

# EUROPÄISCH ESSEN - oder: Malen nach Zahlen!



Das Europäische Parlament hat die „**Lebensmittel-Informations-Verordnung (LMIV)**“ beschlossen. Diese hat den Schutz von Menschen mit Allergien auf Nahrungsmittel zum Ziel und verpflichtet Gastronomen ab Dezember 2014 dazu, neben den Zusatzstoffen auch die als Allergene bezeichneten, natürlich vorkommenden Nahrungsmittel in der Speisekarte zu kennzeichnen (z.B. Milch in Gerichten mit Käse).

Deshalb finden Sie in dieser kunterbunten Speisekarte bei jedem Gericht ganz viele Kennzeichnungsziffern. **Aber keine Angst – wir kochen auch weiterhin so frisch, gesund und natürlich wie bisher!** Was die Ziffern jeweils bezeichnen, finden Sie unterhalb dieses Textes. Folgende Produkte deklarieren wir an dieser Stelle:

Ofenfrisches Baguette: **A, G, K**  
Grilltomate (Dekoration): **C, G, 1**  
Pfannkuchenteig, herzhaft: **A, C, F, G, H**  
Pfannkuchenteig, süß: **A, C, F, G, H**

## **ACHTUNG:**

Es besteht immer die Möglichkeit einer Kreuzkontamination und Produktübertragung während des Warenflusses, der Lagerung und vor allem des Zubereitungsprozesses.

Die völlige Abwesenheit eines Allergens können wir daher nicht abschließend garantieren. Um die Anwesenheit eines Ihnen unverträglichen Allergens so gering wie möglich zu halten, bitte wir Sie **uns** trotz dieser Speisekarte mit ausgewiesenen Allergenen **über Ihre Unverträglichkeit(en) zu informieren.**

### **Allergene**

**A - Glutenhaltige Getreide**  
**B - Krebstiere** und Erzeugnisse daraus  
**C - Eier** und Erzeugnisse daraus  
**D - Fische** und Erzeugnisse daraus  
**E - Erdnüsse** und Erzeugnisse daraus  
**F - Sojabohnen** und Erzeugnisse daraus  
**G - Milch** und Erzeugnisse daraus  
**H - Schalenfrüchte** und Erzeugnisse  
**I - Sellerie** und Erzeugnisse daraus  
**J - Senf** und Erzeugnisse daraus  
**K - Sesamsamen** und Erzeugnisse daraus  
**L - Schwefeldioxid und Sulfite**  
**M - Lupinen** und Erzeugnisse daraus  
**N - Weichtiere** und Erzeugnisse daraus

### **Zusatzstoffe**

**1 – mit Konservierungsstoff**  
**2 – mit Farbstoff**  
**3 – Nektar**  
**4 - chininhaltig**  
**5 – mit Antioxidationsmittel**  
**6 - geschwärzt**  
**7 – mit Süßungsmittel**  
**8 - Geschmacksverstärker**  
**9 – unter Schutzatmosphäre verpackt**  
**10 - Phosphat**  
**11 - geschwefelt**

## Salate & Vorspeisen

- einfach frisch und knackig –

---

### **Blattsalate der Saison** (vegetarisch / vegan)

knackfrische saisonale Blattsalate mit Tomate, Paprika, Gurke und Champignons

<b>American</b>	lieblich, cremig, mit Estragon verfeinert	<b>C, J</b>
<b>French</b>	pikant, mit einem Hauch Knoblauch	<b>C, F, J</b>
<b>Italian</b>	würzig, mit Kräutern verfeinert	<b>J</b>
<b>Joghurt</b>	erfrischend und fruchtig	<b>C, G, J</b>

klein € 4,50

groß € 6,90

---

### **Caesar Salad** (vegetarisch)

Römer- und Rucolasalat mit French Dressing **C, F, J**, frisch geriebenem Parmesankäse **C, G, I** und einem Käsecroûton **A, C, G, K, I**

€ 9,50

### **Salatteller Pute**

großer Salatteller mit gebratenen Putenbruststreifen, Baguette **A, G, K**  
dazu ein Dressing Ihrer Wahl **C, F, G, J**

€ 11,50

### **Carpaccio**

hauchdünne Scheiben vom Rinderfilet mit Pesto **C, G, H**, geriebenem Parmesankäse **C, G, I**  
Rucolasalat und Baguette **A, G, K**

€ 12,90

### **Tomate Mozzarella** (vegetarisch)

sonnengereifte Tomaten und Mozzarella **G** auf grünem Pesto **C, G, H** mit roten Zwiebeln  
und offenfrischem Baguette **A, G, K**

€ 9,80

## Suppen

---

### **Rinderkraftbrühe**

Rinderkraftbrühe **I** mit feinen Streifen vom Kräuter-Pfannkuchen **A, C, F, G, H**

€ 3,90

### **Tomatensuppe** (vegetarisch)

hausgemachte Tomatensuppe **A, C, G** mit Gin-Sahne **I**

€ 4,80

## Beilagen

---

**Knoblauchbrot** A, G, K

€ 0,90

**Ofenkartoffel mit Sour Cream** C, F, G, I, J, 8

€ 3,80

**Pommes Frites** 9

€ 2,90

**Country Potatoes**

€ 2,90

**Kartoffelrösti-Ecken** G

€ 2,90

**Bratkartoffeln mit Speck** 1,5,9,10 und **Zwiebeln**

€ 3,50

**knackiges Pfannengemüse**

€ 3,90

**frittierte Zwiebelringe** A, G, 2

€ 3,80

**Blattspinat, feinwürzig mit Zwiebeln** G .

€ 3,50

**Zwiebeln & Champignons**

€ 3,50

**gegrillter Maiskolben mit Butter** G

€ 3,00

**Coleslaw (amerik. Weißkohlsalat)** G

€ 3,50

**Kräuterbutter** F, G, I, **Sour Cream** C, F, G, I, J, 8, **Sauce Béarnaise** A, C, G, I,

**hausgemachte Pfeffersauce** G, I

€ 1,80

**Feurige Steaksauce** A, C, G, I, J, **BBQ-Sauce** I

€ 1,60

**Ketchup** 7, **Mayonnaise** A, C, J, 2, 7, **Senf** J

€ 0,30

## Steak-Klassiker

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

---

**Rare**  
stark blutig

**Medium Rare**  
blutig

**Medium**  
rosa

**Medium well**  
fast durch

**Well done**  
ganz durch

---

### Hüftsteak

ein mageres Steak aus der Rinderhüfte

**180g / € 13,50**

**230g / € 16,50**

**300g / € 19,80**

### Rumpsteak

saftig, kernig, zart - das Steak mit dem kleinen Fettrand

**180g / € 16,90**

**230g / € 20,80**

**300g / € 25,90**

### Rib-Eye Steak

zart gereiftes Zwischenrippenstück, gut marmoriert, mit kleinem Fettauge  
- deshalb besonders saftig und zart

**180g / € 15,80**

**230g / € 19,50**

**300g / € 24,50**

### Filetsteak

das beste Stück des Rinderfilets - sehr mager und zart

**180g / € 21,90**

**230g / € 26,90**

**300g / € 34,10**

---

Dazu servieren wir Ihnen gern unsere drei Beilagen-Klassiker:

Ofenkartoffel mit Sour Cream **C, F, G, I, J, 8**

Blattsalate der Saison

ofenfrisches Knoblauchbrot **A, G, K**

**zusammen nur 8,50**

## **Pute, Fisch & Co**

**- vorweg empfehlen wir unsere knackigen Blattsalate der Saison –**

---

### **Fitness Steak**

saftig gegrillte Putenbrust serviert mit knackigem Pfannengemüse in einer Ofenkartoffel und Sour Cream **C, F, G, I, J, 8**

**€ 13,80**

### **Holsteiner Pannfisch**

typisch Schleswig Holstein - gebratene Fischfilets **A, D** mit hausgemachten Bratkartoffeln **1,5,9,10** und Senfsauce **A, G, I, J**

**€ 12,90**

### **Grillteller**

Rinder-, Schweine- und Putensteaks, Grillspeck **1, 5, 9,10** und Würstchen **9**, dazu ein gegrillter Maiskolben und Country Potatoes

**€ 15,80**

### **Schweinerückensteak**

ein 200 g kräftiges Schweinerückensteak vom Lava-Grill mit geschmorten Zwiebeln, Champignons und Pommes Frites **9**

**€ 12,90**

### **Lachsfilet**

gegrilltes Filet vom Fjordlachs **D** mit Sauce Béarnaise **A, C, G, I**, dazu eine Ofenkartoffel mit Butter **G**

**€ 16,50**

### **Frische Ostseeheringe**

in Butter gebratene Heringe **A, D**, dazu hausgemachte Bratkartoffeln **1,5,9,10**

**€ 11,50**

### **Schnitzel Wiener Art**

zwei panierte Schnitzel vom Schwein **A, C** – zart und mager – mit Pommes Frites **9**

**€ 11,90**

### **Rotbarschfilet**

gebratenes Rotbarschfilet **A, D** auf Pfannengemüse, dazu Kartoffelrösti-Ecken **G** und Sauce Béarnaise **A, C, G, I**

**€ 15,80**

## American Bistro

- vorweg empfehlen wir unsere knackigen Blattsalate der Saison –

---

### American Spareribs

500 g fleischige Schweinerippchen mit würziger BBQ-Sauce **I**, dazu Country Potatoes  
€ 15,80

### Barbecue-Spieß

dreierlei Steaks mit frischer Paprika, Zwiebeln, feuriger Steaksauce **A, C, G, I, J**  
und Pommes Frites **9**  
€ 14,80

### New York Cheeseburger XL

180 g reines Rinderhackfleisch **J** auf Sesambrötchen **A, C, F, G, J, K, L** mit Käse **G, 9** überbacken,  
dazu Tomate, Gewürzgurke **J**, Zwiebeln, Pommes Frites **9** und Coleslaw **G**  
€ 12,50

### American Mix

würzige Buffalo Chicken Wings **A, C, G, I**, knusprige Zwiebelringe **A, G, 2**, Spareribs **I**,  
gegrillter Maiskolben und Kartoffelecken  
€ 12,90

## Vegetarisch & Vegan

---

### Gelbe Linsen (vegan)

hausgemachte gelbe Linsen **I** mit Sojacreme Garam Masala und Curry  
auf frischen Zucchinispaghetti  
€ 11,90

### Chili sin Carne (vegan)

pikantes Chili **I** mit Süßkartoffeln, Kidneybohnen, Tomaten,  
Zucchini und Auberginen, dazu Reis  
€ 12,80

### Vegetarische Ofenkartoffel (vegetarisch)

wahlweise mit Pfannengemüse und Käse **G** überbacken **oder** mit Blattspinat und Feta **G**  
gratiniert, dazu Knoblauchbrot **A, G, K** und Sour Cream **C, F, G, I, J, 8**  
€ 11,50

### Veggie-Burger (vegetarisch)

frittierter Kichererbsen-Burger im Sesambrötchen **A, K** mit Lollo Rosso, Tomate,  
Gewürzgurke **J**, Zwiebeln, Pommes Frites **9** und hausgemachtem Coleslaw **G**  
€ 11,90

## **Herzhafte Pfannkuchen** A, C, F, G, H

- vorweg empfehlen wir unsere knackigen Blattsalate der Saison –

---

### **Pfannkuchen Rustikal**

belegt mit gekochtem Schinken 1, 5, 9, 10, Käse G und Champignons  
€ 9,80

### **Pfannkuchen Hawaii**

mit Hühnchen A, G, I, gekochtem Schinken 1, 5, 9, 10, Käse G und frischer Ananas  
€ 10,80

### **Pfannkuchen Vegetarier** (vegetarisch)

belegt mit Zwiebeln, Paprika, Champignons, Tomate und mit Käse G überbacken  
€ 9,90

### **Pfannkuchen Ungarn**

gefüllt mit deftigem Kesselgulasch A, C, F, G, I, J, L, Zwiebeln, Paprika und Champignons  
€ 11,90

### **Pfannkuchen Griechenland**

gefüllt mit Hackfleisch 8, Zwiebeln, Lauch, Tomate und Gewürzgurke J, dazu Tzaziki G  
€ 11,90

### **Pfannkuchen Italien**

belegt mit Salami G, 1, 5, Champignons, Speck 1, 5, 9, 10, Gorgonzola G und schwarzen Oliven 6  
€ 11,80

## **Süße Pfannkuchen** A, C, F, G, H

- wahlweise mit Schlagsahne G oder Vanilleeis G, 2 –

---

### **Pfannkuchen Lüneburg**

mit Bananen und heißer Schokoladensauce G  
€ 8,90

### **Pfannkuchen Lübeck**

mit heißen Kirschen und Kirschlikör  
€ 8,50

### **Pfannkuchen Schwarzenbeck**

mit Blaubeeren und Puderzucker  
€ 9,50

### **Pfannkuchen Mölln**

mit Apfelspalten, Zimt und Zucker  
€ 8,20

## **Individuelle Pfannkuchen**

### **- ganz nach Ihrem Geschmack -**

---

**Pfannkuchen natur – herzhaft oder süß** A, C, F, G, H  
**€ 8,00**

**+ herzhaftes Zutaten**

Speck 1, 5, 9, 10, Käse G, gekochter Schinken 1, 5, 9, 10, Zwiebeln, Champignons,  
Tomate, Paprika, Mais, Salami G, 1, 5, Oliven 6  
**je € 0,80**

**+ süße Zutaten**

Butter, Rosinen, Apfel, Banane, Nutella F, G, H, Ananas,  
Erdbeerkonfitüre, Apfelmus 5  
**je € 0,80**

---

## **Desserts & Süßes**

### **- für einen runden Abschluss oder einfach nur mal so –**

---

**Apfelstrudel** A, C, G, H, I  
mit Vanillesauce G, 2 oder Vanilleeis G, 2  
**€ 4,80**

**Holsteiner Rote Grütze**  
mit Vanilleeis G, 2 oder Vanillesauce G, 2  
**€ 4,90**

**Kleiner Kirschkuchen** A, C, F, G, H  
mit heißen Kirschen und Sahne G  
**€ 4,60**

**Kleiner Apfelpfannkuchen** A, C, F, G, H  
mit Apfelspalten, Zimt und Zucker  
**€ 4,60**