

Unsere aktuelle Speisekarte finden
Sie auch online unter
www.landgasthof-kasch.de



Vorspeisen und Suppen

FLADENBROT

mit hausgemachtem Aioli

6,50 €

GEMISCHTER SALAT klein

Hausdressing-Saure Sahne | Kräuterdressing hausgemacht

5,50 €

ZIEGEN-KÄSE | gratiniert

Feldsalat | Feige | Herbstapfel | Timmdorfer Wildblütenhonig

11,50 €

ROTEBEETE CARPACCIO, Rotebeete vom Biohof Hafkamp

Blattsalat | Preiselbeervinigrette | Saaten | Brot

11,90 €

Suppen

KÜRBIS-CREME-SUPPE

Kürbiskernöl | Kürbiskerne | Ingwer | Karamellisierte Birne | Brot

7,90 €

GEFLÜGEL-BOULLION

Geflügelklößchen | Gemüsestreifen | Kräuter | Brot

7,90 €

...und vorweg:

Rosmarin-Gin Tonic

40 % Gin mit Tonic Water

7,50 €

Rosmarinsirup aus eigener Herstellung

ginlos

5,50 €

Für jede Beilagenänderung berechnen wir € 1,50.

Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage bei unseren Servicemitarbeiter/innen. November 2022

Unsere aktuelle Speisekarte finden
Sie auch online unter
www.landgasthof-kasch.de



Aus unserer Fischkiste

NORDSEESCHOLLE „Finkenwerder Art“ gebraten

Gurkensalat in Essig/Öl | Petersilienkartoffeln

mit Speck

23,50 €

ohne Speck

22,50 €

HERINGE AUS DER PFANNE

Petersilienkartoffeln | zerlassene Butter | gemischter Salat

20,00 €

Holsteiner Bratkartoffeln

21,00 €

ZANDERFILET gebraten

Wirsing in Rahm | Petersilienkartoffeln

29,50 €

Saison Fisch

Karpfen auf Vorbestellung mit vier Tagen Vorlauf.

SCHLESWIG-HOLSTEINER „SPIEGELKARPEN“ BLAU

Blattsalate in Rahm | Petersilienkartoffeln | zerlassene

Butter | Sahnemeerrettich

1 mal gereicht

17,50 €

2 mal gereicht

26,50 €

3 mal gereicht

33,50 €

Wir reichen zu jedem mal eine weitere Portion Beilagen.

**Sollten Sie ausschließlich Mittelstücke wünschen, berechnen wir einen
Preiszuschlag.**

Für jede Beilagenänderung berechnen wir € 1,50.

Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie auf
Nachfrage bei unseren Servicemitarbeiter/innen. November 2022

Unsere aktuelle Speisekarte finden
Sie auch online unter
www.landgasthof-kasch.de



Tradition ist auch Verlässlichkeit

RINDER-ROULADE vom deutschen Weiderind
altbewährte Füllung | gewickelt | im Ofen geschmort |
Apfelrotkohl | Petersilienkartoffeln 19,90 €

Unsere Weinempfehlung:

2019er		2019er	
Wendelsheimer		Wendelsheimer	
Merlot trocken		Merlot Rosé trocken	
Rheinhessen		Rheinhessen	
0,2l	5,80 €	0,2l	5,20 €

HOLSTEINER GRÜNKOHL

Kochwurst | Kassler-Nacken | Schweinebacke
Bratkartoffeln oder karamellierte Kartoffeln 19,50 €

Tellergericht Grünkohl

Schweinebacke oder Kasselernacken oder Kochwurst
Bratkartoffeln oder karamellisierten Kartoffeln 14,90 €

FLIEDERBEER-SUPPE

Grießklößchen | Herbstapfel | Zimt
Terrine 9,90 €
Teller 6,90 €

„Ät, wat gor is. Drink, wat klor is. Sech, wat woahr is.“

Für jede Beilagenänderung berechnen wir € 1,50.

Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage bei unseren Servicemitarbeiter/innen. November 2022

Unsere aktuelle Speisekarte finden
Sie auch online unter
www.landgasthof-kasch.de



Aus der Pfanne

RUMPSTEAK von der deutschen Färs

frische Pilze | Pfeffer-Whisky-Soße

geschmorte Zwiebeln | gemischter Salat

Bratkartoffeln 30,90 €

Pommes Frites 29,90 €

WIENER SCHNITZEL vom Kalb | gemischter Salat

Bratkartoffeln | Speck | Zwiebeln 26,50 €

Pommes Frites 25,50 €

Unser Küchenchef empfiehlt:

KASCH-BURGER (Galloway Beef)

Fruchtiges Chutney | Baby Leaf | Knoblauch 13,90 €

KASCH-BURGER *vegetarisch*

Feta-Käse gebacken | Knoblauch | Baby Leaf | Chutney 12,90 €

Zum Kasch-Burger haben Sie die Wahl folgender Beilagen:

Pommes-Frites mit Mayo 4,80 €

Süßkartoffel-Pommes mit Sour Creme 4,80 €

Speck 1,80 €

Cheddar-Käse 1,80 €

Scharfe Soße 1,50 €

Für jede Beilagenänderung berechnen wir € 1,50.

Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage bei unseren Servicemitarbeiter/innen. November 2022

Unsere aktuelle Speisekarte finden
Sie auch online unter
www.landgasthof-kasch.de



Aus dem Ofen

½ BAUERNENTE gebraten
Apfelrotkohl | Rosenkohl | Maronen | Enten Jus
mit Klößen
oder Kroketten 28,90 €

ENTENBRUST rosa gebraten
Orangensoße | Apfelrotkohl | Kartoffelklöße 26,50 €

Dithmarscher Gänsebraten

Gänsebraten und Gänsekeule sind mindestens 4 Tage im Voraus zu
bestellen!

Dithmarscher Gans gebraten
Gänsesoße | Apfelrotkohl | Rosenkohl |
klassische Füllung | Maronen
Kartoffelklößen | Kroketten | gefüllte Frucht
eine ganze Gans (für 4 Personen) 152,00 €
jeder weitere Portion Gänsebraten 38,00 €

Dithmarscher Gänsekeule

Gänsesoße | Apfelrotkohl | Rosenkohl | klassische Füllung
Kartoffelklößen | Kroketten | gefüllte Frucht 26,90€



Wildbraten können Sie gerne mit einem Vorlauf von 4 Tagen vorbestellen.

Für jede Beilagenänderung berechnen wir € 1,50.

Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie auf
Nachfrage bei unseren Servicemitarbeiter/innen. November 2022

Unsere aktuelle Speisekarte finden
Sie auch online unter
www.landgasthof-kasch.de



Immer gern gegessen

SAUERFLEISCH

vom Schweinenacken, hausgemacht

Holsteiner Bratkartoffeln | Speck & Zwiebeln 16,90 €

GÄNSEKEULE IN SAUER

Holsteiner Bratkartoffeln | Speck & Zwiebeln 19,90 €

MATJESFILET „Hausfrauenart“

Holsteiner Bratkartoffeln | Speck & Zwiebeln 16,90 €

Knechteller Gallowaymettwurst

Holsteiner Bratkartoffeln | Spiegeleier

von freilaufenden Hühnern 13,90 €

CURRYWURST

Pommes Frites | Currysoße | Hecke (Salatbeilage) 9,80 €

Die Holsteiner Bratkartoffeln erhalten Sie auf Wunsch auch gern ohne Speck und in Pflanzenöl gebraten (mit Zwiebeln).

Als runden Abschluss empfehlen wir die „**Lütje Minze**“,

ein **Pfefferminztropfen** aus Lütjenburg.

Lütje Minze 2cl 3,80€

Für jede Beilagenänderung berechnen wir € 1,50.

Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage bei unseren Servicemitarbeiter/innen. November 2022

Unsere aktuelle Speisekarte finden
Sie auch online unter
www.landgasthof-kasch.de



Vom Feld und vegetarisch

LINSENBRATEN *vegan* mit Preisselbeer-Topping
Spitzkohl in veganem Rahm | kleine Drillinge 19,50 €

Gebratenes Gemüse der Saison

Fladenbrot | Aioli | Gnoccis | veg. Rahmsoße 16,50 €

Entenbrust gebraten | Gnoccis | Rahmsoße 24,50 €

FITNESS-SALAT

Bunte Blattsalate | Früchte | Zitrusvinaigrette
hausgebackenes Vollkornbrot 12,90 €

*mit gebackenem Hirtenkäse 16,90 €

*mit Entenbrust rosa gebraten 21,50 €

*mit Zanderfilet 22,50 €

KASCH BURGER *vegetarisch*

Feta Käse gebacken | Knoblauch | Baby Leaf | Chutney 12,90 €

Wir haben die Möglichkeiten – Sie haben die Wahl weiterer Beilagen:

Holsteiner Bratkartoffeln
mit Speck oder vegetarisch 4,00 €

Süßkartoffel-Pommes | Sour Creme 4,80 €

Für jede Beilagenänderung berechnen wir € 1,50.

Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage bei unseren Servicemitarbeiter/innen. November 2022

Unsere aktuelle Speisekarte finden
Sie auch online unter
www.landgasthof-kasch.de



Kinderkarte

STRUWWELPETER

kleine Portion Pommes Frites	3,80 €
Portion Pommes Frites	4,80 €

FROSKKÖNIG

Fischstäbchen Pommes Frites Salatbeilage	7,50 €
--	--------

SCHNEEWITTCHEN

Kalbsschnitzel Pommes Frites Salat	14,50 €
--	---------

ASCHENPUTTEL

2 Kartoffelpuffer hausgemachtes Apfelmus	6,00 €
4 Kartoffelpuffer	9,00 €

CURRYWURST

Pommes Frites Currysoße Salatbeilage	9,80 €
--	--------

RÄUBERTELLER

Ihr bekommt von uns einen Teller und Besteck und esst Mama und Papa etwas weg!	0,00 €
---	--------

Für jede Beilagenänderung berechnen wir € 1,50.

Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage bei unseren Servicemitarbeiter/innen. November 2022

Unsere aktuelle Speisekarte finden
Sie auch online unter
www.landgasthof-kasch.de



Was Süßes hinterher

LEBKUCHENPARFAIT

Beeren | Fruchtspiegel | Zimt

8,90 €

MARZIPANSTOLLEN gebraten

Vanilleeis | Fruchtgarnitur

8,90 €

CREME BRULLEÉ mit TONKA BOHNE

und Früchten der Saison

9,40 €

VANILLE-EIS

heiße Pflaumen | grüner Pfeffer | geschlagene Sahne

8,50 €

SORBET DES TAGES

Mit Fruchtgarnitur

3,20 €

Und achter ran einen schönen **Pott Kaffee !**

2,90€

Für jede Beilagenänderung berechnen wir € 1,50.

Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage bei unseren Servicemitarbeiter/innen. November 2022