

Dinner
Donnerstag bis Samstag
17:00 – 21:00 Uhr

VORSPEISEN

Carpaccio

vom Holsteiner Rinderfilet
mit Rucola, Parmesan, Tomaten
und Olivenöl (b. d. f. g.).....16,00 €

Ziegenkäse

mit Honig und Rosmarin karamellisiert,
marinierte Wassermelone,
Avocadocreme (b. i.).....14,00 €

„Norddeutsche Tapas“

kleines Labskaus mit Rote Bete und Gewürzgurke
Filet vom Räucheraal auf Rührei und Schwarzbrot
Matjesfilet nach Hausfrauen Art (a. b. c. f. g. i.)..17,00 €

SALATE

Sommerliche Salate

mit Tomaten, Gurken, Avocado, Kresse
und Balsamico-Vinaigrette (d. f. g.).....7,00 €

„Caesar Salad“

mit Blattsalaten, gerösteten Croutons, Parmesan
und Caesar-Dressing (a. b. c. d. f. g.).....10,00 €
dazu
gebratene Maishähnchenbrust.....+ 7,00 €
Scheiben von Holsteiner Rinderfilet.....+ 9,00 €
gebratene Garnelen.....+ 9,00 €

Sommerliche Salate

mit Scheiben vom Holsteiner Rinderfilet,
Tomaten, Avocado, Kresse
und Balsamico-Vinaigrette (d. f. g.).....16,00 €
dazu
gebratene Blacktiger Garnele.....Stck/ + 3,00 €

SUPPEN

Süßkartoffel-Kokossuppe (Vegan)

mit Koriander (d. e. f. i.).....7,00 €

Geschäumte Hamburger Hummer-Rahmsuppe

mit Kalbsfleisch-Salbei Ravioli
und Zuckerschoten (b. c. f.).....9,00 €

FLAMMKUCHEN

„Der Klassische“

mit geräuchertem Bauchspeck, Schmand,
Kräutern, Käse und Frühlingslauch (b. c. f.).....12,00 €

„Der Vegetarische“

mit Tomatensauce, Spinat, Avocado, Käse
und Pinienkerne (b. c. f.).....12,00 €

„Der Mediterrane“

mit Tomatensauce, Käse, Parmaschinken, Rucola
und Parmesan (b. c. f.).....13,00 €

VEGETARISCHES

Poké Bowl (Vegan)

mit Reis, Avocado, Mango, Edamame,
Kürbiskernen, Kresse
und Kürbis-Apfelchutney (d. f. g. i. m.).....14,00 €
dazu
gegrillte Soja-Lachswürfel (i. k.).....+ 3,00 €

Pfifferlingsrisotto

mit Rucola, Pinienkernen
und Parmesan (b. d. f.).....16,00 €

Gelbes Thai-Gemüsecurry (Vegan)

mit Kokosmilch, asiatischen Aromen,
Koriander, gerösteten Erdnüsse
und Basmatireis (b. c. d. f. i.).....15,00 €

Dinner
Donnerstag bis Samstag
17:00 – 21:00 Uhr

KLASSIKER

DER NORDDEUTSCHEN KÜCHE

Holländische Matjesfilets

mit Hausfrauensauce
und Bratkartoffel (a. b. d. f. g. i. l.).....17,00 €

Rosa gebratenes Roastbeef

„kalt“ mit Remouladensauce
und Bratkartoffeln (a. b. d. f. g. i. l.).....18,00 €

Parlament Currywurst

mit würzig-fruchtiger Currysauce
und Pommes frites (a. c. f. g.).....14,00 €

Königsberger Klopse vom Kalb

mit Kapernsauce, Rote Bete
und Kartoffelpüree (a. b. c. f. g.).....15,00 €

Hausgemachte Rinderroulade

in eigener Sauce mit grünen Bohnen, Speck
und Kartoffelpüree (b. c. d. f. g.).....17,00 €

Original Seemanns Labskaus

mit Spiegelei, Rollmops, Gewürzgurke
und Rote Bete (a. d. f. g.).....17,00 €

FANGFRISCHER FISCH

Hamburger Pannfisch

gebratenes Kabeljaufilet
mit Senfsauce, Blattspinat, Tomaten
und Bratkartoffeln (b. c. d. f. g.).....24,00 €

Kross gebratene Scholle

mit Speckstreifen, Gurkensalat
und Kartoffeln (c. d. l.).....21,00 €

Lachsfilet unter einer Kräuterhaube

mit Rieslingsauce, Paprika, Zucchini
und Kartoffelpüree (b. c. d. f.).....24,00 €

FLEISCHSPEZIALITÄTEN

AUS DER REGION

Geschmorte Kalbsbäckchen

in Rotweinsauce mit Blattspinat, Tomaten
und Kartoffelpüree (b. c. d. f. g.).....24,00 €

Wiener Kalbsschnitzel

mit Preiselbeeren, Gurkensalat
und Bratkartoffeln (a. b. c. d. m.).....26,00 €

Mittelstück vom Holsteiner Rinderfilet

mit Rotweinsauce, grünen Bohnen, gerösteten
Zwiebeln und Kartoffelpüree (b. c. d.).....32,00 €

FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE

Pasta

mit Tomatensauce (a. b. c.).....7,00 €

Kleines Kalbsschnitzel

mit Pommes frites (a. b. c. d. e.).....12,00 €

Gebratenes Fischfilet

mit Rahmspinat und Kartoffelpüree (b. c. d.)..13,00 €

Schnorrer Teller.....0,00 €

DESSERT

„Parlament-Cheesecake“ American-Style

mit Blaubeersauce (a. b. c. h. n.).....6,00 €

Hamburger Rote Grütze

mit Vanilleeis (a. b. c. d. e.).....7,00 €

Creme Brûlée

mit Zitronensorbet (a. b.).....9,00 €

Käseauswahl

mit Feigensenf, Trauben
und Baguette (b. m.).....12,00 €