

---

**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

**Zu unseren Fischgerichten empfehlen wir:**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

---

**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

---

**DIGESTIF-EMPFEHLUNG**

---

€

**Grappa di Brunello**

Casanova di Neri  
meisterhaft aus dem Trester  
der Brunello-Traube destilliert

3,80/2cl