

Liebe Gäste und Freunde des Hauses,  
Wie haben **Jeden Montag Ruhetag.**  
Aber für **Reservierungen** oder **Veranstaltungen** ab 15 Personen am  
Montag nach Absprache möglich.  
Auch **Feiertagen** am Montag stehen wir Ihnen zu den gewohnten  
Öffnungszeiten  
wieder gerne zur Verfügung und freuen uns auf Ihren Besuch.

**Sandkuhle 4-6 24103 Kiel**

**0431-96186**

Durchgehend warme Küche

**Täglich Küche: 11:30 – 15:00 Uhr und 17:30 bis 24:00 Uhr**

---

## Suppen

- Wildrahmsüppchen mit Fleisch- und Gemüseeinlage und ofenfrischem Baguette 6,50 Euro
- Tomatencremesuppe mit Gin verfeinert, Fleischklößchen, Sahnehaube und Ofenbaguette 5,90 Euro
- Krabbensuppe nach Art des Hauses mit Cognac aromatisiert, reichlich Eismeergarnelen Sahnehaube und Baguette 5,90 Euro

## Vorspeisen

- Kleiner gemischter Salat mit Balsamico Dressing 5,50 Euro
- Shrimpscocktail mit Salatstreifen, Paradiesäpfeln, Cocktailsauce und Kaviar garniert 8,50 Euro
- Rinder Carpaccio an frischem Ruccolasalat mit geriebenem Parmesan, dazu Brot 12,50 Euro

## Salate

Zu allen Salaten servieren wir hausgemachtes Balsamico Dressing und ofenfrisches Baguette

Großer gemischter Blatt- und Gemüsesalat der Saison  
>>> mit gebratener Entenbrust oder Putenbrust gerösteten Kürbiskernen, Früchte-Komposition und Baguette 12,90 Euro

>>> mit gebratenen Edelfischfilets, sautiertem Flusskrebsfleisch und Pinienkernen 14,90 Euro

*Alle Salate können als Vorspeise auch als halbe Portion bestellt werden.*

---

---

## Vegetarische Gerichte

Bunter Gemüsegratin: fein würzige Sahnkartoffeln mit frischem Gemüse belegt, tomatisiert und mit Champignons à la Crème und Käse im Ofen überbacken

14,90 Euro

Vegetarische Tortellini gefüllt mit zartem Gemüse, dazu sautierte Sojabohnen, Zuckerschoten, Bambussprossen, Wasserkastanien und gelbe Paprika und herzhaft Curryrahmsauce

14,90 Euro

Hausgemachte Spätzle mit Pilzrahmsauce

10,90 Euro

---

## Holsteinisch und Kleinigkeiten

Hausgemachtes Sauerfleisch an Blattsalaten mit eingelegtem Gemüse, Remouladensauce und Bratkartoffeln

12,90 Euro

Gebackener Camembert an Blatt- und Gemüsesalaten mit Preiselbeeren gefüllter Birne, exotischen Früchten, Butter, dazu Ofenbaguette.

12,90 Euro

Zwei Spiegeleier mit sautiertem Champignons-Zwiebelgemüse und Bratkartoffeln

12,90 Euro

Lachs-Krebs-Gratin: Kartoffelscheiben in würziger Sahnesauce mit Flusskrebsfleisch und Lachsstreifen belegt, im Ofen mit Hummersauce und Käse überbacken, dazu Ofenbaguette

15,90 Euro

„Seemanns-Labskaus“ mit Roten-Beten, Bismarck-Rollmops oder Matjesfilet, Spiegelei, Pfeffergurken und Blattsalaten

14,90 Euro

---

---

## Fleischgerichte

Schnitzel nach „Schleswig-Holsteiner Art“ mit gebratenem Champignon-Zwiebelgemüse und Spiegelei, garniert mit Pfeffergurken und roten Rüben, dazu Bratkartoffeln

14,90 Euro

„Mohrenkopf-Topf“: drei kleine Steaks von Schweinefilet, Putenbrust und Rind gebraten, mit Champignons à la Crème, Gemüsekomposition, Sauce Hollandaise und Bratkartoffeln

16,90 Euro

„Herzhafter Pfeffertopf“: verschiedene Filetspitzen in Pilzsauce mit rosa Pfeffer und Bratkartoffeln

15,90 Euro

Saftiges Putenbruststeak gebraten mit Früchte-Curryrahmsauce, Reis oder Pommes frites, dazu ein kleiner Salatteller

15,90 Euro

Entenbrust gebraten an Rosmarin- und Granatapfelsauce, Mandel-Broccoli und Kroketten

17,50 Euro

Drei Schweinefiletmedaillons an Rosmarin- Pilzrahmsauce, dazu hausgemachte Spätzle oder Kroketten

18,90 Euro

Rumpsteak 250g gebraten unter einer Kräuter- und Champagner-Schalotten-Kruste an einer leichten Calvadossauce, sautiertes Champignon--Zwiebelgemüse und Bratkartoffeln

24,50 Euro

---

---

## Fischgerichte

**„Störtebecker-Teller“:** *Bunte Blattsalate in herzhaftem Balsamico-Dressing mariniert, dazu gebratenes Lachsfilet, Eismeergarnelen, Spiegelei und mit Preiselbeer-Sahnesauce gefülltem Matjesfilet, dazu Honig-Dill-Senfsauce und Bratkartoffeln*

15,90 Euro

**Norwegisches Lachsfilet** *gebraten mit Gemüse der Saison und Sauce Hollandaise, dazu Bratkartoffeln oder Butterkartoffeln*

18,50 Euro

**Kutterscholle** *nach "Finkenwerder Art" in Speck knusprig gebraten mit Bratkartoffeln, dazu Salat*

18,90 Euro

**„Seglerpfanne“:** *drei verschiedene Fischfilets in Zitronenbutter gebraten mit einer leichten Dijon-Senfsauce, buntem Gemüse und Bratkartoffeln in der Pfanne serviert*

16,90 Euro

**Steinbeißerfilet** *in Zitronenbutter gebraten auf Spinatbett, Hummersauce und in Weißburgunder-Véloté geschmorte Eismeergarnelen, dazu Kartoffeln oder Kräuterreis*

18,50Euro

---

---

„Endlich wieder köstliche Wild - spezialitäten  
aus hiesiger Jagd!“

Wildrahmsüppchen mit Portwein abgerundet, Belugalinsen und  
Fleischeinlage, dazu Baguette

6,50 Euro

In Burgundersud geschmorte Damwildkeule mit einem leichten  
Wacholderjus, Preiselbeerbirne, Apfelrotkohl oder Rosenkohl und Kroketten

18,50 Euro

Halbe-Ente Ofenfrischer Entenbraten von Brust und Keule an Orangensauce,  
Apfel-Rotkohl, Preiselbeerbirne, dazu Semmelknödel oder Kroketten

19,80 Euro

Das Beste vom Reh: Rehrückenfilets rosa gebraten auf einer Preiselbeersauce,  
Apfelrotkohl, gefüllte Birne und Kroketten

(wenn vorrätig)

24,50 Euro

Dialog von feinem Hirsch- und Rehragout mit Pilzen, Preiselbeerbirne,  
Apfelrotkohl und Dampfkartoffeln

16,80 Euro

Zwei zarte Entenkeulen „süßsauer“ mit Honig im Ofen gratiniert auf  
Preiselbeersauce, Apfelrotkohl, gefüllte Birne und Bratkartoffeln oder  
Semmelknödel

17,50 Euro

---

---

## Desserts und Kinderkarte

Crème brûlée: feine Vanillecreme mit braunem Zucker gratiniert und marinierten Früchten

5,00 Euro

Hausgemachtes Eisparfait umlegt mit Früchten, Minzeblättern und Orange-Karamelhippen

5,50 Euro

Hausgemachtes Mousse in Schokoladengitter gefüllt an zweierlei Saucen mit Früchten garniert und hausgemachte Karamel-hippengabäck

6,00 Euro

Dessertvariation „Mohrenkopf“: Gaumenschmeichler aus verschiedenen Desserts mit exotischen Früchten und dreierlei Saucen, Sahne und Hippengebäck

7,00 Euro

### Eis

Drei Kugeln Himmlisches Himbeer-Sahnemousse mit Eierlikor und Beeren

6,80 Euro

Eis & Heiß: Drei Kugeln Vanilleeis mit heißen Kirschen

5,80 Euro

Gemischtes Eis: Drei Kugeln Eis und Hohlhippen ohne mit Sahne

4,80 Euro

Eiskaffee, Eisschokolade oder „Gelber Engel“ mit Vanilleeis, garniert mit geschlagener Sahne und Schokoraspeln

0,3l je 3,50 €

## Kinderkarte 🍌

Bis 12 Jahre

Kartoffelpuffer mit Apfelmus und Zimt-Zucker

6,80 Euro

Kleines Putensteak mit Buttergemüse und Pommes Frites

7,20 Euro

Hausgemachte Hähnchen-Crossies und Pommes Frites an Salatbouquet, dazu Ketchup und Mayonnaise

7,80Euro

Hausgemachte Fischstäpchen mit Butterkartoffeln und einem kleinem Salat

7,80Euro

---