

## Mittagstisch

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

Stammessen - täglich wechselnd 9,50 - 12,00 €

Wir bereiten täglich ein wechselndes Stammessen aus frischen Zutaten zu. Bitte fragen Sie unser Servicepersonal nach unserem tagesaktuellen Angebot.

Großer gemischter Salatteller 8,50 €

- mit Falafel, Hirtenkäse & Oliven + 1,50 €
- mit gebratener Hähnchenbrust + 2,50 €

Bauernfrühstück 9,50 €

mit Schinkenwürfeln, saurer Gurke & hausgemachter Remoulade

Currywurst 9,00 €

mit hausgemachter Currysauce, Pommes & Salatbeilage

Hausgemachte Falafel 9,50 €

auf mediterranem Gemüse mit Steakhouse Pommes

Vegetarisches Kartoffelgratin 9,50 €

mit Brokkoli, Champignons & Käse überbacken

2 Matjesfilet nach Hausfrauenart 11,00 €

mit hausgemachter Hausfrauensauce, Bratkartoffeln & Salat

Holsteiner Sauerfleisch 11,00 €

mit hausgemachter Remoulade, Bratkartoffeln & Salat

## Auftakt & Lüttes für zwischendurch

### Gemischte Vorspeisenplatte (1, 2 oder 4 Personen)

Bruschetta, gebackener Ziegenkäse mit Walnüssen, Honig & Knoblauch, Matjestartar & Räucherfisch, dazu Baguette - 11,90 / 18,90 / 29,90

### Bruschetta

4 geröstete Scheiben Baguette mit einem Mix aus Tomaten, roten Zwiebeln, Knoblauch und frischem Basilikum - 7,90

### Gebackener Ziegenkäse mit Walnüssen, Knoblauch & Honig

Taler vom Ziegenkäse im Ofen gebacken mit Honig & Knoblauch und mit gerösteten Walnüssen getoppt - 9,90 €

### Gebackener Mozzarella im Speckmantel

Eine Kugel Mozzarella im Speckmantel serviert auf einem Zucchini-Tomatensalat mit karamellisierten Zwiebeln & Baguette - 9,90

### Kleiner Räucherfischteller

Eine kleine Auswahl edler Räucherfischspezialitäten an frischem Wildkräutersalat mit Matjestartar, Baguette & Butter serviert - 14,90

Als Begleiter zum Räucherfisch empfehlen wir ein Ratsherrn Matrosenschluck (Weizen-IPA) aus unserer Craft Beer Karte

### Ein leckerer Aperitiv vorweg?

Aperol Spritz - 7,90

Lillet Wildberry Spritz - 8,50

Ramazotti Freso Spritz - 8,50

Tropical Fruit Spritz alkoholfrei - 6,50

## frisch & knackig

Gemischter Salat --- als Beilage, klein oder groß

Knackig-frische Blattsalate & frisches Saisongemüse - 5,90 / 8,90 / 13,90

Salatteller mit gebackenem Ziegenkäse

Mit Honig & Knoblauch gebackener Ziegenkäse auf einem groben gemischten Salat - 16,90

Salatteller mit gebratener Hähnchenbrust

Gebratenes Hähnchenbrustfilet auf frischen Blattsalaten, Rucola, Gurken, Tomaten, Paprika, Möhren & rote Zwiebeln - 17,90

Salatteller mit Lachsfilet

Gebratenes Lachsfilet auf frischen Blattsalaten, Rucola, Gurken, Tomaten, Paprika, Möhren, Rettich & roten Zwiebeln - 21,90

Unsere Dressings: Balsamico, Joghurt oder Thousand-Islands-Dressing

## nordisch & herzhaft

Bauernfrühstück

Bratkartoffeln mit Zwiebeln, Speck & aufgeschlagenem Ei, dazu Schinkenwürfel, saure Gurke und hausgemachte Remoulade - 11,50

Matjes nach Hausfrauenart mit Bratkartoffeln

Drei Matjesfilets an einer hausgemachten Sahneseauce mit Äpfeln, Gurken & Zwiebeln, dazu Bratkartoffeln mit Butter & Salat - 17,90

Hausgemachtes Roastbeef mit Bratkartoffeln

Kalt aufgeschnittene Scheiben vom rosa gebratenen Roastbeef mit Bratkartoffeln, hausgemachter Remoulade & Salatbeilage - 19,90

### Holsteiner Sauerfleisch mit Bratkartoffeln

Sauerfleisch von der Fleischerei Rahlf aus Heikendorf mit Bratkartoffeln, saurer Gurke und hausgemachter Remoulade - 18,90

### Brathering süß-sauer

Nach traditionellem Rezept süß-sauer eingelegte Bratheringsfilets mit Bratkartoffeln & frischem Blattsalat - 17,90

### Große Räucherfischplatte „Alte Räucherei“

Edle Räucherfischspezialitäten mit unseren hausgemachten Bratkartoffeln, Matjestartar & Wildkräutersalat. - 23,90

unsere Craft-Beer-Empfehlung dazu: ein „Matrosenschluck“ Craft Beer von Ratsherrn.

## vegetarisch & vegan

### Kartoffelgratin mit Blattspinat, Tomaten & Hirtenkäse

Sahnig-cremiges Kartoffelgratin mit Blattspinat, Tomaten & Hirtenkäse im Ofen gratiniert - 16,50

### Caponata auf Rosmarin-Röstkartoffeln (vegan)

Mediterrane Gemüsepfanne mit Paprika, Zucchini, Möhren, Champignons, Kirschtomaten, frischen Kräutern & Knoblauch auf Rosmarin-Röstkartoffeln und mit veganer Aioli - 17,90

### Walnuss-Blumenkohlschnitzel mit Sesam-Humus-Dip

Blumenkohlschnitzel in Walnuss-Parmesan-Panade an einem hausgemachten Sesam-Humus Dip mit Steakhouse Pommes & Zucchini-Tomatensalat - 18,90



Bitte beachten Sie auch unsere vegetarischen und veganen Burger auf der Burgerkarte!

## Schnitzel

Unsere Schnitzel sind Handwerke! Sie werden aus magerem Schweinelachsfleisch bzw. Hähnchenbrustfilet frisch geschnitten, geklopft, paniert und knusprig auf der Grillplatte ausgebacken. Das schmeckt man.

### Schnitzel „Wiener Art“

Knusprig paniert, mit Zitrone, Salat & Pommes Frites - 17,90

### Hähnchenschnitzel

Knusprig paniert, mit Zitrone, Salat & Pommes Frites - 18,50

### Schnitzel „Hollandaise“

mit frischem Saisongemüse, Sauce Hollandaise & Pommes Frites - 18,90

### Schnitzel „Jäger Art“

mit hausgemachter Zwiebel-Champignon-Sauce & Pommes Frites - 18,90

### Schnitzel „Holsteiner Art“

mit 2 Spiegeleiern, frischem Saisongemüse & Pommes Frites - 18,90

### Cordon Bleu

gefüllt mit Schinken & Käse dazu frischem Saisongemüse,  
Sauce Hollandaise & Pommes Frites - 19,50

Aufpreis für Bratkartoffeln statt Pommes Frites - 1,50

## Saftige Burger à la Alte Räucherei

Unsere Burger servieren wir im klassischen Brioche Bun handgemacht von der Bäckerei Lyck. Steakhouse oder Süßkartoffelpommes könnt Ihr auf Wunsch zusätzlich bestellen.

### Holsteiner Galloway Burger

100% regionales Galloway-Rindfleisch, Rucola, Tomate, Gurke, Bacon, Spiegelei, karamellisierte Zwiebeln & hausgemachte Aioli - 15,90

### Italian Style Burger

100% pures Rindfleisch mit Aioli, Mozzarella, Rucola, Oliven, Bruschetta Mix aus Tomaten, Zwiebeln, frischem Knoblauch & Basilikum, getoppt mit gehobeltem Grana Padano - 15,90

### Classic Bacon Cheese Burger

Ca. 160g frisches, norddeutsches Rinderhack getoppt mit knusprig gebratenem Speck & garniert mit knackigem Blattsalat, Tomate, Gurke, roten Zwiebeln und unserer hausgemachten Burgersauce - 14,50

Unser Galloway-Upgrade für den Italian oder Bacon Cheese Burger:

Patty aus 100% regionalem Galloway-Rindfleisch    Aufpreis 1,50

### Avocado Chicken Burger

Hähnchenbrustfilet gratiniert mit Avocado & Hirtenkäse auf Salat, Tomate, Gurke & unserer hausgemachten Burgersauce - 14,90

### Pulled Salmon Burger

Gezupftes Lachsfilet auf Rucola, Gurke & roten Zwiebeln, getoppt mit Avocado, Spiegelei & hausgemachter Honig-Senf-Sauce - 16,50

### Falafel Burger - vegetarisch -

Hausgemachte Falafel mit gegrillter Avocado, veganer Aioli, mariniertem Rucola & roten Zwiebeln - 13,90

**Baked Camembert Burger** - vegetarisch -

Gebackener Camembert auf Rucola & Tomate, getoppt mit in Butter  
glasierten Apfelspalten & Preiselbeersauce - 14,50

**Grilled Halloumi Burger** - vegetarisch -

Gegrillter Halloumi mit hausgemachter Aioli, Rucola, Tomaten-Zwiebel-  
Basilikum-Mix mit frischem Knoblauch & Oliven - 14,50

Optional als Beilagen zu unseren Burgern:

Steakhouse Pommes - 3,00

Süßkartoffel Pommes - 4,00 €

## Fleischgerichte

**Grillpfanne „Alte Räucherei“**

Dreierlei Fleisch vom Huhn, Schwein & Rind in der Eisenpfanne serviert an  
einer Cognac-Pfeffer-Sauce dazu Bohnen, Zuckerschoten, Cherrytomaten &  
Bratkartoffeln - 26,50

**Klassisches Rumpsteak**

mit Kräuterbutter, Steakhouse Pommes und Salat - 24,90

mit gebratenen Zwiebeln, Champignons & Bratkartoffeln - 25,90

mit Cognac-Pfeffersauce, Bohnen, Zuckerschoten & Cherrytomaten und  
dazu Rosmarinkartoffeln - 26,50

**Medaillons vom Schweinefilet**

an einer Cognac-Pfeffersauce mit frischem Saisongemüse & Steakhouse  
Pommes - 21,90



### Medaillons von der Hähnchenbrust

Drei Hähnchenmedaillons mit Mozzarella gratiniert auf einem pikanten Tomaten-Basilikum-Spiegel mit mediterranem Gemüse & Rosmarinkartoffeln - 19,50

### Irischer Shepard's Pie

"Irish Pub Grub" at its best! Streifen vom Rindfleisch mit Zwiebeln & Möhren in Guinness geschmort und mit Cheddar-Kartoffelstampf überbacken - 17,90

### Currywurst & Steakhouse Pommes

Der Klassiker für den Hunger zwischendurch! Natürlich mit unserer hausgemachten Tomaten-Currysauce, Steakhouse Pommes & knackigem Salat - 11,50

## Aus dem Meer

### Hamburger Pannfisch

Drei gebratene Fischfilets auf Bratkartoffeln mit der typischen Hamburger Senfsauce und frisches Saisongemüse - 25,50

### Lachsfilet auf Blattspinat

Gebratenes Lachsfilet auf frischem Blattspinat mit einer leichten Dill-Weißweinsauce, dazu Kartoffelgratin - 25,90

### Zanderfilet unter einer Kartoffelkruste

Filet vom Zander überbacken mit einer Kruste aus geriebenen Kartoffeln auf cremigem Blattspinat, dazu Kartoffelgratin - 23,50

### Seehechtfilet auf mediterranem Gemüse

Zwei Filets vom Seehecht auf mediterranem Gemüse mit leicht pikanter Tomaten-Basilikum-Sauce und Rosmarinkartoffeln - 19,90



## Für die Lütten

### Hühnerfarm

Hausgemachte, knusprig panierte Hähnchenstreifen aus 100% Hähnchenfilet mit Pommes Frites & Salatbeilage oder Saisongemüse - 8,90

### Downtown Manhattan

Klassischer Hamburger oder Cheeseburger aus 100% Rindfleisch mit Pommes Frites - 9,90

### Wiener Papperl

Kleines Schnitzel vom Schwein „Wiener Art“ mit Pommes Frites und Gemüse. Wahlweise auch als „Jäger Art“ - 9,90

### Fischers Fritze

Zwei kleine, knusprig panierte Fischfilets mit Pommes & Gemüse - 11,90

### Eisberg

1 Kugel Eiscreme (Erdbeere, Schokolade, Walnuss oder Vanille) mit Sahne & bunten Streuseln - 2,00 €

## Kindergetränke

### Lüttes Krübbelwater

1,50 €

0,2 l Selter, Cola, Fanta, Sprite, Mezzo Mix, Saft oder Saftschorle

Wir bitten um Verständnis, dass die Angebote unserer Kinderkarte nur für Kinder und Jugendliche gelten.

## süß & lecker

---

### Dreierlei Eiscreme

Drei Kugeln Eiscreme - Vanille, Schoko, Walnuss oder Erdbeere - 5,90

mit Sahne - +0,70

mit Schoko- oder Karamellsauce - 0,70 €

### Eis & heiß

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

### Bailey's trifft Walnuss

Zwei Kugeln Walnusseis auf einer Bailey's-Sahnecreme mit Walnuss-Krokant-Crumble - 8,90

### Petit Gâteaux au Chocolat

Ein Schokoladenküchlein gefüllt mit warmer Schokosauce begleitet von einer Kugel Vanilleeis, frischen Früchten & Sahne - 8,90

### Hausgemachtes Tiramisu

Hausgemacht nach klassischem Rezept. Wunderbar cremig und süß mit den Akzenten von Kaffee und Amaretto. Einfach lecker! - 9,90