

VORSPEISEN

✓ **FLADENBROT**

hausgemachte Aioli 6,90

✓ **KLEINER GEMISCHTER SALAT**

hausgemachtes Kräuterdressing 7.50

ZIEGENKÄSE gratiniert

Feldsalat | Feige | Schokoladen-Balsamico-Dressing 15.90

VOLLKORNPFANNKUCHEN gefüllt

Blattspinat Knobi | kleiner Salat | Kräuterschmand 12.90

SUPPEN

✓ **MARONENCREMESUPPE**

mit Kürbisravioli 8,90

ENTEN-CONSOMMÉ

mit Gemüse-Julienne und Entenbrustwürfel 9,90

= vegetarisch |

= vegan |

= Vitale Vollwertkost

Für jede Beilagenänderung berechnen wir 1.5.

Für jeden Beilagennachschlag berechnen wir 2.5.

Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage bei unseren Servicemitarbeiter/innen. November 2024

AUS UNSERER FISCHKISTE

TIMMDORFER PANNFISCH

verschiedene Fischfilets | Bratkartoffeln | Senfsoße | kl. Salat 24.90

MATJESFILET

Hausfrauenart | Holsteiner Bratkartoffeln | Speck & Zwiebeln 22.90

Karpfen auf Vorbestellung mit vier Tagen Vorlauf

SCHLESWIG-HOLSTEINER „SPIEGELKARPEN“ BLAU

Blattsalate in Rahm | Petersilienkartoffeln | zerlassene Butter | Sahnemeerrettich

1 mal gereicht 19,90

2 mal gereicht 28,90

3 mal gereicht 37,90

Wir reichen zu jedem Mal eine weitere Portion Beilagen.

Sollten Sie ausschließlich Mittelstücke wünschen, berechnen wir einen Preisaufschlag.

...und vorweg:

Rosmarin-Gin Tonic

40 % Gin mit Tonic Water 9.00

Rosmarinsirup aus eigener Herstellung

Sigfried Gin, alc. frei 8.00

= vegetarisch | = vegan | = Vitale Vollwertkost

Für jede Beilagenänderung berechnen wir 1.5.

Für jeden Beilagennachschlag berechnen wir 2.5.

Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage bei unseren Servicemitarbeiter/innen. November 2024



TRADITION IST AUCH VERLÄSSLICHKEIT

GESCHMORTE KALBSBÄCKCHEN

Burgundersauce auf Kartoffel-Selleriepüree und
Vichy-Karotten 28.50

RINDERROULADE

Apfelrotkohl | Kartoffeln 26.50

HOLSTEINER GRÜNKOHL

vom Gut Großholz

Kochwurst | Kassler-Nacken | Schweinebacke
Bratkartoffeln und karamellierte Kartoffeln 29.90

Tellergericht *Grünkohl*

Holsteinischer Grünkohl | Bratkartoffeln oder karamellierte Kartoffeln
mit Kochwurst und Schweinebacke 19.90
mit Kochwurst und Kassler-Nacken 21.90

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

= vegetarisch | = vegan | = Vitale Vollwertkost

Für jede Beilagenänderung berechnen wir 1.5.

Für jeden Beilagenanschlag berechnen wir 2.5.

Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie auf
Nachfrage bei unseren Servicemitarbeiter/innen. November 2024

AUS DER PFANNE

RUMPSTEAK 200g

von der deutschen Färse
frische gebratene Pilze | Kräuterbutter | geschmorte
Zwiebeln | gemischter Salat
Holsteiner Bratkartoffeln 35.50
Pommes Frites 33.50

WIENER SCHNITZEL vom Kalb

gemischter Salat
Bratkartoffeln | Speck | Zwiebeln 32.50
Pommes Frites 29.90

HIRSCHRÜCKENSTEAK

auf Rahmwirsing und Schupfnudeln 29.50

Unsere Weinempfehlung

2019`er	2021`er
Wendelheimer	Doppio Passo
Merlot trocken	Bio Primitivo
Rheinhessen	Italien
0,2l 7.30	0,2l 9.00

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

= vegetarisch | = vegan | = Vitale Vollwertkost

Für jede Beilagenänderung berechnen wir 1.5.

Für jeden Beilagenanschlag berechnen wir 2.5.

Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage bei unseren Servicemitarbeiter/innen. November 2024

AUS DEM OFEN

½ **BAUERNENTE**, gebraten

Apfelrotkohl | Entensoße | ½ Bratapfel

mit Kartoffelklößen 32.90

mit Kroketten 30,90

mit Rosenkohl +2,50

ROSA GEBRATENE ENTENBRUST

auf Apfelrotkohl mit Herzogin-Kartoffeln 26.90

mit Kartoffelklößen 29.90

mit Kroketten 27.90

Ofenfrische GÄNSEKEULE, gebraten

½ Bratapfel | Apfelrotkohl | Gänsesoße

mit Kartoffelklößen 34.90

mit Kroketten 32.90

um Reservierung bis 4 Tage vorher wird gebeten

Ofenfrische GANS, gebraten

aus dem Ofen | Holsteiner Füllung: Äpfel, Rosinen, Backobst |

Gänsesoße | Apfelrotkohl Rosenkohl | Bratapfel | Kartoffelklöße oder Kroketten

(ab 4. Personen) 59.80 pro Person

= vegetarisch | = vegan | = Vitale Vollwertkost

Für jede Beilagenänderung berechnen wir 1.5.

Für jeden Beilagennachschlag berechnen wir 2.5.

Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage bei unseren Servicemitarbeiter/innen. November 20



“Jeden Donnerstag, ist Burgertag”

20 % auf alle Burger

B Ö R G E R T I E D

KASCH-BURGER

(je nach frischer Schlachtung, Black Angus oder Galloway Beef)

150 g Patty | Fruchtiges Chutney | Pflück-Salat | Knoblauch 19.50

✓ **KASCH-BURGER** vegetarisch

Feta-Käse gebacken | Knoblauch | Pflück-Salat | Chutney 16.50

HIRSCH-BURGER

(Holsteiner Wild)

150 g Wildpatty | Fruchtiges Chutney | Pflück-Salat | Preiselbeeren 17.50

LANDHAUS-BURGER

(je nach frischer Schlachtung, Black Angus oder Galloway Beef)

150 g Patty | Käse | Bacon | Anis -Zwiebeln 18.50

CHRISPY CHICKEN

Hähnchenbrustfilet in Pankowpanade | Spezial Soße 17.00

DAT BESTE TO`N SLUSS

(je nach frischer Schlachtung, Black Angus oder Galloway Beef)

300 g Patty | Brioche Brötchen | Cheddar Käse | Bacon | Zwiebeln 23.50

Zum Kasch-Burger haben Sie die Wahl folgender **Beilagen**:

Pommes-Frites mit Mayo 4.90

Süßkartoffel-Pommes mit Kräuter Schmand 6.50

Speck 1.50

Cheddar-Käse 1.50

Scharfe Soße 1.50

extra Patty 5.00

= vegetarisch | = vegan | = Vitale Vollwertkost

Für jede Beilagenänderung berechnen wir 1.5.

Für jeden Beilagennachschlag berechnen wir 2.5.

Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage bei unseren Servicemitarbeiter/innen. November 2024



IMMER GERN GEGESSEN

SAUERFLEISCH

vom Schweinenacken, hausgemacht
Holsteiner Bratkartoffeln | Speck & Zwiebeln 21.90

CURRYWURST

Pommes Frites | Currysoße | Salat 14.90

MATJESFILET

Hausfrauenart | Holsteiner Bratkartoffeln | Speck & Zwiebeln 22.90

Als runden Abschluss empfehlen wir die „Lütje Minze“, ein
Pfefferminztropfen aus Lütjenburg.

Lütje Minze 2 cl 4.00

= vegetarisch | = vegan | = Vitale Vollwertkost

Für jede Beilagenänderung berechnen wir 1.5.

Für jeden Beilagennachschlag berechnen wir 2.5.

Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie auf
Nachfrage bei unseren Servicemitarbeiter/innen. Novemberr 2024

VOM FELD UND VEGETARISCH



LINSENBRATEN vegan

mit Preiselbeer-Topping | Wirsing in veganem
Rahm | Kräuterkartoffeln 24.50

FITNESS-SALAT

Bunte Blattsalate | Früchte | Senfvinaigrette
hausgebackenes Vollkornbrot 19.90
*mit gebackenem Hirtenkäse 23.90
*mit Entenbrust 26.90

FLIEDERBEERSUPPE

Grießklößchen | Herbstapfel | Zimt
Terrine 11.50
Teller 8.50

= vegetarisch | = vegan | = Vitale Vollwertkost

Für jede Beilagenänderung berechnen wir 1.5.

Für jeden Beilagenzuschlag berechnen wir 2.5.

Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage bei unseren Servicemitarbeiter/innen. November 2024

KINDERKARTE

✓ **STRUWELPETER**

kleine Portion Pommes Frites mit Ketchup/ Mayo 4.90

Portion Pommes Frites mit Ketchup/ Mayo 6.00

Süßkartoffelpommes mit Kräuterschmand 6.50

FROSCHKÖNIG

Fischstäbchen | hausgemachtes Kartoffelpüree | buntes Gemüse 9.90

SCHNEEWITTCHEN

Kalbsschnitzel | hausgemachtes Kartoffelpüree | buntes Gemüse 14.50

✓ **ASCHEPUTTEL**

Vollkornpfannkuchen | hausgemachtes Apfelmus von eigenen Äpfeln 7.50

MAX UND MORITZ

Beidseitig gebratene Spiegeleier | buntes Gemüse | Kartoffelpüree 9,50

RÄUBERTELLER

Ihr bekommt von uns einen Teller und Besteck und esst

Mama und Papa etwas weg! 0.00

= vegetarisch | = vegan | = Vitale Vollwertkost

Für jede Beilagenänderung berechnen wir 1.5.

Für jeden Beilagenanschlag berechnen wir 2.5.

Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage bei unseren Servicemitarbeiter/innen. November 2024

WAS SÜSSES HINTERHER

LAUWARMER SCHOKOLADENKUCHEN

Auf Aprikosen-Kumquat-Ragout mit Vanille-Eis 9,50

SORBET DES TAGES vegan

mit Fruchtgarnitur 4.90

MARZIPANSTOLLEN gebraten

Mit Joghurt-Frucht-Eis 8,90

TIMMDORFER EIS + HEIß

Vanilleeis mit heißen Pflaumen 9,50

Und achter ran einen schönen Pott Kaffee ...3.50

= vegetarisch | = vegan | = Vitale Vollwertkost

Für jede Beilagenänderung berechnen wir 1.5.

Für jeden Beilagenzuschlag berechnen wir 2.5.

Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage bei unseren Servicemitarbeiter/innen. November 2024