

Liebe Gäste und Freunde des Hauses,

*Genießen Sie unser Gerichte zum Mittagstisch oder am Abend zu Hause.
Wir bereiten Ihr Essen mit viel Können und Liebe zu. Bestellen Sie bitte unter
Tel.: 0431- 96 1 86 .
und holen Ihre Bestellung bei uns einfach ab. Wir freuen uns.*

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

*Genießen Sie unser Gerichte zum Mittagstisch oder am Abend zu Hause.
Wir bereiten Ihr Essen mit viel Können und Liebe zu. Bestellen Sie bitte unter
Tel.: 0431- 96 1 86 .
und holen Ihre Bestellung bei uns einfach ab. Wir freuen uns.*

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

15,90 Euro

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

15,90 Euro

Hausgemachte Spätzle mit Pilzrahmsauce

12,90Euro

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

13,90Euro

„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

16,90 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

18,50 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*

17,80 Euro

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

19,80 Euro

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

19,80 Euro

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

17,90 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

18,50 Euro

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

17,50 Euro

Gänsebraten mit Orangensauce, Rotkohl, Rosenkohl, gefüllte Birne, Kroketten und
Semmelknödel (ab 4 Personen) ist wieder da!

Ab Oktober

Holsteiner Grünkohl mit Kasseler, Schweinebacke und Kochwurst, dazu
Bratkartoffeln

Ab November

13,90€

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

