett	16,50
Scholle Finkenwerder Art in Zitronenbutter gebraten mit Speckstippe und Nordseekrabben Petersilienkartoffeln und Salate vom Büfett	16,50
Schollenfilet Pariser Art in Eihülle gebraten, mit zerlassener Butter Petersilienkartoffeln und Salate vom Büfett	14,00
<i><u>Zu unseren Fischgerichten empfehlen wir:</u></i>	
2008er Los Vascos Chardonnay Colchagua Valley Domaines Barons de Rothschild Chile	7,50/0,25l

Intensiv feifruchtiges Bouquet mit Noten von Zitrusfrüchten und grünem Apfel,
frische eingebundene Säure.

FLEISCHGERICHTE

€

UNSERE STEAKS

Steakteller Olearius

Medaillons von Rind, Schwein und Pute

Sauce Bearnaise, Grilltomate

Gemüse der Saison

Bratkartoffeln und Salate vom Büfett

17,00

Jungschweinerückensteak Tessiner Art

mit Schmorzwiebeln, Tomaten und Käse überbacken,
grüne Bohnen mit Bohnenkraut

Bratkartoffeln

14,00

Steak vom Jungschweinerücken

mit pikanter Pfeffersauce

glasiertem Möhren-Lauchgemüse

Röstikroketten

14,00

Steaks aus der Truthahnbrust

mit pikanter Chilibutter

buntes Paprikagemüse und Pommes Frites

Salate vom Büfett

14,00

Truthahnbrustfilet im Eikleid gebraten

Currysauce mit Bananen, Champignons, Ananas
und Pfirsich pikant abgeschmeckt mit Mango-Chutney

Langkornreis und Kroepek

14,50

Filetsteak vom Angus Rind medium gebraten

Madeirasauce mit grünem Pfeffer

Brokkoliröschen mit Mandelbutter

Röstikroketten und Salate vom Büfett

22,80

Rumpsteak Gutsherren Art

mit Kräuterbutter und Meerrettich,
geschmorten Zwiebeln und Champignons

Bratkartoffeln

und Salate vom Büfett

200g

16,80

250g

18,50

Rumpsteak Gorgonzola

mit Blauschimmelkäse überbacken, Burgundersauce,
Brokkoli mit Mandelbutter und Möhrchen
Pommes Frites

17,50

Das Steak für Kenner Rib-Eye-Steak vom Angus Rind

mit feiner Fettmarmorierung durchzogen, was das Fleisch so saftig macht
Pfeffersauce, Ratatouillegemüse von Paprika,
Zucchini, Tomaten, Zwiebeln und Champignons
gebackene Kartoffelspalten

16,50

Zu unseren Fleischgerichten empfehlen wir:

2007er Bardolino
Classico Superiore
Zenato
Gardasee

6,50/0,25 l

hellrubinrot, delikate Blume, trocken, ausgewogen und zart mit leichter Würze.

SALATE

€

Salat Nizza

mit Thunfisch, Paprika, Mais, Eisbergsalat,
Oliven, Tomaten, Gurken, Zwiebeln und Ei
angemacht mit Weißweinessig und Olivenöl
hausgebackenes Steinofenbaguette

10,50

Salate der Saison

von Ihnen am Büfett selbst zusammengestellt
bedienen Sie sich an hausgemachten Salaten, Blattsalat,
und einer Auswahl an Essigen und Ölen
die am Büfett bereitstehen

6,00

EMPFEHLUNG FÜR VEGETARIER

€

Kartoffelrösti

mit einem Ragout von Champignons, Zucchini,
und Strauchtomaten, Salate vom Büfett

13,00

STIFTUNGSLAND - GENIESSERLAND
SCHLESWIG-HOLSTEIN

Cremesuppe von Muskatkürbis und Ingwer

mit geräuchertem Galloway- Schinken

Brust vom Gallowayochsen im Gemüsesud gegart

Meerrettichsauce und gedünsteter Spitzkohl

Petersilienkartoffeln

Capreso: Backensholzer Rohmilchkäse

mit Blauschimmel, Apfelsorbet

und Nordstrander Heckenrosengelee

€ 31,50



STIFTUNG
NATURSCHUTZ
Schleswig-Holstein

SCHLESWIG-HOLSTEINECKE

€

Schnitzel Holstein

Kalbsschnitzel in Brotpanade gebraten
mit Spiegelei, Ostseelachs auf Toast mit Meerrettich
grüne Bohnen und Bratkartoffeln

18,50

Matjesfilets Hausfrauen Art

mit Apfel-Zwiebelsauce und Salatgarnitur
Bratkartoffeln oder gebuttertem Schwarzbrot

11,80

Roastbeef kalt rosa gebraten

mit hausgemachter Remouladensauce und Gewürzgurke
Bratkartoffeln und Salate vom Büfett

14,00

Hausgemachtes Sauerfleisch

von Schweinen aus hiesiger Zucht
mit Aspik und Salatgarnitur
Bratkartoffeln und Senf

13,00

DESSERTS

€

Rote Grütze

mit Bourbon-Vanilleeis und Schlagsahne

5,80

Groten Hans mit Saftsauc

Dithmarscher Brotpudding mit warmem Kirschkompott

4,80