

Bistrokarte

*Aperol Lemon Soda */**
der etwas andere Aperitif
Aperol, Lemon Soda und Soda
€ 5,50*

*Tomatencrèmesuppe
€ 5,50*

*Backfisch mit Remoulade und Bratkartoffeln
und kleinem Salat
€ 14,50*

*Currywurst² mit hausgemachter Currysauce
und Pommes-frites
€ 6,50*

*Cheeseburger mit krossen Speckstreifen und Pommes-frites
€ 10,50*

*Wiener Würstchen mit Speckkartoffelsalat
und kleinem Salat
€ 10,50*

*Hausgemachte Frikadelle mit Speckkartoffelsalat
und Spiegelei
€ 11,50*

Liebe Gäste, auf Wunsch erhalten Sie beim Servicepersonal eine Speisekarte mit
allen kennzeichnungspflichtigen Allergenen!

2 mit Konservierungsstoffen

Vorspeisen

Pfifferlingscrèmesuppe mit Speckstippe
€ 5,50

*Halber Pfirsich mit Ziegenkäse überbacken
an einer Riesengarnele*
€ 7,50

Rindercarpaccio
€ 9,50

Salate

Gemischter Beilagensalat
€ 3,50

*Rucola-Salat mit Rinderstreifen und frischen Pfifferlingen,
dazu Erdbeeren und Parmesanchips*
€ 12,50

*Bunter Blattsalat mit Maracuja-Dressing
und Hähnchenbrustfilet*
€ 12,50

Holsteinische Klassiker Ecke

*Matjes nach „Hausfrauenart“
mit Bratkartoffeln und Beilagensalat
€ 16,50*

*Hausgemachtes Sauerfleisch von der Holsteiner Ente,
mit einer Salatbeilage und Bratkartoffeln
€ 14,00*

*Roastbeef rosa gebraten, kalt serviert,
mit einer Salatbeilage, Remouladensauce und Bratkartoffeln
€ 15,50*

*Labskaus – „Riesebusch“
mit gebratenem Rindermedaillon, Matjestatar und Spiegelei
€ 15,50*

*Bratheringe mit Bratkartoffeln und Salatbeilage
€ 12,50*

Fleisch

*Rumpsteak unter der Schafskäsekruste
mit Tex-Mex-Gemüse und Süßkartoffelecken
€ 24,50*

*Kachelfleisch mit spanischen Paraguayos Pfirsichen,
Rosmarinkartoffeln und Rucola-Tomaten-Salat
(Kachelfleisch ist sehr zartes Schweinefleisch.
Das Kachelfleisch sitzt auf dem Hüftknochen, pro Schwein gibt es nur ca. 150g von dem
marmorierten Muskelstück. Ein Geheimitipp für alle Grillfans.)
€ 18,00*

*Wiener Schnitzel vom Kalb
mit Pfifferlingsrahm und Bratkartoffeln
€ 18,50*

*Steakteller „Riesebusch“
drei verschiedene Steaks (nach Tagesangebot)
mit Bratkartoffeln, Saucen und kleinem Salat
€ 20,50*

Vegetarisch

*Wrap mit Sommergemüse gefüllt,
dazu Süßkartoffeln und Dip
€ 10,50*

*Rührei mit frischen Pfifferlingen auf Schwarzbrot
und kleinem Salat
€ 14,50*

Fisch

*Ganze Dorade mit Pfifferlingen gefüllt,
dazu Rucola-Tomaten-Salat
€ 20,50*

*Ganzer Bachsaibling
mit Sommergemüse und Süßkartoffelecken
€ 21,50*

*Gebratene Ostsee Scholle „Büsumer Art“
mit Bratkartoffeln
€ 20,50*

*Gebratene Ostsee Scholle „Finkenwerder Art“
mit Bratkartoffeln
€ 18,50*

Dessert

*Mascarponecrème mit Pfirsich-Rosmarinkompott
und Amarettini*
€ 6,50

Erdbeermousse auf Basilikum Panna cotta
€ 7,50

*Baisertörtchen mit frischen Erdbeeren gefüllt
und Vanilleeis*
€ 7,50

Obstsalat an Cassissorbet
€ 6,50

Käseteller
€ 7,50