

Café & Restaurant Flora



**Herzlich willkommen in unserem Bio-Restaurant.
Wir wünschen Ihnen genussvolle Stunden bei uns und einen guten Appetit.**

Für den Körper und Geist

Aus dem Suppentopf

Hausgemachte Kartoffelrahmsuppe

zubereitet mit der rotschaligen Kartoffel „Laura“, verfeinert durch Thymian und frischen Dill,
serviert mit Räucherlachsstreifen klein € 4,90

Holsteiner frische Suppe

Rinderkraftbrühe mit Gemüse der Saison und Fleischklößchen klein € 4,90

Möhrchen-Kokos-Suppe

Gemüsebrühe mit Kokossahne und Curry-Gewürz aus eigener Herstellung, serviert mit unserem
hausgebackenen Dinkelbrot klein € 5,50

Saisonale und regionale Tagessuppe

Wir bereiten jeden Tag eine frische Suppe mit saisonalen Gemüsesorten und unterstützen dabei die
Region. Sprechen Sie unser Servicepersonal an. klein € 4,90

Vorspeisen

Kleiner gemischter Salatteller

frische Blattsalate, Obst und Gemüse der Saison mit hausgemachtem Dressing € 5,50

Geräucherter Lachs aus dem Wildfang Norwegens

serviert mit unserer hausgemachten Sourcream mit Schnittlauch und Limetten, anbei Kräuter-
Kartoffel-Rösti und ein kleines Salatbouquet € 8,90

Wanderbar

Salatvariationen

Wir bereiten unsere Salate stets mit feldfrischen Rohkost- und Blattsalaten sowie Gemüsesorten der Saison zu. Dabei achten wir auf die ausgewogene und ballaststoffreiche Herstellung und Verarbeitung unserer Kreationen sowie der dazugehörigen Dressings und Brote. Lassen Sie sich inspirieren und verzaubern von unserem leidenschaftlichen Team.

Kleiner gemischter Salatteller

frische Blattsalate, Obst und Gemüse der Saison mit hausgemachtem Dressing € 5,50

Salatteller "Flora"

großer Salatteller mit knackigen Salaten der Saison, reichlich mit Obst und Gemüse dekoriert € 14,50

Gebratene Hähnchenbrust

Salatteller "Flora" mit gebratenen Hähnchenbruststreifen, roten Zwiebeln und Ingwer € 16,50

Gebratene Riesengarnelen

Salatteller "Flora" mit gebratenen Riesengarnelen aus der Kräutermarinade mit Limonen-Pfeffer, Knoblauch, Chili und frisch gehacktem Koriander € 17,50

Filet und Pilze

Salatteller "Flora" mit gebratenen Schweinefiletspitzen und frischen Steinchampignons € 17,90

Schafs- und Ziegenkäse

Salatteller "Flora" mit eingelegtem Schafs- und Ziegenkäse nach „Feta-Art“ aus der Kräutermarinade nach unserem traditionellen Hausrezept € 15,90

Zu allen Salaten servieren wir Ihnen unsere hausgemachte Komposition vom Kräuterdressing mit insgesamt 14 feldfrischen Kräutern und einer Balsamico-Himbeer-Vinaigrette, anbei täglich frisch gebackenes Ofenbrot aus dem Urkorn „Dinkel“.

Ofenkartoffel-Spezialitäten

Ofenkartoffel

unsere in Kräuterfolie zubereitete „Belana“-Kartoffel mit Knoblauch, Thymian, Rosmarin und extra nativem Rapsöl, serviert mit hausgemachter Sourcream mit Limetten, Schnittlauch und einer bunten Salatbeilage mit zweierlei Dressing € 14,50

zusätzlich mit:

gebratener Hähnchenbrust mit hausgemachter Kräuterbutter und frischen Kräutern € 16,90

Holsteiner Katenrauchschinken mit frisch geschrotetem buntem Pfeffer € 15,90

geräucherter Lachsforelle „grätenfrei“ mit Sahne-Meerrettich, frischem Dill und Limette € 16,50

gebratenen Champignons, frischen Gartenkräutern und Zwiebeln, € 13,90
auf Wunsch mit Sojasauce und roten Zwiebeln, mild und pikant im Geschmack € 1,50

Gartenträume und Glücksmomente

Holsteiner Bratkartoffelverhältnisse

"Fährmann's Frühstück"

2 Spiegeleier angerichtet auf unseren knusprigen Bratkartoffeln. serviert mit Lauchzwiebelringen, frisch geschrotetem Steakpfeffer und „Demeter“-Cornichons € 14,90

Holsteiner Bauernfrühstück

in Kümmel und Speck gegarte Pellkartoffeln, mit Zwiebeln, Schinkenwürfeln und verquirlten Eiern kross gebraten, serviert mit Holsteiner Katenrauchschinken und einer Senf-Dill-Gurke € 15,90

Hausgemachtes Sauerfleisch

unser Hausrezept nach einer Tradition des Nordens. Zubereitet mit Senfkörnern, Kasselerknochen und feldfrischem Gemüse, serviert mit Bratkartoffeln und unserer hausgemachten Remouladensauce € 16,90

Brot und Entschleunigungszeit

Käse- oder Mettwurstbrot

Roggen-Vollkorn-Brot mit Butter und Belag Ihrer Wahl, mit frischem Obst und Gemüse reichlich dekoriert € 8,50

Holsteiner Schinkenbrot

Roggen-Vollkorn-Brot mit Butter und Rauchschinken, reichlich dekoriert mit frischem Obst und Gemüse sowie Gewürzgurkenfächer € 9,90

"Strammer Max"

Roggen-Vollkorn-Brot mit Butter und Holsteiner Katenschinken, Obst und Gemüse, mit 2 Spiegeleiern, frisch gehackten Kräutern und buntem geschroteten Steakpfeffer, serviert mit „Demeter“-Cornichons € 11,50

Curry-Bratwurst "Spezial"

Bratwurst nach spezieller Herstellung vom Grill mit hauszubereiteter Tomaten-Currysauce, mit Schalotten, Cornichons, indischem Curry-Gewürz und sonnengereiften Tomaten, anbei unsere hausgemachten Pommes frites € 14,50

Überbackener Schafs- und Ziegenkäse

aus der Salzlake, was dem Käse die wunderbare Saftigkeit und durch die Fermentation diese außergewöhnlichen kräftig pikanten Aromen verleiht, im Töpfchen überbacken mit frischem Rosmarin, Thymian, Knoblauch und extra nativem Olivenöl, serviert mit einer Salatbeilage, wilden Preiselbeeren, Dinkel-Vollkorn-Brot und Sauerrahmfassbutter € 17,50

Gebackener Ziegenkäse

luftig geschlagener Ziegenkäse umgeben von einer Dinkel-Zwieback-Panade, mit einer süßen Überraschung im Kern aus Feigenkonfitüre, auf einem Salatnest, serviert mit wilden Preiselbeeren, Dinkel-Vollkorn-Brot und Sauerrahmfassbutter € 16,90

Fernreise – Zwischen den Meeren, die Lust auf Meer

Fisch-Spezialitäten aus dem Wildfang

Unseren Fisch beziehen wir von einer regionalen Fischerei, die ausschließlich Fisch aus dem Wildfang (keine biologische Erzeugung) vertreibt. Die auf der Karte angebotene Forelle wird frisch in einer Fischerei „warm“ geräuchert und mehrmals in der Woche an uns ausgeliefert. Von unserem Team wird sie filetiert und entgrätet, damit Sie ungestört unser „Kulinarisches Werk“ genießen können.

"Kanalforelle"

frisch geräucherte Lachsforelle auf gebuttertem Vollkornbrot mit 2 Spiegeleiern und „Demeter“-Cornichons, serviert mit frisch gehackten Kräutern und buntem geschroteten Pfeffer mit Fleur de Sel

€ 16,50

"Kapitänsteller"

geräuchertes Lachsforellenfilet „grätenfrei“ mit Sahne-Meerrettich und Limettenfilets, gebratene Garnelen aus der Kräutermarinade mit Limonen-Pfeffer, Knoblauch, Chili und frisch gehacktem Koriander auf einem Rohkostsalat mit Petersilien-Rührei und leckeren knusprigen Bratkartoffeln

€ 19,90

Geräucherter Lachs aus dem Wildfang Norwegens

serviert mit unserer hausgemachten Sourcream mit Schnittlauch und Limetten, anbei Kräuter-Kartoffel-Rösti und eine Salatbeilage

€ 16,90

Zanderfilet "NOK"

in Butter gebratenes Zanderfilet, meliert in Dinkelvollkornmehl auf Fenchel-Meerrettich-Sahnesauce mit gebackenen Gemüse und Kartoffel-Kräuterrösti

€ 21,90

"Lotsenteller"

in Butter gebratene Seebarschfilets, mit Peperoni, frischen Kräutern und Fleur de Sel, serviert mit hausgemachter Remouladensauce und Bratkartoffeln

€ 17,90

„Zwischen den Meeren“

gebratenes Zander- und Seebarschfilet auf einer Dijon-Senfssauce mit frischem Dill und unseren knusprigen Bratkartoffeln

€ 19,90

Frische Tagliatelle in Gorgonzolasauce

Seebarschfilet vom Grill mit Kräutern und Limetten überbacken, frisches Feldgemüse in Olivenöl geschwenkt mit Cherrytomaten und Tagliatelle in einer cremigen Gorgonzola-Walnuss-Sauce

€ 19,90

Geräucherte Lachsforelle mit Kartoffelrösti

geräucherte Forelle „grätenfrei“, angerichtet auf hausgemachten Kartoffel-Kräuter-Rösti mit unser säuerlich frischen Sourcream, serviert mit Sahne-Meerrettich, frischem Dill und Limettenfilets

€ 16,90

Heute wird's pikant und saftig

Aus dem Feuer und vom Grill

Unsere Spezialitäten aus Bioland-Erzeugnissen und artgerechter Tierhaltung

Pasta „Flora“

frisch zubereitete Tagliatelle mit gebratenem Grill-Gemüse in einer mediterranen, würzig pikanten Tomatensauce, serviert mit frischen Kräutern, Schafs- und Ziegenkäsewürfel, anbei unser spezielles aus Kalamata-Oliven und wilder Rauke zubereitetes Pesto € 17,90

Schnitzel nach "Wiener Art"

2 panierte Schweineschnitzel in einer knusprigen Dinkel-Zwieback-Panade mit Zitronenfilets und unseren hausgemachten Pommes frites € 16,50

"Holsteiner Schnitzel"

2 panierte Schweineschnitzel mit Spiegeleiern, frischen Lauchzwiebelringen und geschrotetem Pfeffer, serviert mit knusprigen Bratkartoffeln und „Demeter“-Cornichons € 17,90

"Zwischen Himmel und Erde"

mit Holsteiner Katenrauchschinken und Fetakäse gefülltes Schweineschnitzel, mit einer cremigen Sauce aus Sahne, Rosé-Wein, Stein-Champignons und mildem Chili, Thymian und Rosmarin, serviert mit knusprigen Bratkartoffeln € 19,90

Schweinerückensteak

saftiges Schweinerückensteak im Bacon-Mantel mit hausgemachter Kräuterbutter und einer Folienkartoffel mit Sourcream, verfeinert mit Schnittlauch und Limetten € 17,90

"Kanalpfanne"

saftige Steaks vom Rind, Schwein und Hähnchen mit Kräuterbutter, anbei Gemüse der Saison und Bratkartoffeln € 20,90

„Rumpsteak“

Steak mit Fettrand vom Grill aus dem Roastbeef von der Färs (220g). Von beiden Seiten gebraten, lassen wir das Steak auf einem Nest aus Kräutern „ruhen“, damit es seine klassischen Aromen entfalten kann und somit seine Saftigkeit beibehält (Zubereitung ca. 20 min). Dazu reichen wir Kräuterbutter, Steakpfeffer und Pommes frites oder Bratkartoffeln € 23,90

Extra Beilagen

Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln (180 Gramm) € 4,00

Pellkartoffeln mit Butter und Kräutern € 3,00

hausgemachte Pommes frites € 3,00

hausgemachte Kräuter-Gemüse-Rösti (2 Stück ca. 180 Gramm) € 4,00

hausgemachte „Bauern-Kroketten“ € 4,00

frisch zubereitete Tagliatelle in Butter geschwenkt (Wartezeit ca. 7 Min) € 4,50

Für unsere Kleinen

"Räuberteller"

Ein Teller mit Besteck, den Rest stibitz ich bei Mama und Papa € 0,00

"Wickie und die starken Männer"

kleines paniertes Schweineschnitzel mit Gemüse und Pommes frites € 8,90

"Prinzessin Lillifee"

gebratene Hähnchenbrust mit Gemüse und Kroketten € 9,90

"Sponge Bob"

Fischstäbchen mit Ketchup und Pommes frites € 7,90

„Arlo und Spot“

Kleines paniertes Hähnchenschnitzel in einer Dinosaurierform mit Pommes frites und Majonaise 8,90

Alltagsruhe, heute verwöhne ich mich

Dessert

Holsteiner „Rote Grütze“

Unsere hauszubereitete rote Beerensauce mit Vanilleeis oder Sorbet € 7,50

Apfelstrudel

mit Vanilleeis, Zimt und Zucker sowie frisch geschlagener Sahne €7,50

Gebackenes Eis

Haselnusseis in einer Nuss-Kokos-Panade mit einer Amarenakirschsauce und Schlagsahne € 8,90

„Karamell küsst Salz“

Ein Duett aus feinsten Eiscrème „Karamell“ mit Fleur de Sel, serviert mit warmen Karamellwaffeln und Amarenakirschen getränkt in Orangenlikör 9,90

Einklang mit der Natur

Unsere veganen Spezialitäten

Möhrchen-Kokos-Suppe

Gemüsebrühe mit Kokossahne und Curry-Gewürz aus eigener Herstellung, serviert mit unserem hausgebackenen Dinkelbrot

€ 5,50

Salatteller "Flora"

großer Salatteller mit knackigen Salaten der Saison
oder mit gebratenen Champignons und Zwiebeln

€ 14,50

€ 14,90

Ofenkartoffel

unsere in Kräuterfolie zubereitete „Belana“-Kartoffel mit Knoblauch, Thymian, Rosmarin und extra nativem Rapsöl, serviert mit hausgemachten Sour Cream auf Mandelbasis mit Limetten, Schnittlauch und einer bunten Salatbeilage mit Dressing

€ 14,50

mit gebratenen Champignons und Zwiebeln

€ 14,90

auf Wunsch mit Sojasauce und roten Zwiebeln, mild und pikant im Geschmack

€ 1,50

Pasta „Flora“

Frisch zubereitete Tagliatelle mit gebratenem Grill-Gemüse in einer mediterranen würzig pikanten Tomatensauce serviert mit frischen Kräutern, anbei unser spezielles aus Kalamata-Oliven und wilder Rauke zubereitetes Pesto

€ 17,50

Frische Tagliatelle in cremiger Knoblauchsauce

frisches Feldgemüse in Olivenöl geschwenkt mit Cherrytomaten und Tagliatelle in einer cremigen Knoblauch-Walnuss-Sauce

€ 18,90

Gebackener Mandelfrischkäse

im Töpfchen überbacken mit frischem Rosmarin, Thymian, Knoblauch und extra nativem Olivenöl, serviert mit einer Salatbeilage, wilden Preiselbeeren, Dinkel-Vollkorn-Brot und Margarine

€ 17,90

Apfelstrudel

mit Sorbet-Eis, Zimt und Zucker sowie Fruchtsauce

€ 7,50

"Holsteiner Rote Grütze"

unsere hauszubereitete rote Beerensauce mit Sorbet-Eis

€ 7,50