

# Steak-Klassiker

*Wir grillen Ihr Lieblingssteak auf unserem 300 Grad heißen  
Lavastein-Grill nach Ihrem Wunsch*

---

## Hüftsteak

*ein mageres Stück aus der Rinderhüfte*

**180g / € 11,80      230g / € 12,90**

## Rumpsteak

*saftig, kernig, zart – das Steak mit dem kleinen Fettrand*

**180g / € 14,90      230g / € 18,90**

## Rib-Eye Steak

*zart gereiftes Zwischenrippenstück mit kleinem Fettauge*

**180g / € 14,90      230g / € 18,90**

## Filetsteak

*Das beste Stück vom Rind – sehr mager und zart*

**180g / € 19,90      230g / € 24,90**

---

## Dazu servieren wir Ihnen gern unseren Beilagen-Klassiker

**Ofenkartoffel mit Sour Cream,**

**Blattsalate der Saison**

**Ofenfrisches Knoblauchbrot**

**zusammen nur € 6,90**

---

## Beilagen

Knoblauchbrot	€ 0,80	Pfannengemüse	€ 3,50
Ofenkartoffel/Sour Cream	€ 3,50	Zwiebeln/Champ.	€ 3,00
Pommes Frites	€ 2,50	Maiskolben	€ 3,00
Country Potatoes	€ 2,50	Blattspinat	€ 3,00
Bratkartoffeln	€ 2,50	Béarnaise, Kräuterb.	€ 1,50
Kartoffelrösti-Ecken	€ 2,50	Steak- und BBQ-Sauce	€ 1,20

# Pute, Fisch & Co

**- vorweg empfehlen wir unsere Salate der Saison -**

---

## Fitness Steak

saftig gegrillte Putenbrust serviert  
mit knackigem Pfannengemüse in  
der Ofenkartoffel und Sour Cream

**€ 12,90**

## Grillteller

Rinder-, Schweine- und Putensteaks,  
Grillspeck und Würstchen mit gegrill-  
tem Maiskolben und Country Potatoes

**€ 13,80**

## American Spareribs

fleischige Schweinerippchen in würz-  
iger BBQ-Sauce, serviert mit Country  
Potatoes

**€ 12,90**

## Ofenkartoffel mit Spinat

gefüllt mit Blattspinat und mit Balkan-  
käse gratinert, dazu ofenfrisches Knob-  
lauchbrot und Sour Cream

**€ 9,80**

## Pfannkuchen Rustikal

belegt mit gekochtem Schinken, Käse  
und Champignons

**€ 8,20**

## Pfannkuchen Schwarzenbeck

mit Blaubeeren und Puderzucker,  
dazu Vanilleeis oder Sahne

**€ 8,50**

## Rotbarschfilet

gebratenes Rotbarschfilet auf  
Pfannengemüse, dazu Kartoffel-  
rösti-Ecken und Béarnaise

**€ 13,50**

## Holsteiner Pannfisch

typisch Holstein - gebratene  
Fischfilets mit hausgemachten  
Bratkartoffeln und Senfsauce

**€ 10,80**

## Schnitzel Wiener Art

zwei panierte Schnitzel vom  
Schwein mit Pommes Frites  
und kleinem gemischten Salat

**€ 11,90**

## Ofenkartoffel mit Gemüse

mit knackigem Pfannengemüse  
und Käse überbacken, dazu  
Knoblauchbrot und Sour Cream

**€ 9,80**

## Pfannkuchen Hawaii

mit Huhn, Käse, gekochtem  
Schinken und frischer Ananas

**€ 9,20**

## Pfannkuchen Mölln

mit Apfelspalten, Zimt, Zucker,  
dazu Vanilleeis oder Sahne

**€ 6,50**

# Getränke

Wir empfehlen unseren Hausaperitif

„Wild Hibiskus“

Australische Hibiskusblüte trifft Sekt

Erfrischen lecker mit leicht herber Rhabarbernote

€ 4,90

## Weißwein

### Riesling

Kabinett halbtrocken, P. R. Gillot,  
Rheinhessen, Deutschland

0,2l / € 4,90      0,75l / € 18,20

### Rivaner

Q.b.A. trocken, Weingut Oberrotweil,  
Baden, Deutschland

0,2l / € 4,20      0,75l / € 14,90

### Pinot Grigio

I.G.T. trocken, Sacchetto,  
Venetien, Italien

0,2l / € 4,90      0,75l / € 18,20

### Chardonnay

D.d.O. trocken, Vina Sardasol,  
Navarra, Spanien

0,2l / € 4,50      0,75l / € 16,50

## Roséwein

### Spätburgunder Weißherbst

Q.b.A. halbtrocken, Oberrotweil,  
Baden, Deutschland

## Frisch vom Fass

### Krombacher Pils

0,3l / 2,80    0,4l / 3,50

### Flensburger dunkel

0,3l / 2,90    0,4l / 3,70

## Rotwein

### Dornfelder

Q.b.A. halbtrocken, Bühler,  
Pfalz, Deutschland

0,2l / € 4,90    0,75l / € 18,20

### Merlot

V.d.P. trocken, Resplandy,  
Val d'Órbieu, Frankreich

0,2l / € 4,40    0,75l / € 15,90

### Tempranillo

D.d.O. Vina Sardasol,  
Navarra / Spanien

0,2l / € 4,20    0,75l / € 14,90

### Cabernet Sauvignon

V.d.P. trocken, Resplandy,  
Val d'Órbieu, Frankreich

0,2l / € 4,40    0,75l / € 15,90

## Prickelndes

### Hoel Sekt – trocken

0,1l / € 2,90    0,75l / € 19,80  
0,2l Piccolo € 5,50

## Alkoholfreie Getränke

### Mineralwasser

0,2l / € 1,70    0,4l / € 3,30

### Softgetränke

0,2l / € 2,10    0,4l / € 3,80

Für unsere vollständige Getränkekarte fragen Sie bitte unser Servicepersonal



Liebe Gäste,

*Wir freuen uns sehr, dass Sie sich entschieden haben, sich am letzten Tag des Jahres 2012 im Alten Salzspeicher kulinarisch verwöhnen zu lassen.*

*Auch in diesem Jahr möchten wir Ihnen als eines der wenigen Restaurants in Heiligenhafen die Möglichkeit geben neben unserem 5-Gänge-Silvester-Menü, von dem Sie übrigens auch alle Gerichte einzeln bestellen können, aus unserer Silvester-Speisekarte „A la Carte“ zu wählen. Bitte haben Sie Verständnis dafür, dass wir Ihnen heute nicht die volle Speisekartenauswahl anbieten können.*

**Unsere Küche schließt heute um 22.30 Uhr, das Restaurant eine Stunde später - um 23.30 Uhr.**

*Wir wünschen Ihnen einen Guten Appetit sowie einen guten Rutsch ins neue Jahr!*

**Ihr Salzspeicher-Team**

# Vorspeisen & Suppen

## Salate der Saison

knackfrische Salate mit Tomate,  
Paprika, Gurke und Champignons  
**€ 3,50**

## Rinderkraftbrühe

mit feinem Kräuterpfannkuchen  
**€ 3,80**

## Carpaccio

hauchdünne Scheiben vom Rinderfilet mit Pesto, Parmesan & Rucola  
**€ 12,90**

## Tomatensuppe

mit Gin-Sahne  
**€ 4,50**