

Mittagstisch

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

Stammessen – täglich wechselnd 8,50 – 10,50 €

Wir bereiten täglich ein wechselndes Stammessen aus frischen Zutaten zu. Bitte fragen Sie unser Servicepersonal nach unserem tagesaktuellen Angebot.

Großer gemischter Salatteller 8,00 €

- mit Falafel, Hirtenkäse & Oliven + 1,50 €
- mit gebratener Hähnchenbrust + 2,00 €

Bauernfrühstück 8,00 €

mit Schinkenwürfeln, saurer Gurke & hausgemachter Remoulade

Currywurst 8,50 €

mit hausgemachter Currysauce, Pommes & Salatbeilage

Hausgemachte Falafel 9,00 €

auf mediterranem Gemüse mit Steakhouse Pommes

Vegetarisches Kartoffelgratin 9,00 €

mit Brokkoli, Champignons & Käse überbacken

2 Matjesfilet nach Hausfrauenart 10,00 €

mit hausgemachter Hausfrauensauce, Bratkartoffeln & Salat

Holsteiner Sauerfleisch 10,00 €

mit hausgemachter Remoulade, Bratkartoffeln & Salat

Auftakt & Lüttes für zwischendurch

Bruschetta

6,90 €

Geröstetes Baguette getoppt mit einem Mix aus gehackten Tomaten, roten Zwiebeln, Knoblauch und frischem Basilikum

Mediterrane Antipasti-Platte (1 oder 2 Personen)

8,90 € / 14,50 €

Eine Auswahl verschiedener, hausgemachter Antipasti mit frischem Baguette

Dreierlei Crostini

9,90 €

Frisch geröstetes irisches Soda Bread, Baguette & Walnussbrot belegt mit Räucherlachs, Serrano Schinken & gebackenem Ziegenkäse mit Honig & Knoblauch

Mozzarella im Speckmantel

9,90 €

Eine Kugel Mozzarella im Speckmantel gebacken und angerichtet auf einem Zucchini-Tomatensalat mit karamellisierten Zwiebeln & Kräuterbaguette

Kleiner Räucherfischsteller

13,90 €

Eine kleine Auswahl edler Räucherfischspezialitäten an frischen Blattsalaten mit Baguette & Butter serviert.

Unsere Craft-Beer-Empfehlung dazu: Ratsherrn „Matrosenschluck“

frisch & knackig

Gemischter Salat Beilage / klein / groß 5,50 € / 7,90 € / 12,90 €
Knackig-frische Blattsalate und frisches Gemüse der Saison

Salatteller mit gebratener Hähnchenbrust 15,90 €
Gebratenes Hähnchenbrustfilet auf frischen Blattsalaten, Rucola, Gurken, Tomaten, Paprika, Möhren & rote Zwiebeln

Salatteller mit Lachsfilet & Nordseekrabben 19,90 €
Gebratenes Lachsfilet auf frischen Blattsalaten, Rucola, Gurken, Tomaten, Paprika, Möhren, Rettich & roten Zwiebeln, getoppt mit Nordseekrabben

Unsere Dressings: Balsamico, Joghurt oder Thousand-Islands-Dressing

nordisch & herzhaft

Bauernfrühstück 9,90 €
Bratkartoffeln mit Zwiebeln, Speck & aufgeschlagenem Ei, dazu Schinkenwürfel, saure Gurke und hausgemachte Remoulade

Matjes nach Hausfrauenart mit Bratkartoffeln 15,50 €
Drei Matjesfilets an einer hausgemachten Sahneseauce mit Äpfeln, Gurken & Zwiebeln, dazu Bratkartoffeln mit Butter & Salat

Brathering süß-sauer 15,50 €
Nach traditionellem Rezept süß-sauer eingelegte Bratheringsfilets mit Bratkartoffeln & frischem Blattsalat

Holsteiner Sauerfleisch mit Bratkartoffeln 15,90 €

Sauerfleisch von der Fleischerei Rahlf aus Heikendorf mit Bratkartoffeln, saurer Gurke und hausgemachter Remoulade

Große Räucherfischplatte „Alte Räucherei“ 19,90 €

Edle Räucherfischspezialitäten mit unseren hausgemachten Bratkartoffeln & Salatbeilage. Unsere Craft-Beer-Empfehlung dazu: ein „Matrosenschluck“ von Ratsherrn.

vegetarisch & vegan

Kartoffelgratin mit Blattspinat, Tomaten & Hirtenkäse 13,90 €

Sahnig-cremiges Kartoffelgratin mit Blattspinat, Tomaten & Hirtenkäse im Ofen gratiniert

Frische Tortellone in Spinat-Gorgonzola-Rahm 14,90 €

Frische Tortellone mit Spinat-Ricotta-Füllung in einer würzigen Gorgonzolarahmsauce mit gerösteten Walnüssen

Caponata auf Rosmarin-Röstkartoffeln (vegan) 15,50 €

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

Walnuss-Blumenkohlschnitzel mit Sesam-Humus-Dip 15,90 €

Blumenkohlschnitzel in Walnuss-Parmesan-Panade an einem hausgemachten Sesam-Humus Dip mit Steakhouse Pommes & Zucchini-Tomatensalat

Bitte beachten Sie auch unsere vegetarischen und veganen Burger auf der Burgerkarte!



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.

Schnitzel „Wiener Art“ 15,50 €

Knusprig paniert, mit Zitrone, Salat & Pommes Frites

Hähnchenschnitzel 15,90 €

Knusprig paniert, mit Zitrone, Salat & Pommes Frites

Schnitzel „Hollandaise“ 16,50 €

mit frischem Saisongemüse, Sauce Hollandaise & Pommes Frites

Schnitzel „Jäger Art“ 16,50 €

mit hausgemachter Zwiebel-Champignon-Sauce & Pommes Frites

Schnitzel „Holsteiner Art“ 16,50 €

mit 2 Spiegeleiern, frischem Saisongemüse & Pommes Frites

Cordon Bleu 16,90 €

gefüllt mit Schinken & Käse dazu frischem Saisongemüse, Sauce Hollandaise & Pommes Frites

Aufpreis für Bratkartoffeln statt Pommes Frites 1,50 €

Saftige Burger à la Alte Räucherei

Unsere Burger servieren wir wahlweise im klassischen Bröche Bun oder im Focaccia Bun mit Kräutern, Steakhouse oder Süßkartoffelpommes könnt ihr auf Wunsch dazu bestellen.

Holsteiner Galloway Burger 14,50 €

100% regionales Galloway-Rindfleisch, Rucola, Tomate, Gurke, Bacon, Spiegelei, karamellisierte Zwiebeln & hausgemachte Aioli

Italian Style Burger 13,50 €

100% pures Rindfleisch mit Mozzarella, Rucola, Oliven, Bruschetta Mix aus Tomaten, Zwiebeln, frischem Knoblauch & Basilikum, getoppt mit gehobeltem Grana Padano

Classic Bacon Cheese Burger 12,90 €

Ca. 160g frisches, norddeutsches Rinderhack getoppt mit knusprig gebratenem Speck & garniert mit knackigem Blattsalat, Tomate, Gurke, roten Zwiebeln und unserer hausgemachten Burgersauce.

Unser Galloway-upgrade für den Italian oder Bacon Cheese Burger:

Patty aus 100% regionalem Galloway-Rindfleisch Aufpreis 1,50 €

Hawaiï Chicken Burger 12,50 €

Hähnchenbrustfilet mit gebratener Ananas, Cheddar Cheese, Salat, Tomate, Gurke & unsere hausgemachten Burgersauce

Pulled Salmon Burger 13,90 €

Gezupftes Lachsfilet auf Rucola, Gurke & roten Zwiebeln, getoppt mit Nordseekrabben, Spiegelei & hausgemachter Honig-Senf-Sauce

Falafel Burger - vegan - 11,90 €
Hausgemachte Falafel mit gegrillter Paprika & Zucchini, veganer Aioli, mariniertem Rucola & roten Zwiebeln

Baked Camembert Burger - vegetarisch - 11,50 €
Gebackener Camembert auf Rucola & Tomate, getoppt mit in Butter glasierten Apfelspalten & Preiselbeersauce

Grilled Halloumi Burger - vegetarisch - 11,50 €
Gegrillter Halloumi mit hausgemachter Aioli, Rucola, Tomaten-Zwiebel-Basilikum-Mix mit frischem Knoblauch & Oliven

Optional als Beilagen zu unseren Burgern:

Steakhouse Pommes 3,00 €

Süßkartoffel Pommes 4,00 €

Fleischgerichte

Grillpfanne „Alte Räucherei“ 24,50 €
Dreierlei Fleisch vom Huhn, Schwein & Rind in der Eisenpfanne serviert an einer Rahmsauce mit Zwiebeln & Waldpilzen, dazu Bohnen, Zuckerschoten, Cherrytomaten & Bratkartoffeln.

Klassisches Rumpsteak

mit Kräuterbutter, Steakhouse Pommes und Salat 22,90 €

mit gebratenen Zwiebeln, Champignons & Bratkartoffeln 23,90 €

mit Cognac-Pfeffersauce, Bohnen, Zuckerschoten & Cherrytomaten und dazu Rosmarinkartoffeln 24,90 €

Medaillons vom Schweinefilet 18,90 €
an einer Cognac-Pfeffersauce mit frischem Saisongemüse &
Steakhouse Pommes

Medaillons von der Hähnchenbrust 17,50 €
Drei Hähnchenmedaillons mit Mozzarella gratiniert auf einem
pikanten Tomaten-Basilikum-Spiegel mit mediterranem Gemüse &
Rosmarinkartoffeln

Irischer Shepard's Pie 14,90 €
"Irish Pub Grub" at its best! Streifen vom Rindfleisch mit Zwiebeln
& Möhren in Guinness geschmort und mit Cheddar-Kartoffelstampf
überbacken.

Currywurst & Steakhouse Pommes 9,50 €
Der Klassiker für den Hunger zwischendurch! Natürlich mit
unserer hausgemachten Tomaten-Currysauce, Steakhouse
Pommes & knackigem Salat.

Aus dem Meer

Hamburger Pannfisch 22,50 €
Drei gebratene Fischfilets auf Bratkartoffeln mit der typischen
Hamburger Senfsauce und einer Salatbeilage

Lachsfilet an Bratkartoffeln 21,50 €
Gebratenes Lachsfilet an einer Beurre blanc mit Meerrettich, dazu
Bratkartoffeln mit Speck & Zwiebeln und Gemüse der Saison

Dorade Royal 21,00 €
Ganze Dorade gefüllt mit Kirschtomaten, Rosmarin, Thymian, &
Knoblauch, im Ofen gebacken, mit Röstkartoffeln & Salat

Zanderfilet unter einer Kartoffelkruste 19,90 €

Filet vom Zander überbacken mit einer Kruste aus geriebenen Kartoffeln auf cremigem Blattspinat, dazu Kartoffelgratin

Seehechtfilet auf mediterranem Gemüse 17,90 €

Zwei Filets vom Seehecht auf mediterranem Gemüse mit leicht pikanter Tomaten-Basilikum-Sauce und Rosmarinkartoffeln

Für die Lütten

Hühnerfarm 7,50 €

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

Downtown Manhattan 8,50 €

Klassischer Hamburger oder Cheeseburger aus 100% Rindfleisch mit Pommes Frites

Wiener Papperl 8,50 €

Kleines Schnitzel vom Schwein „Wiener Art“ mit Pommes Frites und Gemüse. Wahlweise auch als „Jäger Art“

Eisberg 1,50 €

1 Kugel Eiscrème (Erdbeere, Schokolade, Walnuss oder Vanille) mit Sahne & bunten Streuseln

Kindergetränke

Lüttes Kribbelwater 1,50 €

0,2 l Selter, Cola, Fanta, Sprite, Mezzo Mix, Saft oder Saftschorle

süß & lecker

Dreierlei Eiscreme

5,00 €

Drei Kugeln Eiscreme - Vanille, Schoko, Walnuss oder Erdbeere

mit Sahne

+0,70 €

mit Schoko- oder Karamellsauce

+0,70 €

Eis & heiß

6,90 €

Zwei Kugeln Vanilleeis mit heißen Rumkirschen & Sahne

Bailey's trifft Walnuss

7,90 €

Zwei Kugeln Walnusseis auf einer Bailey's-Sahnecreme mit Walnuss-Krokant-Crumble

Petit Gâteaux au Chocolat

7,90 €

Ein Schokoladenküchlein gefüllt mit warmer Schokosauce begleitet von einer Kugel Vanilleeis, frischen Früchten & Sahne

Zweierlei Mousse au Chocolat mit Mango-Maracuja-Ragout

8,50 €

Ein Duo von hausgemachter dunkler & weißer Mousse an einem frischen Fruchtragout aus Mango & Maracuja. Die dunkle Mousse ist verfeinert mit einem Hauch irischem Whiskey.