

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 6,90 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 6,90 Euro
- Lachstatar mit Kaviar und eingelegtem Kürbis 13,90 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 14,90 Euro
- >>> mit gebratenen Edelfischfilets, sautiertem Flusskrebsfleisch und Pinienkernen 14,90 Euro

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

---

---

## Vegetarische / Vegane 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 herzhafte Curryrahmsauce

14,90 Euro

Hausgemachte Spätzle mit Pilzrahmsauce

10,90Euro

Drei Hausgemachte Semmelknödel mit Pfifferlingsragout

16,90 Euro

## Vegane Gerichte

Vegetarische Gemüse - Schnitzel an Salatbouquet, dazu Granatapfelsauce

16,90Euro

---

## Holsteinisch und Kleinigkeiten

Hausgemachtes Sauerfleisch an Blattsalaten mit eingelegtem Gemüse, Remouladensauce und Bratkartoffeln

14,90 Euro

Zwei Spiegeleier mit sautiertem Champignons-Zwiebelgemüse und Bratkartoffeln

12,90Euro

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

14,90 Euro

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

15,90 Euro

---

---

## *Fleischgerichte*

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

15,90 Euro

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

17,90 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

6,90 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)

26,50 Euro

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

18,50Euro

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 Mohrenkopf Küchlein mit Vanilleeis

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

Eis & Heiß: Drei Kugeln Vanilleeis mit heißen Kirschen

6,80 Euro

Gemischtes Eis: Drei Kugeln Eis und Hohlhippen mit Sahne

4,80 Euro

## Kinderkarte 🍷

Bis 12 Jahre

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

7,80Euro

Hausgemachte Fischstäbchen mit Butterkartoffeln und einem kleinem Salat

7,80Euro

