

Mittagstisch

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

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

Wir kochen täglich ein wechselndes Stammessen aus frischen Zutaten.

Bitte fragen Sie unser Servicepersonal nach dem aktuellen Angebot.

Grober gemischter Salatteller 9,90 €

- mit gebackenem Hirtenkäse & Oliven + 3,50 €

- mit gebratener Hähnchenbrust + 4,50 €

Bauernfrühstück 9,90 €

mit Schinkenwürfeln, saurer Gurke & hausgemachter Remoulade

Backkartoffel 9,90 €

mit mediterranem Gemüse & Kräuterquark (auch vegan möglich)

Currywurst 11,00 €

mit hausgemachter Currysauce, Pommes & Salatbeilage

Vegetarisches Kartoffelgratin 11,50 €

mit Brokkoli, Champignons & Käse überbacken

2 Matjesfilet nach Hausfrauenart 12,90 €

mit hausgemachter Hausfrauensauce, Röstkartoffeln & Salat

Holsteiner Sauerfleisch 12,90 €

mit hausgemachter Remoulade, Röstkartoffeln & Salat

Schnitzel Wiener Art oder Hähnchenschnitzel 14,90 €

mit Steakhouse Pommes & Salat

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

Tomate-Mozzarella, Ziegenfrischkäsepraline mit Cranberries, gerösteten Nüssen & Honig, Matjestartar & Räucherfisch mit frischem Baguette & Butter --- 22,90

Frischer Fisch von unserer Angebotstafel

Immer freitags kommt der frische Fang! Wir zaubern aus dem Angebot wechselnde Gerichte für unsere Tafel - solange der frische Fang reicht! Fragt gerne unseren Service. - tagesaktuelle Preise auf der Tafel

Hamburger Pannfisch

Drei gebratene Fischfilets auf Röstkartoffeln mit der typischen Hamburger Senfsauce und frischem Saisongemüse - 27,90

Grillpfanne „Alte Räucherei“

Dreierlei Fleisch vom Huhn, Schwein & Rind in der Eisenpfanne serviert an einer Whiskey-Pfeffer-Sauce dazu Ofengemüse & Röstkartoffeln - 29,90

Schnitzel „Holsteiner Art“

Frisch geklopftes Schnitzel aus dem Schweinelachs, knusprig paniert & mit zwei Spiegeleiern getoppt. Dazu frisches Gemüse & Röstkartoffeln - 21,90

Schokotraum

Hausgebackenes Schokoladenküchlein mit cremigem Schokokern begleitet von einer Kugel Vanilleeis & Erdbeercreme --- 9,50

Unsere Aperitivempfehlung:

Aperol Spritz - 8,50

Tropical Fruit Spritz alkoholfrei - 6,90



Auftakt & Lüttes für zwischendurch

Tagessuppe

Bitte erfragt beim Service unser heutiges Angebot --- 7,90

Vorspeisenteller „Alte Räucherei“ (für 1, 2 od. 4 Personen)

Tomate-Mozzarella, Ziegenfrischkäsepraline mit Cranberries, gerösteten Nüssen & Honig, Matjestartar & Räucherfisch mit frischem Baguette & Butter --- 12,90 / 22,90 / 35,90

Kleiner Räucherfischsteller

Eine kleine Auswahl edler Räucherfischspezialitäten an frischen Blattsalaten mit Baguette & Butter serviert. Die Auswahl an Räucherfisch kann nach Verfügbarkeit variieren--- 15,90

Ziegenfrischkäsepralinen herzhaft & süß

Drei Pralinen aus Ziegenfrischkäse mit Rosmarin eingehüllt in Nüsse, Cranberries, Sonnenblumen-, Kürbis- & Pinienkerne, mit Honig beträufelt. Serviert auf Wildkräuterblattsalat mit Baguette & Butter --- 11,90

Burrata auf Rote Beete Carpaccio

mit Himbeer-Meerrettich-Pesto & knusprigem Baguette --- 9,90

Bruschetta

4 geröstete Scheiben Baguette mit einem Mix aus Tomaten, Basilikum, Knoblauch & roten Zwiebeln --- 8,90

Ein leckerer Aperitiv vorweg?

Aperol Spritz - 8,50

Lillet Wildberry Spritz - 8,90

Ramazotti Freso Spritz - 8,90

Tropical Fruit Spritz alkoholfrei - 6,90



vegetarisch & vegan

Kartoffel-Gemüse-Gratin

Sahnig-cremiges Kartoffelgratin mit Brokkoli, Zucchini, Champignons & Cherrytomaten im Ofen mit Mozzarella gratiniert --- 17,90

Caponata auf Rosmarin-Röstkartoffeln (vegan)

Mediterrane Gemüsepfanne mit Paprika, Zucchini, Möhren, Champignons, Kirschtomaten, frischen Kräutern & Knoblauch auf Rosmarin-Röstkartoffeln und mit veganer Aioli oder Kräuterquark --- 18,90

Walnuss-Blumenkohlschnitzel mit Zucchini-Tomaten-Salat (vegan)

Blumenkohlschnitzel in Walnuss-Kürbiskern-Panade an einer hausgemachten Tomaten-Paprika-Avocado-Salsa mit Rosmarinkartoffeln & Zucchini-Tomatensalat --- 19,90

vegetarische & vegane Burger findet Ihr auf unserer Burgerkarte!

frisch & knackig

Salatteller „Alte Räucherei“

Knackig-frische Wildkräuter & Blattsalate mit bunter Paprika, Gurken, Cherrytomaten, Radieschen, Frühlingszwiebeln & Möhren

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

zusätzlich mit:

- Hirtenkäse & marinierten Oliven --- 2,90
- Ziegenfrischkäsepralinen mit Cranberries, Nüssen & Honig --- 5,90
- Hähnchenbrust Caesar Style mit Croutons --- 6,90
- Lachsfilet --- 8,90

Unsere hausgemachten Dressings:

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



nordisch & herzhaft

Bauernfrühstück

Bratkartoffeln mit Zwiebeln, Speck & aufgeschlagenem Ei, dazu Schinkenwürfel, saure Gurke und hausgemachte Remoulade --- 14,90

Backkartoffel mit Kräuterquark & Salat

mit Pulled Chicken in BBQ-Sauce & hausgemachtem Coleslaw --- 15,90

mit gebratenen Champignons, Zucchini & Zwiebeln --- 13,90

Matjes nach Hausfrauenart mit Röstkartoffeln

Drei Matjesfilets an einer hausgemachten Sahneseauce mit Äpfeln, Gurken & Zwiebeln, dazu Röstkartoffeln & Salat --- 19,50

Holsteiner Sauerfleisch mit Röstkartoffeln

unser hausgemachtes Sauerfleisch mit Röstkartoffeln „Alte Räucherei“, saurer Gurke und hausgemachter Remoulade --- 19,90

Große Räucherfischplatte „Alte Räucherei“

Edle Räucherfischspezialitäten (z.B. Lachs, Stremellachs, Makrele, Forelle, Buttermakrele – die Auswahl kann nach Verfügbarkeit variieren) mit unseren hausgemachten Röstkartoffeln & Salatbeilage --- 25,90

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

Currywurst & Steakhouse Pommes

Der Klassiker für den Hunger zwischendurch! Natürlich mit unserer hausgemachten Tomaten-Currysauce, Steakhouse Pommes & knackigem Salat --- 12,90



Lieblingsgerichte unseres Teams

In unserer so authentisch-norddeutschen Alten Räucherei kocht für Euch ein Team, in dem eine Menge internationaler kulinarischer Erfahrung zusammenkommt. Von Irland über Großbritannien, Frankreich, Österreich und Ungarn bis nach Syrien reichen Herkunft und Einflüsse. Entsprechend bunt und vielfältig gestalten sich die Lieblingssessen aus unserem Team!

Lángos

Heißt ins Deutsche übersetzt „Flamme“. In Ungarn, der Heimat unserer Auszubildenden Helga, wird dieser in Fett ausgebackene Hefefladen als Vorspeise oder Snack zwischendurch geliebt. Wir servieren ihn traditionell mit Sauerrahm und geriebenem Käse. --- 8,90

Bergkäseknödel

Viele Jahre österreichische Küche haben bei unserem Koch Rainer Spuren hinterlassen. Seine handgemachten Semmelknödel mit Bergkäse sind ein echtes Schmankerl: auf Lauchgemüse mit Cherrytomaten und wahlweise mit Speckstippe, dazu Wildkräutersalat --- 15,90 / vegetarisch 14,50

Boxty & Beef in Guinness

Dass wir unser Herz an Irland verloren haben, ist kein Geheimnis. Boxty sind klassische irische Resteküche wie wir sie lieben! Eine Mischung aus Kartoffelreibeküchlein und Pfannkuchen, traditionell hergestellt, wenn am Vortag Kartoffeln übrig waren. Wir reichen sie als Hauptgang mit in Guinness geschmortem Rindfleisch & irischem Coleslaw. --- 23,90

Joues de Beouf braïssé

Die ganz klassische, französische Küche ist unserem Küchenchef Steven in die Wiege gelegt: in Rotwein geschmorte Ochsenbäckchen mit Selleriemousseline & geschmortem Wurzelgemüse. --- 27,50

Schnitzel

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

Zum Schnitzel gehören 2 Beilagen nach Wahl:

gemischter Salat,

Saisongemüse,

oder mediterranes Ofengemüse

Pommes Frites

Kroketten --- +1,00

Süßkartoffelpommes --- +1,00

Röstkartoffeln --- +2,00

2 Bergkäseknödel --- +2,00

Hähnchenschnitzel

Knusprig paniert, mit Zitrone --- 19,50

Schnitzel „Hollandaise“

mit Sauce Hollandaise --- 19,90

Schnitzel „Jäger Art“

mit hausgemachter Zwiebel-Waldpilz-Sauce --- 19,90

Schnitzel „Holsteiner Art“

mit 2 Spiegeleiern --- 19,90

Schnitzel „Ungarische Art“

mit pikanter Paprikasauce --- 19,90

Cordon Bleu

gefüllt mit Schinken & Cheddar-Käse & dazu Sauce Hollandaise --- 20,90

Vegetarische & vegane Burger

Gemüse-Falafel Burger - vegan -

Hausgemachter Gemüse-Falafel-Patty aus Kichererbsen, roten Bohnen & Paprika auf Wildkräutersalat mit Avocado, roten Zwiebeln & Tomaten-Paprika-Avocado-Salsa, veganes Burger Bun --- 16,50

Baked Camembert Burger - vegetarisch -

Gebackener Camembert auf Rucola & Tomate, getoppt mit in Butter glasierten Apfelspalten & Preiselbeersauce --- 15,50

Fleischgerichte

Grillpfanne „Alte Räucherei“

Dreierlei Kurzgebratenes vom Huhn, Schwein & Rind in der Eisenpfanne serviert an einer Whiskey-Pfeffer-Sauce, dazu Ofengemüse mit Zucchini, Paprika, Champignons & Tomaten sowie Rosmarinkartoffeln --- 29,90

Klassisches Rumpsteak (ca. 220 g)

- mit Kräuterbutter, Backkartoffel mit Kräuterquark & Salat --- 28,90
- mit gebratenen Zwiebeln & Champignons, dazu Röstkartoffeln „Alte Räucherei“ --- 29,90
- mit Whiskey-Pfeffersauce, Ofengemüse mit Zucchini, Paprika, Champignons & Cherrytomaten, dazu Rosmarinkartoffeln --- 32,50

Geschnetzeltes vom Schweinefilet

in Waldpilz-Zwiebel-Rahm mit 2 hausgemachten Bergkäseknödeln & Speckstippe, dazu ein Wildkräutersalat --- 25,90

Mediterranes Hähnchengratin

Gebratene Hähnchenbrust auf einem sahnigen Kartoffelgratin mit roter Paprika & Cherrytomaten, gratiniert mit Mozzarella --- 22,90

Irischer Sheperd's Pie

"Irish Pub Grub" at its best! Rindfleisch mit Zwiebeln & Möhren in Guinness geschmort und gratiniert mit Cheddar-Kartoffelstampf --- 19,90

Aus dem Meer

Kieler Butt direkt vom Kutter aus Heikendorf

In der Saison bekommen wir direkt vom Kutter nach Verfügbarkeit fangfrischen Kieler Butt.

- „Finkenwerder Art“ mit Speckstippe, Röstkartoffeln & Salat --- 25,90
- „Büsumer Art“ mit Nordseekrabben, Röstkartoffeln & Salat --- 31,90

Hamburger Pannfisch

Drei gebratene Fischfilets auf Röstkartoffeln „Alte Räucherei“ mit der typischen Hamburger Senfsauce & Saisongemüse --- 27,50

Lachsfilet auf mediterranem Ofengemüse

Gebratenes Lachsfilet auf Ofengemüse mit Champignons, Zucchini, Paprika, Cherrytomaten & Ofenkartoffel mit Kräuterquark --- 28,90

Zanderfilet unter einer Kartoffelkruste

Filet vom Zander überbacken mit einer Kruste aus geriebenen Kartoffeln auf cremigem Lauch & Cherrytomaten, dazu Kartoffelgratin --- 28,50

Pochiertes Kabeljaufilet mit karamellisierten Senfkörnern

Im Ofen mit Weißwein pochiertes Filet vom Kabeljau mit Gemüsestreifen an karamellisierten Senfkörnern & einer Zitronen-Whiskey-Sauce, dazu Pellkartoffeln --- 25,90

Für die Lütten

Klassische Kindergerichte für unsere kleinen Gäste – natürlich auch frisch, hausgemacht & preiswert! Erwachsene dürfen von der Kinderkarte bestellen – vorausgesetzt sie haben zuvor eine halbe Stunde in der Legoecke gespielt! Für den kleinen Erwachsenenhunger bieten wir gerne „Seniorenportionen“ aus der normalen Karte an.

Hühnerfarm

Hausgemachte, knusprig panierte Hähnchenstreifen aus 100% Hähnchenfilet mit Pommes Frites & Salatbeilage --- 9,50

Downtown Manhattan

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

Wiener Papperl

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

Fischers Fritze

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

Eisberg

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

süß & lecker

Dreierlei Eiscreme

Drei Kugeln Eiscreme - Vanille, Schoko, Erdbeere, Walnuss, Coconut Crisp, Mango-Joghurt, Passionsfrucht Sorbet --- 6,60

mit Sahne --- +0,80

mit Schoko-, Erdbeer- oder Karamellsauce --- +0,80

Eis & heiß

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

Baileys trifft Walnuss

Zwei Kugeln Walnusseis auf einer Baileys-Sahnecreme mit Walnuss-Schoko-Crumble --- 9,50

Schokotraum

Hausgebackenes Schokoladenküchlein mit cremigem Schokokern begleitet von einer Kugel Vanilleeis & Erdbeercreme --- 9,50

Limetten-Quark-Mousse mit Heidelbeerparfait & Coulis

Ein sommerlich-leichtes Mousse mit Quark & frischer Limette. Dazu ein hausgemachtes Heidelbeerparfait mit Blaubeercoulis. Eine fruchtige Geschmacksexplosion! --- 9,90

Kennt Ihr unser Café Luna?

Leckeres Frühstück, frische Waffeln,
hausgebackene Kuchen & Torten

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