

Mittagstisch

Montags bis freitags von 12:00 bis 14:00 Uhr

Stammessen - täglich wechselnd

9,00 - 12,00 €

Wir kochen täglich ein wechselndes Stammessen aus frischen Zutaten.

Bitte fragen Sie unser Servicepersonal nach dem aktuellen Angebot.

Großer gemischter Salatteller

9,50 €

- mit gebackenem Hirtenkäse & Oliven + 2,50 €
- mit gebratener Hähnchenbrust + 4,50 €

Backkartoffel

9,50 €

mit mediterranem Gemüse & Kräuterquark (auch vegan möglich)

Bauernfrühstück

9,90 €

mit Schinkenwürfeln, saurer Gurke & hausgemachter Remoulade

Currywurst

11,00 €

mit hausgemachter Currysauce, Pommes & Salatbeilage

vegetarisches Kartoffelgratin

11,00 €

mit Spinat & Hirtenkäse überbacken

2 Matjesfilet nach Hausfrauenart

12,50 €

mit hausgemachter Hausfrauensauce, Röstkartoffeln & Salat

Holsteiner Sauerfleisch

12,50 €

mit hausgemachter Remoulade, Röstkartoffeln & Salat

Schnitzel Wiener Art oder Hähnchenschnitzel

14,50 €

mit Steakhouse Pommes & Salat

mit Bratkartoffeln statt Pommes + 2,00 €

mit Sauce Hollandaise zusätzlich + 1,50 €



Was unsere Gäste am liebsten essen!

Eine kleine Auswahl der am häufigsten bestellten Gerichte

Gemischte Vorspeisenplatte für 2 Personen

Bruschetta - gratinierte Süßkartoffeltaler mit Brie, Cranberries, gerösteten Nüssen & Honig - Räucherfisch - Baguette - Aioli - Butter - 21,90

Frischer Fisch von unserer Angebotstafel

Immer freitags kommt der frische Fang! Unser wechselndes Angebot mit tagesaktuellen Preisen lest Ihr auf der Tafel!

Hamburger Pannfisch

Drei gebratene Fischfilets - Hamburger Senfsauce - Bratkartoffeln - Saisongemüse - 26,90

Grillpfanne „Alte Räucherei“

Gegrilltes vom Huhn, Schwein & Rind in der Eisenpfanne - Whiskey-Pfeffer-Sauce - Ofengemüse - Rosmarinkartoffeln - 28,90

Schnitzel „Holsteiner Art“ mit Bratkartoffeln

Frisch geklopftes Schnitzel aus dem Schweinelachs - knusprig paniert - zwei Spiegeleier - Saisongemüse - Bratkartoffeln - 21,50

Boxty & Oven Baked Salmon

Irische Kartoffelpfannkuchen - Ofenlachs - Whiskey-Sahne Sauce - gebratene Champignons & Zucchini - 27,90

Mandarinen-Quark-Tiramisu

Fruchtig leichte Tiramisu aus Mascarpone-Quark-Creme mit Mandarinen & Löffelbiskuit --- 8,90

Ein leckerer Aperitiv vorweg?

Aperol Spritz - 8,50

Lillet Wildberry Spritz - 8,90

Limoncello Spritz - 8,90

Tropical Fruit Spritz alkoholfrei - 6,90

Auftakt & Lüttes für zwischendurch

Vorspeisenplatte „Alte Räucherei“

- für 1, 2 od. 4 Personen -

Bruschetta - gratinierte Süßkartoffeltaler - Räucherfisch - Baguette, Aioli & Butter - 12,50 / 21,90 / 37,50

Kleiner Räucherfischteller

Kleine Auswahl edler Räucherfischspezialitäten (Auswahl variiert nach Verfügbarkeit) - Baguette, Meerrettich & Butter - frische Blattsalate - 15,50

Gratinierte Süßkartoffeltaler

Camembert - geröstete Nüsse - Cranberries - Rosmarin - Honig - 9,90

Gebackener Camembert

mit Preiselbeeren - Butter - Baguette - frischem Blattsalat - 9,50

Bruschetta

Geröstetes Baguette - Olivenöl - Tomate - Basilikum - Knoblauch - rote Zwiebeln - 8,90

frisch & knackig

Salatteller „Alte Räucherei“

Wildkräuter & Blattsalate - bunte Paprika - Gurken - Cherrytomaten - Radieschen - Frühlingszwiebeln - geraspelten Möhren

als Beilage, klein oder groß - 5,90 / 9,50 / 13,90

zusätzlich mit:

- Gratinierte Süßkartoffeltaler - Brie - Cranberries - Nüsse - Honig - 5,60
- gebratener Hähnchenbrust - 4,90
- gebratenes Lachsfilet - 8,90

unsere hausgemachten Dressings:

Weißer-Balsamico-Kräuter, Joghurt-Zitrone, oder American Dressing

nordisch & herhaft

Bauernfrühstück

Bratkartoffeln - Zwiebeln - Speck - aufgeschlagenes Ei - Schinkenwürfel - saure Gurke - hausgemachte Remoulade - 14,50

Backkartoffel mit Kräuterquark

mit gebratener Hähnchenbrust & gemischttem Salat - 16,90

mit Pulled Salmon - hausgemachtem Coleslaw - 17,50

mit gebratenen Champignons - Zucchini - Zwiebeln - 13,90

Matjes nach Hausfrauenart mit Bratkartoffeln

Drei Matjesfilets - hausgemachte Sahnesauce mit Äpfeln, Gurken & Zwiebeln - Röstkartoffeln - Salat - 18,50

Holsteiner Sauerfleisch mit Röstkartoffeln

Hausgemachtes Sauerfleisch - Röstkartoffeln - saure Gurke - hausgemachte Remoulade --- 18,90

Große Räucherfischplatte „Alte Räucherei“

Lachs - Stremellachs - Makrele - Forelle - Buttermakrele - Silberlocke (die Auswahl variiert nach Verfügbarkeit) - Bratkartoffeln - Salat - 24,90

Unsere Craft-Beer-Empfehlung zum Räucherfisch: der „Matrosenschluck“ von Ratsherrn (Oat White IPA)

Currywurst & Steakhouse Pommes

Hausgemachte Currysauce - Salat- 12,90

Habt Ihr schon von unseren regelmäßigen Events gehört?

Sonntagsbrunch -- am 1. & 3. Sonntag jeden Monat

Brot & Spiele -- am 2. Sonntag jeden Monat

Klavier & Kerzenschein -- am 2. Samstag alle 2 Monate

Irish Folk Session -- am 2. Samstag alle 2 Monate

Von der grünen Insel

Seit unserer Zeit in Belfast in den 90ern ist Irland unser Wohlfühlort. Und so ist ein Sheperd's Pie an einem norddeutschen Regentag für uns bestes „Soul Food“. Gerne teilen wir mit Euch für einen Abend unsere Liebe für die irische Küche, die der norddeutschen gar nicht unähnlich ist.

Irish Stew

Der Klassiker der irischen Küche. Ein Eintopfgericht mit Lamm- und Rindfleisch, Kartoffeln, Möhren, Zwiebeln und Weißkohl. Wärmend & nahrhaft - 17,50

Colcannon

Echte irische Hausmannskost - nicht nur zum St. Patrick's Day!
Kartoffelstampf - Grünkohl - Lauchzwiebeln - Butter

- Colcannon - pure & simple - mit 2 Spiegeleieren - vegetarisch - 14,90
- Colcannon & Lamb Ragout - in Irish Red Ale geschmortes Lammragout mit Rosmarin, Thymian, Möhren, Lauch, Zwiebeln & Sellerie - 23,90

Sheperd's Pie

“Irish Pub Grub” at its best! Rindfleisch geschmort in Guinness mit Zwiebeln, Möhren & viel Geduld. Mit Kartoffelstampf & Cheddar im Ofen gratiniert - 19,90

Boxty

Klassische irische „Resteküche“. Ein Teig aus Stampf aus Kartoffeln vom Vortag, frisch geriebenen Kartoffeln, Milch, Butter, Ei in der Pfanne zu Pfannkücklein ausgebacken. Bei uns gibt es zwei Varianten:

- Boxty & Beef in Guinness - mit irischem Coleslaw - 23,90
- Boxty & Ofenlachs - Whiskey-Sahne-Sauce - sautierte Champignons & Zucchini - 27,90

Irish Folk Session -- Immer am 2. Samstag in den geraden Monaten ab 19:30 Uhr

vegetarisch & vegan

veganer Braten „Wellington“ - vegan -

Champignons - Spinat - Nüsse - in veganem Blätterteig gebacken -
Gemüsejus - Wildkräutersalat - geröstete Nüsse - Cranberries - 19,50

Rotkohlsteak im Ofen gebacken - vegetarisch oder vegan -

Süßkartoffeln - (Hirtenkäse) - Kichererbsen - Nüssen - Cranberries - 18,90

Bergkäseknoedel auf Lauch-Rahm-Gemüse - vegetarisch -

Semmelknödel mit Bergkäse - Lauch - Cherrytomaten - Rahmsauce -
Blattsalat - 16,50 (optional nicht-vegetarisch mit Speckstippe - 17,90)

Baked Camembert Burger - vegetarisch -

Gebackener Camembert auf Rucola & Tomate, getoppt mit in Butter
glasierten Apfelspalten & Preiselbeersauce - 15,90

Schnitzel

Unsere Schnitzel sind Handwerk! - wahlweise aus magerem
Schweinelachsfilet oder Hähnchenbrustfilet - frisch geschnitten, geklopft,
paniert und knusprig auf der Grillplatte ausgebacken. Das schmeckt man.

Zum Schnitzel 2 Beilagen nach Wahl:

gemischter Salat,

Kroketten --- +1,00

Saisongemüse,

Süßkartoffelpommes --- +1,00

mediterranes Ofengemüse

Bratkartoffeln --- +2,00

Pommes Frites

2 Bergkäseknoedel --- +2,50

Schnitzel „Hollandaise“

Schwein oder Huhn - Sauce Hollandaise - 19,50

Schnitzel „Jäger Art“

Schwein oder Huhn - hausgemachter Zwiebel-Waldpilz-Sauce - 19,50

Schnitzel „Holsteiner Art“

Schwein oder Huhn - 2 Spiegeleier - 19,50

Cordon Bleu

Schwein oder Huhn - gefüllt mit Schinken & Cheddarkäse -
Sauce Hollandaise - 20,50

Fleisch & Burger

Grillpfanne „Alte Räucherei“

Hähnchenbrust, Schweinefilet & kleines Rumpsteak - Whiskey-Pfeffer-Sauce - Ofengemüse - Rosmarinkartoffeln - 28,90

Rumpsteak (ca. 220 g)

Whiskey-Pfeffer-Sauce - gebratenen Zwiebeln & Champignons - Backkartoffel - Kräuterquark - 29,50

Medaillons vom Schweinefilet

Waldpilz-Zwiebel-Rahm - hausgemachte Bergkäseknoedel - Speckstippe - Apfelrotkohl - 25,90

Hähnchenbrust Caprese

Gebratene Hähnchenbrust mit Tomate & Mozzarella gratiniert - Pesto-Sahne-Sauce - Kartoffel-Zucchini-Gratin - 24,90

Holsteiner Galloway Burger

100% regionales Galloway-Rindfleisch - Rucola - Tomate - Gurke - Bacon - Spiegelei - gebratene Zwiebeln - hausgemachte Aioli - 17,90

Fried Pineapple Chicken Burger

Hähnchenbrustfilet - karamellisierter Ananas - Cheddar Cheese - Coleslaw - Salat - Tomate - Gurke - 16,50

Optional als Beilagen zu unseren Burgern:

Steakhouse Pommes - 3,50 €

Süßkartoffelpommes - 4,50 €

Mayonnaise, Ketchup, Kräuterquark oder Aioli - 0,30 €



Aus dem Meer

Kieler Butt „Finkenwerder Art“ direkt vom Kutter - nach Verfügbarkeit -
In der Saison bekommen wir direkt vom Kutter aus Heikendorf
fangfrischen Kieler Butt. Wir servieren den Butt mit Speckstippe,
Bratkartoffeln & Salat - 25,90

Hamburger Pannfisch

Drei gebratene Fischfilets - Bratkartoffeln - Hamburger Senfsauce -
Saisongemüse - 26,90

Lachsfilet mit Blattspinat & Bratkartoffeln

Gebratenes Lachsfilet - frischer Blattspinat - Bratkartoffeln mit Speck &
Zwiebeln - 27,90

Zanderfilet mit Kräuterkruste

Filet vom Zander überbacken mit einer Kräuterkruste - Süßkartoffelpüree
- cremiges Lauchgemüse mit Cherrytomaten - 28,50

Für die Lütten

Kindergerichte für unsere kleinen Gäste - frisch, hausgemacht & preiswert!
Erwachsene dürfen Kindergerichte bestellen - wenn sie zuvor eine halbe
Stunde in der Legoecke spielen! - Oder fragt nach einer Seniorenportion!

Hühnerfarm

Knusprig panierte Hähnchenstreifen - Pommes Frites - Salat - 8,90

Wiener Papperl

Kleines Schnitzel „Wiener Art“ - Pommes Frites - Gemüse - 9,50

Downtown Manhattan

Hamburger oder Cheeseburger - Pommes Frites - 9,90

Fischers Fritze

2 kleine, knusprig panierte Fischfilets - Pommes Frites - Gemüse - 9,90

Eisberg

1 Kugel Eiscreme (Erdbeere, Schokolade, Mango-Joghurt,
Walnuss oder Vanille) - Sahne - bunte Streusel - 2,00

süß & lecker

Dreierlei Eiscreme

Drei Kugeln Eiscreme - Vanille, Schoko, Erdbeere, Walnuss, Mango-Joghurt, Heidelbeer-Buttermilch oder Himbeersorbet - 6,60

mit Sahne --- +1,00

mit Schoko-, Erdbeer- oder Karamellsauce --- +1,00

Eis & heiß

Zwei Kugeln Vanilleeis mit heißen Portweinpfauen & Sahne --- 7,90

Nuss-Baileys-Becher

Zwei Kugeln Walnusseis auf einer Baileys-Sahnecreme mit gerösteten Nüssen & Crumble --- 8,90

Schokotraum

Hausgebackenes Schokoladenküchlein mit cremigem Schokokern begleitet von einer Kugel Vanilleeis & Erdbeercrème - 8,90

Mandarinen-Quark-Tiramisu

Fruchtig-leichte Tiramisu-Variation mit Quark & Mascarpone - Löffelbiskuit - Mandarinen - Kakaopulver - 8,90

Kennt Ihr unser Café Luna?

Leckeres Frühstück, frische Waffeln,
hausgebackene Kuchen & Torten

dienstags - sonntags 09 - 18 Uhr
Wellingdorf, Schönberger Str. 6