

## Auftakt

**Focaccia & Aioli** 5,90 €

Frisch hausgebackenes Pizzabrot mit Olivenöl, Knoblauch & italienischen Kräutern, dazu hausgemachte Aioli

**Bruschetta** 6,90 €

Geröstetes Baguette mit einem fruchtigen Belag aus gehackten Tomaten, roten Zwiebeln, Knoblauch und frischem Basilikum

**Gebackener Ziegenkäse** 9,80 €

Eine große Scheibe Ziegenkäse im Ofen gebacken mit Walnüssen, Honig und Knoblauch. Angerichtet auf frischen Blattsalaten, dazu knusprig-frisches Baguette

## Lüttes für zwischendurch

**Gemüsequiche (vegetarisch)** 8,50 €

Eine hausgebackene Quiche mit frischen Champignons, Zucchini, Paprika, Cherrytomaten & Frühlingszwiebeln, serviert an Blattsalat

**Currywurst & Steakhouse Pommes** 8,90 €

Der Klassiker! Natürlich mit unserer hausgemachten Tomaten-Currysauce, Steakhouse Pommes & knackiger Salatbeilage

### Mozzarella im Speckmantel

9,80 €

Eine Kugel Mozzarella im Speckmantel gebacken, mit karamellisierten Zwiebeln auf einem Zucchini-Tomatensalat angerichtet und mit unserem frisch gebackenen Pizzabrot serviert

### Steak & Guinness Pie mit Steakhouse Pommes

11,90 €

Irish Pub Grub at its best! Streifen vom Rindfleisch mit Zwiebeln & Möhren in einer kräftigen Sauce mit Guinness geschmort und dann als Pie in Teig gebacken. Dazu gibt es Steakhouse Pommes.

### Kleiner Räucherfischsteller

12,90 €

Eine kleine Auswahl edler Räucherfischspezialitäten, angerichtet an frischen Blattsalaten und mit unserem herzhaften Bauernbrot, Baguette und Butter serviert.

Unsere Getränkeempfehlung: ein Ratsherrn „Matrosenschluck“.

## frisch & knackig

### Kleiner gemischter Salat

7,50 €

Knackig-frische Blattsalate und frisches Gemüse der Saison

### Caesar Salad

15,50 €

Gebratenes Hähnchenbrustfilet auf knackigem Römersalat mit Cherrytomaten, Croutons, Parmigiano & Caesardressing

### Salatteller mit Lachsfilet & Nordseekrabben

18,90 €

Gebratene Streifen vom Lachsfilet auf frischen Blattsalaten, Rucola, Gurken, Tomaten, Paprika, Möhren, Rettich & roten Zwiebeln, getoppt mit Nordseekrabben

### Salatteller mit gebratenem Lammfilet

19,90 €

Blattsalate, Rucola, Gurken, Tomaten, Paprika, Möhren & rote Zwiebeln mit 2 gebratenen Lammfilets

### Unsere Dressings:

Balsamico, Joghurt, American oder Caesar sowie Essig & Öl

## nordisch & herzhaft

### Bauernfrühstück

9,80 €

Hausgemachte Bratkartoffeln mit Zwiebeln und Speck in der Pfanne gebraten mit aufgeschlagenem Ei, dazu Schinkenwürfel, saure Gurke und hausgemachte Remoulade

### Pellkartoffeln & Kräuterquark

9,90 €

Ganz einfach, aber wahnsinnig lecker! Eine Portion Pellkartoffeln mit frischer Butter und dazu unser hausgemachter Kräuterquark sowie ein Beilagensalat.

Matjes nach Hausfrauenart mit Pellkartoffeln & Butter 12,50 €

Zwei Matjesfilets an einer hausgemachten Sahnesauce mit Äpfeln, Gurken & Zwiebeln, dazu reichen wir Pellkartoffeln mit Butter und eine knackig-frische Salatbeilage.

Holsteiner Sauerfleisch mit Bratkartoffeln 15,90 €

Sauerfleisch von unserer Partnerfleischerei Rahlf aus Heikendorf mit knusprigen Bratkartoffeln, saurer Gurke und hausgemachter Remoulade

Große Räucherfischplatte „Alte Räucherei“ 18,90 €

Eine Auswahl edler Räucherfischspezialitäten mit unseren hausgemachten Bratkartoffeln und einem Beilagensalat.

Dazu empfehlen wir unser Craft Beer „Matrosenschluck“ von Ratsherren.

## vegetarisch & vegan

Tagliatelle mit Zuckerschoten & Cherrytomaten (vegan) 10,50 €

Bandnudeln, Zuckerschoten und Cherrytomaten in unserer hausgemachten Tomatensauce

Couscous mit Ratatouillegemüse (vegan) 11,90 €

Aubergine, Zucchini, Zwiebeln, bunte Paprika und Tomaten in der Pfanne mit Kräutern & Knoblauch geschmort und auf einem Couscousbett serviert.



Kartoffelgratin mit Blattspinat, Tomaten & Hirtenkäse 12,90 €

Sahnig-cremiges Kartoffelgratin mit Blattspinat, Tomaten & Hirtenkäse im Ofen gratiniert

Caponata auf Rosmarin-Röstkartoffeln (vegan) 13,90 €

in Olivenöl, frischen Kräutern und Knoblauch geschmorte Paprika, Zucchini, Möhren & Aubergine mit Kirschtomaten, angerichtet auf Rosmarin-Röstkartoffeln, dazu eine hausgemachte, vegane Aioli

Walnuss-Sellerieschnitzel mit Apfel-Knoblauch-Dip 14,50 €

Gebrautes Sellerieschnitzel in einer Walnuss-Parmesan-Panade an einer fruchtig-pikanten Crème Fraîche mit frischem Apfel, Knoblauch und Thymian, dazu Steakhouse Pommes & Salat

Noch nicht das richtige vegetarische Gericht gefunden? Auf unserer Burgerkarte finden Sie außerdem zwei vegetarische Burger und auch in den Rubriken Vorspeisen und Kleinigkeiten bieten wir weitere vegetarische Optionen an.

Einige unserer vegetarischen Gerichte lassen sich auf Wunsch durch kleine Änderungen leicht in eine vegane Variante verwandeln. Bitte sprechen Sie uns bei Bedarf an.

## Pizzawerkstatt

Kreieren Sie Ihre individuelle Lieblingspizza! Wir backen Ihre Kreation frisch auf knusprig-dünnem Boden für Sie in unserem Steinofen!

und so geht's: Wählen Sie eine unserer vier Grundpizzen aus und stellen Sie dann aus der Zutatenkarte ganz nach Ihrem Geschmack Ihre Lieblingspizza zusammen.

### Die Basispizza

	klein 26 cm	groß 32 cm
Margherita - Tomatensauce & Mozzarella	6,80	7,80
Salami - Tomatensauce, Mozzarella, Salami	7,80	8,80
Prosciutto - Tomatensauce, Mozzarella, Schinken	7,80	8,80
Pollo - Tomatensauce, Mozzarella, Hähnchenstreifen	8,50	9,50
Tonno - Tomatensauce, Mozzarella, Thunfisch	8,50	9,50

### Wähle die Zutaten für den Belag

1 weiterer Belag	0,70	0,90
2 weitere Beläge	1,30	1,70
3 weitere Beläge	1,90	2,40
4 weitere Beläge	2,40	3,00
Jeder weitere Belag	+ 0,40	+ 0,50

Champignons	Prosciutto	Oliven	Peperoni	Frühlingszwiebeln
Gorgonzola	Gouda	Brokkoli	Ananas	frisch. Basilikum
Thunfisch	Zucchini	Feta	Paprika	Ziegenkäse
Mozzarella	Kartoffeln	Tomaten	Mais	Hähnchenfleisch
	Spinat	Rucola	Parmesan	Hackfleisch
	Zwiebeln	Ei	Salami	Sauce Hollandaise

## Classic Burger

Unser Classic Burger 8,90 €

Ein saftiger Patty aus ca. 160g frischem, norddeutschem Rinderhack, auf dem Grill medium gebraten, in erstklassigen Brioche Buns vom Bäcker Lyck. Garniert mit knackigem Blattsalat, Tomate, Gurke, roten Zwiebeln und unserer hausgemachten Burgersauce.

### wahlweise als

Classic Cheese - zusätzlich mit Irish Red Cheddar 9,90 €

Classic Bacon Cheese - mit Red Cheddar & gebratenem Speck 11,90 €

Das Galloway-upgrade für unsere Burger: Aufpreis 1,50 €

mit einem Burger-Patty aus 100% regionalem Galloway-Rindfleisch

Steakhouse Pommes als Beilage 2,50 €

Süßkartoffel Pommes als Beilage 3,50 €

## Burger Variationen à la Alte Räucherei

Italian Style Burger 11,90 €

100% Rindfleisch, Salat, Mozzarella, Rucola, Bruschetta Mix aus Tomaten, Zwiebeln & Oliven mit frischem Knoblauch und Basilikum, Grana Padano & unsere hausgemachte Burgersauce



**Hawaií Chicken Burger** 11,90 €

Hähnchenbrustfilet, Salat, gebratene Ananas, Cheddar Cheese, Tomaten, Gurke & unsere hausgemachte Burgersauce

**Holsteíner Galloway Burger** 13,50 €

100% regionales Galloway-Rindfleisch, Rucola, Tomate, Gurke, Bacon, Spiegelei, karamellisierte Zwiebeln & hausgemachte Aioli

**Pulled Salmon Burger** 13,90 €

Gezupftes Lachsfilet auf Rucola, Gurke & roten Zwiebeln, getoppt mit Nordseekrabben, Spiegelei & hausgemachter Honig-Senf-Sauce

**Green Garden Burger** - vegetarisch - 10,50 €

Unser hausgemachter Veggie-Burger mit einem Patty aus roten Bohnen, Paprika, Zwiebeln und Cheddar Cheese auf Rucola, mit Hirtenkäse, Tomaten, Gurken, Burgersauce und roten Zwiebeln.

**Grilled Halloumí Burger** - vegetarisch - 10,90 €

Gegrillter Halloumí-Patty mit hausgemachter Aioli, Rucola, Tomaten-Zwiebel-Basilikum-Mix mit frischem Knoblauch & Oliven



## Schnitzel

Unsere Schnitzel sind Handwerk! Sie werden aus magerem Schweinefleisch oder Hähnchenbrustfilet frisch geschnitten, geklopft, paniert und knusprig auf der Grillplatte ausgebacken. D

as schmeckt man.

**Schnitzel „Wiener Art“** 13,90 €

Knusprig paniert, mit Zitrone, Salat & Pommes Frites

**Hähnchenschnitzel** 14,90 €

Knusprig paniert, mit Zitrone, Salat & Pommes Frites

**Schnitzel „Hollandaise“** 15,90 €

mit frischem Marktgemüse, Sauce Hollandaise & Pommes Frites

**Schnitzel „Jäger Art“** 15,90 €

mit hausgemachter Zwiebel-Champignon-Sauce & Pommes Frites

**Schnitzel „Holsteiner Art“** 15,90 €

mit 2 Spiegeleiern, frischem Marktgemüse & Pommes Frites

**Cordon Bleu** 16,50 €

gefüllt mit Schinken & Käse dazu frisches Marktgemüse,  
Sauce Hollandaise & Pommes Frites

**Aufpreis für Bratkartoffeln statt Pommes Frites** 1,00 €

## Aus dem Meer

### Gebratene Scholle

„Finkenwerder Art“ mit Speckstippe	21,50 €
„Büsumer Art“ mit Nordseekrabben	25,50 €

im Ganzen gebratene Scholle, dazu hausgemachte Bratkartoffeln mit Zwiebeln und Speck sowie ein knackig-frischer Salat

### Hamburger Pannfisch 19,90 €

3 gebratene Fischfilets auf Bratkartoffeln mit der typischen Hamburger Senfsauce und einem Beilagensalat

### Lachsfilet an Bratkartoffeln 18,90 €

Gebratenes Lachsfilet mit Sahnemeerrettich an hausgemachten Bratkartoffeln mit Zwiebeln und Speck, dazu ein gemischter Salat

### Gratiniertes Dorschfilet 18,50 €

Filet vom Dorsch auf einem Spinatbett und mit Sauce Hollandaise im Ofen gratiniert, dazu Pellkartoffeln

### Seehechtfilet auf Tagliatelle 17,50 €

Filets vom Seehecht auf Bandnudeln in einer Rahmsauce mit Zuckerschoten & Cherrytomaten

Bitte beachten Sie auch unsere Angebote an fangfrischem Ostseefisch vom Kieler Fischkutter auf der Tafel!

## Steaks & Filets

Grillpfanne „Alte Räucherei“ 23,90 €

Dreierlei Steaks/Filets in der Eisenpfanne serviert mit Bohnen, Zuckerschoten & Cherrytomaten, Bratkartoffeln und einer herzhaften Zwiebel-Champignon-Rahmsauce

Lammfilets in Tomaten-Kräuter-Kruste 23,50 €

Drei Lammfilets gebraten in einer Kruste aus Tomaten & Kräutern mit Bohnen, Zuckerschoten & Kartoffelgratin

Klassisches Rumpsteak

mit Kräuterbutter, Steakhouse Pommes und Salat 21,50 €

mit gebratenen Zwiebeln, Champignons & Bratkartoffeln 22,90 €

Medaillons vom Schweinefilet 18,90 €

in einer feinen Apfel-Calvados-Sauce mit frischem Marktgemüse und Steakhouse Pommes

Thailändische Hähnchenpfanne 16,90 €

Streifen von der Hähnchenbrust in leicht scharfer Curry-Kokos-Sauce mit Paprika, Zuckerschoten, Möhren & Ananas, dazu Reis

## Für die Lütten

### Hühnerfarm

7,50 €

Hausgemachte, knusprig panierte Hähnchenstreifen aus 100% Hähnchenfilet mit Pommes Frites & Salatbeilage

### Downtown Manhattan

7,90 €

Klassischer Hamburger oder Cheeseburger aus 100% Rindfleisch mit Pommes Frites

### Wiener Papperl

7,90 €

Kleines Schnitzel vom Schwein „Wiener Art“ mit Pommes Frites und Buttergemüse, wahlweise auch als „Jäger Art“

### Eisberg

1,50 €

1 Kugel Eiscreme (Erdbeer, Schokolade oder Vanille) mit Sahne & bunten Streuseln

### Lüttes Kribbelwater

1,80 €

0,2 l Mineralwasser, Cola, Fanta, Sprite, Mezzo Mix oder Saftschorle

## süß & lecker

### Dreierlei Eiscreme

4,80 €

Drei Kugeln Eiscreme, Vanille, Schoko & Erdbeere

mit Sahne

+0,50 €

mit Schoko- oder Karamellsauce

+0,50 €

### Coupe Colonel

6,50 €

Zwei Kugeln Zitronensorbet mit Wodka (oder wahlweise Prosecco), Minze und frischen Früchten

### Petit Gâteaux au Chocolat

6,90 €

Ein kleines Schokoladenküchlein gefüllt mit warmer Schokosauce begleitet von einer Kugel Vanilleeis & Sahne

### American Cheese Cake mit Zitronensorbet

7,50 €

Ein Stück hausgebackener American Cheese Cake serviert mit einer Kugel Zitronensorbet & Salzkaramellsauce

### Süße Topfen-Joghurt-Nockerl

7,80 €

Cremig-leichte Nockerl aus Quark & Joghurt mit in Triple Sec marinierten Orangenfilets & frischen Beeren