

## Auftakt & Lüttes für zwischendurch

### Bruschetta

6,50 €

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

### Gebackener Ziegenkäse

9,80 €

Ziegenweichkäse im Ofen gebacken mit Walnüssen, Honig und Knoblauch an frischen Blattsalaten mit hausgebackener Focaccia

### Mozzarella im Speckmantel

9,90 €

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

### Kleiner Räucherfischteller

13,50 €

Eine kleine Auswahl edler Räucherfischspezialitäten an frischen Blattsalaten mit Baguette & Butter serviert. Unsere Craft-Beer-Empfehlung dazu: ein „Matrosenschluck“ von Ratsherrn

### Steak & Guinness Pie mit Steakhouse Pommes

12,90 €

Irish Pub Grub at its best! Streifen vom Rindfleisch mit Zwiebeln & Möhren in Guinness geschmort und mit Blätterteig überbacken.

### Currywurst & Steakhouse Pommes

8,90 €

Der Klassiker! Bei uns natürlich an einer hausgemachten Tomaten-Currysauce, Steakhouse Pommes & knackigem Salat

## frisch & knackig

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

Salatteller mit gebratener Hähnchenbrust 16,90 €  
Gebratenes Hähnchenbrustfilet auf frischen Blattsalaten, Rucola, Gurken, Tomaten, Paprika, Möhren & rote Zwiebeln

Salatteller mit Lachsfilet & Nordseekrabben 19,50 €  
Gebratenes Lachsfilet auf frischen Blattsalaten, Rucola, Gurken, Tomaten, Paprika, Möhren, Rettich & roten Zwiebeln, getoppt mit Nordseekrabben

Unsere Dressings: Balsamico, Joghurt oder American Dressing

## nordisch & herzhaft

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

Pellkartoffeln & Kräuterquark 9,90 €  
Eine Portion Pellkartoffeln mit frischer Butter und dazu unser hausgemachter Kräuterquark und eine Salatbeilage.

Matjes nach Hausfrauenart mit Pellkartoffeln & Butter 13,90 €  
Zwei Matjesfilets an einer hausgemachten Sahneseauce mit Äpfeln, Gurken & Zwiebeln, dazu Pellkartoffeln mit Butter & Salat

**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

**Kokos-Kürbis-Curry mit Tomaten & Zuckerschoten (vegan)** 13,50 €  
Würfel vom Hokkaidokürbis in einer cremigen Kokos-Curry-Sauce mit Cherrytomaten & Zuckerschoten auf Quinoa serviert

**Kartoffelgratin mit Blattspinat, Tomaten & Hirtenkäse** 13,90 €  
Sahnig-cremiges Kartoffelgratin mit Blattspinat, Tomaten & Hirtenkäse im Ofen gratiniert

**Caponata auf Rosmarin-Röstkartoffeln (vegan)** 14,50 €  
Mediterrane Gemüsepfanne mit Paprika, Zucchini, Möhren, Champignons, Kirschtomaten, frischen Kräutern & Knoblauch auf Rosmarin-Röstkartoffeln und mit veganer Aioli

**Walnuss-Sellerieschnitzel mit Apfel-Knoblauch-Creme** 14,90 €  
Sellerieschnitzel in Walnuss-Parmesan-Panade an einer Crème Fraîche mit frischem Apfel, Knoblauch & Thymian, dazu Steakhouse Pommes & Salat

## Pizzatage in der Alten Räucherei

--- Immer donnerstags & samstags! ---

Jeden Donnerstag und Samstag kreieren Sie bei uns Ihre individuelle Lieblingspizza! Wir backen Ihre Kreation frisch auf knusprig-dünnem Boden für Sie in unserem Steinofen!

und so geht's: Wählen Sie eine unserer fünf Grundpizzen aus und stellen Sie dann aus der Zutatenkarte Ihre Lieblingspizza zusammen.

Die Basispizza	klein	groß
	26 cm	32 cm
Margherita - Tomatensauce & Mozzarella	6,90	8,50
Salami - Tomatensauce, Mozzarella, Salami	7,90	9,50
Prosciutto - Tomatensauce, Mozzarella, Schinken	7,90	9,50
Pollo - Tomatensauce, Mozzarella, Hähnchenstreifen	8,90	9,90
Tonno - Tomatensauce, Mozzarella, Thunfisch	8,90	9,90

### Wähle die Zutaten für den Belag

1 weiterer Belag	0,80	1,00
2 weitere Beläge	1,50	1,90
3 weitere Beläge	2,10	2,70
4 weitere Beläge	2,60	3,40
Jeder weitere Belag	+ 0,50	+ 0,70

Champignons	Prosciutto	Oliven	Peperoni	Frühlingszwiebeln
Gorgonzola	Gouda	Brokkoli	Ananas	frisch. Basilikum
Thunfisch	Zucchini	Feta	Paprika	Ziegenkäse
Mozzarella	Kartoffeln	Tomaten	Mais	Hähnchenfleisch
	Spinat	Rucola	Parmesan	Hackfleisch
	Zwiebeln	Ei	Salami	Sauce Hollandaise

## Schnitzel

Unsere Schnitzel sind Handwerk! Sie werden aus magerem Schweinefleisch und Hähnchenbrustfilet frisch geschnitten, geklopft, paniert und knusprig auf der Grillplatte ausgebacken. Das schmeckt man.

**Schnitzel „Wiener Art“** 14,90 €

Knusprig paniert, mit Zitrone, Salat & Pommes Frites

**Hähnchenschnitzel** 15,50 €

Knusprig paniert, mit Zitrone, Salat & Pommes Frites

**Schnitzel „Hollandaise“** 15,90 €

mit frischem Wintergemüse, Sauce Hollandaise & Pommes Frites

**Schnitzel „Jäger Art“** 15,90 €

mit hausgemachter Zwiebel-Champignon-Sauce & Pommes Frites

**Schnitzel „Holsteiner Art“** 15,90 €

mit 2 Spiegeleiern, frischem Wintergemüse & Pommes Frites

**Cordon Bleu** 16,90 €

gefüllt mit Schinken & Käse dazu frischem Wintergemüse,  
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 Brioche Bun oder im würzigen Focaccia Bun.

**Holsteiner Galloway Burger** 13,90 €

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

**Italian Style Burger** 12,90 €

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

**Classic Bacon Cheese Burger** 12,50 €

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:

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

**Hawaiï Chicken Burger** 11,90 €

als Patty ein gebratenes Hähnchenbrustfilet mit gebratener Ananas, Cheddar Cheese & unsere hausgemachte Burgersauce

**Pulled Salmon Burger** 13,90 €

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

**Baked Camembert Burger** - vegetarisch - 10,90 €  
Gebackener Camembert auf Rucola & karamellisierten roten  
Zwiebeln, 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

Beilagen zu unseren Burgern:

Steakhouse Pommes 3,00 €

Süßkartoffel Pommes 3,90 €

## Steaks & Filets

**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 22,50 €

mit gebratenen Zwiebeln, Champignons & Bratkartoffeln 23,90 €

mit Cognac-Pfeffersauce Bohnen, Zuckerschoten &  
Cherrytomaten, dazu Steakhouse Pommes 24,90 €

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

**Thailändische Hähnchenpfanne** 17,50 €  
Streifen von der Hähnchenbrust in leicht scharfer Curry-Kokos-  
Sauce mit Paprika, Zuckerschoten, Möhren & Ananas auf Quinoa

### Aus dem Meer

**Hamburger Pannfisch** 21,90 €  
Drei gebratene Fischfilets auf Bratkartoffeln mit der typischen  
Hamburger Senfsauce und einer Salatbeilage

**Lachsfilet an Bratkartoffeln** 19,90 €  
Gebratenes Lachsfilet an einer Beurre blanc mit Meerrettich, dazu  
Bratkartoffeln mit Speck & Zwiebeln und winterliches Gemüse

**Zanderfilet unter einer Kartoffelkruste** 18,90 €  
Filet vom Zander überbacken mit einer Kruste aus geriebenen  
Kartoffeln auf cremigem Blattspinat, dazu Kartoffelgratin

**Dorade Royal** 17,90 €  
Ganze Dorade gefüllt mit Kirschtomaten, Rosmarin, Thymian, &  
Knoblauch, im Ofen gebacken, mit Röstkartoffeln & Salat

**Seehechtfilet auf Tagliatelle** 17,50 €  
Zwei Filets vom Seehecht auf Bandnudeln in einer Rahmsauce mit  
Zuckerschoten & Cherrytomaten



## Für die Lütten

Hühnerfarm 7,50 €

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

Downtown Manhattan 7,90 €

Klassischer Hamburger oder Cheeseburger aus 100% Rindfleisch mit Pommes Frites

Wiener Papperl 7,90 €

Kleines Schnitzel vom Schwein „Wiener Art“ mit Pommes Frites und Gemüsegemüse, wahlweise auch als „Jäger Art“

Eisberg 1,50 €

1 Kugel Eiscreme (Erdbeer, Schokolade oder Vanille) mit Sahne & bunten Streuseln

## Kindergetränke

Lüttes Krübbelwater 1,80 €

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

## süß & lecker

### Dreierlei Eiscreme

5,00 €

Drei Kugeln Eiscreme, Vanille, Schoko & Erdbeere

mit Sahne

+0,50 €

mit Schoko- oder Karamellsauce

+0,50 €

### Eis & heiß

6,50 €

Zwei Kugeln Vanilleeis mit heißen Portweinpflaumen & Sahne

### Petit Gâteaux au Chocolat

7,50 €

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

### Mascarponecreme mit Bratapfel & Cranberries

7,90 €

Feine Creme aus Mascarpone & Joghurt mit einem Topping aus  
Bratapfel, Cranberries & Butterspekulatiuscrumble

### Kalifornische Walnusstorte

8,50 €

Hausgebackene Torte mit einer Füllung aus Walnüssen in  
Butterkaramell und begleitet von einer Kugel Vanilleeis & Sahne