

„Herzlich Willkommen“.

Wir freuen uns, Sie in unserem Restaurant begrüßen und verwöhnen zu dürfen.

Unsere Karte bietet Ihnen eine umfangreiche Auswahl an Speisen und Getränken.

Da alle Speisen frisch zubereitet werden, möchten wir Ihnen die kleine Wartezeit vorab mit einem

„Gruß aus der Küche“ verkürzen.

Wir wünschen Ihnen

„Guten Appetit“

Speisekarte

Vorspeisen

Holsteiner Katenschinken (12,2) auf Melonenschiffchen, dazu Roggenbaguette (1,0) und Butter (D)	€ 7,50
Tomate - Mozzarella - Salat(D) mit Balsamicodressing (1,2) Baguette (1) und Butter (D)	€ 6,20
Tranchen vom Räucherlachs (B,2,7,12) mit Toast (1), Butter (D) und Senf-Dill-Honig-Sauce (A,D,L)	€ 6,90

Suppen

Rinderkraftbrühe (A,D,I) „Celestine“ mit Streifen vom Kräuterpfannkuchen (A,D,I)	€ 4,50
Bärlauchsuppe (D,I,A,M) mit Kräutercroûtons (I,D)	€ 4,90
Tomatensuppe „Milano“ mit Sahnehaube(D)	€ 4,50
Creme „Dubarry“ (D,I) Blumenkohlcremesuppe mit Streifen vom Kochschinken (2,12)	€ 4,90

Salate

Salatteller „Pur“ Salate der Saison mit Hausdressing (I,A,D,L,M,G), Baguette (1) und Butter(D)	€ 8,90
---	--------

Salatteller „Seehotel“ Salate der Saison mit Thunfisch, gekochtem Ei, Käsestreifen (D) und Oliven (5), dazu reichen wir Hausdressing (I,A,D,L,M,G), Baguette (1) und Butter (D)	€ 13,90
Senioren-/Kinderportion	€ 10,90

Chefsalat Salate der Saison mit gebratenen Putenstreifen, Schafskäse (D) und Oliven (5), mit einer Kräutervinaigrette (8), Baguette (1) und Butter (D)	€ 14,90
Senioren-/Kinderportion	€ 11,90

Vegetarische Gerichte

Gebackener Camembert (I,A,D) mit Preiselbeeren an einem Salatbouquet (I) mit Toast (I) und Butter (D)	€ 8,90
Bandnudeln (I) mit Blattspinat, Gorgonzolasauce (D), gerösteten Pinienkernen und Tomatenconcassé	€ 13,90
Gebackene Champignons (A,I,D) an einer Käsesauce (D,I) mit Kartoffelschnee (I)	€ 12,90
Tomatisiertes Ratatouillegemüse (I) mit Käse (D) überbacken mit Rosmarinkartoffeln (D)	€ 12,90

Fleischgerichte

Geschnetzeltes von der Pute „Züricher Art“ (D,I) mit Champignons, dazu reichen wir Bauernrösti (A,D) und einen gemischten Salatteller	€ 16,30
	Senioren-/Kinderportion € 13,30
„Cordon bleu“ (A,D,I) vom Schwein gefüllt mit Käse (D) und Kochschinken (2,I2), dazu Pommes Frites, Kräuterbutter (D) und Salatteller	-160g- € 14,90 -250g- € 17,90
Hähnchenbrust -gebraten- an einer Frischkäsesauce (D,I,M,L,E) mit Vichykarotten und Kroketten(A,E,I,M)	€ 15,90
„Schlemmerpfanne“ Schweinemedailleurs mit Champignons in Rahm (D,I) und Käse (D) überbacken, dazu Toast (I) und einen Salatteller	€ 15,90
„Filettopf“ Rinder- und Schweinefilet und Putenmedaillon mit grünen Bohnen herzhaften Bratkartoffeln (2,7,I2), und Kräuterbuttersauce (D,I)	€ 23,90

Aus der Pfanne

Rund um das Schnitzel

Schnitzel (A,1) vom Schwein - 160g - € 14,90

Schnitzel (A,1) vom Schwein - 250g - € 17,90

Variationen:

- „Wiener Art“ mit Kräuterbutter (D,E,L)
- „Holsteiner Art“ mit 2 Spiegeleiern (A)
- „Jäger Art“ mit Champignonrahmsauce (D,1)
- „Paprika Art“ mit Paprika-Zwiebelsauce (1)

Rund um das Steak

Saftiges Rumpsteak - 200g - Rohgewicht

Variationen:

- Champignon-Zwiebelgemüse
- Pfeffersauce (D,1)
- Kräuterbutter (D,E,L) € 22,50

Zu allen Variationen reichen wir Ihnen einen gemischten Salat.

Die Auswahl der Beilagen können Sie selbst wählen.
Sie haben die Möglichkeit, zwischen
Pommes Frites, Kroketten (1), Salzkartoffeln
oder Bratkartoffeln zu wählen.

Fischgerichte

„Dieksee-teller“

Geräucherter Lachs (B,2,7,12), Matjesfilet (12, B) und ger. Forellenfilet (B,2,7,12)
mit Salatbeilage, Vollkornbrot (1,0) und Butter (D) € 13,80

Senioren-/Kinderportion € 10,80

„Dieksee-teller“

Geräucherter Lachs (B,2,7,12), Matjesfilet (12, B) und ger. Forellenfilet (B,2,7,12)
mit Salatbeilage und herzhaften Bratkartoffeln (2,7,12) € 16,80

Senioren-/Kinderportion € 13,80

Gebackene Reibekuchen (A,D) mit Tranchen
vom geräucherten Lachs (B,2,7,12) und Honig-Senf-Dillsauce (A,D,L)
an einem Salatbouquet € 15,50

Senioren-/Kinderportion € 11,80

Matjesfilet (12, B) „Hausfrauen Art“

3 zarte Matjesfilets in einer Marinade aus Apfel,
Zwiebel und Gurke (A,D,L) mit herzhaften Bratkartoffeln (2,7,12)
und einem Salatbouquet € 14,50

Senioren-/Kinderportion € 11,50

Ostseeschollenfilets (B,1) mit Champignons,
Shrimps (1,7,C) und Speck (2,7,12) in Butter gebraten (D)
dazu Petersilienkartoffeln (D) und Salatteller € 15,80

Pannfisch „Seehotel“ in der Pfanne serviert
Rotbarschfilet (B) -gebraten- an einer Dijonsenssauce (A,L,D)
mit herzhaften Bratkartoffeln (2,7,12) und Roter Bete (12) € 15,50

Senioren-/Kinderportion € 11,80

Lachsfilet -gebraten- (B,1) auf Blattspinat
an einer Weißweinsauce (D,1), dazu Petersilienkartoffeln (D) € 17,90

Zanderfilet auf der Haut gebraten (B,1)
auf feinem Zucchini-Möhrengemüse (D), dazu Dillsauce (D,1)
und Rosmarinkartoffeln (D) € 17,90

„Neptun - Platte“

Lachs, - Zander- und Ostseeschollenfilet
an einer Sc. Choron (A,D,E) dazu reichen wir herzhaft Bratkartoffeln (2,7,12)
und einen gemischten Salat

€ 18,90

Hausmannskost

„Hawaii Toast“

2 Scheiben Toast (I,D) belegt mit Kochschinken (2,12) und Ananas, mit Käse (D) überbacken an einem Salatbouquet

€ 10,50

„Strammer Max“

2 Scheiben Vollkornbrot (D,I,O) mit Würfeln vom Katenschinken (2,12,I) und 3 Spiegeleiern (A) an einer Salatauswahl

€ 13,50

Schinkenbrot

2 Scheiben Vollkornbrot (I,D,O) mit Holsteiner Katenschinken (2,12,I) und Gewürzgurke (L)

€ 11,90

Herzhafte Bratkartoffeln mit Speck (2,7,12) und Zwiebeln, dazu 3 Spiegeleier (A) an einem Salatbouquet

€ 12,90

Senioren-/Kinderportion

€ 10,90

Hausgemachtes Sauerfleisch vom Schweinenacken

mit herzhaften Bratkartoffeln (2,7,12) und pikantem Essiggemüse

€ 13,90

Senioren-/Kinderportion

€ 11,90

„Abendbrot“

Holsteiner Mettwurst (I,2,12), Käseauswahl (D) mit Brotkorb (D,I,O) und Butter (D) dazu reichen wir Essiggemüse

€ 10,90

Geht immer

Currywurst (2,12) in der Pfanne gebraten

mit pikanter Currysauce (8), dazu reichen wir Pommes Frites mit Ketchup (8) oder Mayonnaise (A) und ein Salatbouquet

€ 9,50

Süßes zum Schluss

Gemischtes Eis ^(A,D,H,I,M) mit Sahne ^(D) 3 Kugeln Eis ^(D) mit Sahne ^(D)	€ 4,50
Pfirsich Melba 3 Kugeln Vanilleeis ^(A,D,H,I,M) mit Pfirsich, Himbeersauce und Sahne ^(D)	€ 5,20
Holsteiner Rote Grütze mit Vanillesauce ^(D)	€ 4,80
Kaiserschmarrn ^(G,A,D,I) mit 1 Kugel Vanilleeis ^(A,D,H,I,M)	€ 5,70
Gefüllter Eierpfannkuchen ^(A,I,M) auf Vanillesauce ^(D)	€ 4,50

Legende

Zusatzstoffe

- (1) mit Farbstoffen
- (2) mit Antioxidationsmitteln
- (3) mit Geschmacksverstärkern
- (4) gewachst
- (5) geschwärzt
- (6) geschwefelt
- (7) mit Phosphaten
- (8) mit Süßungsmitteln
- (9) enthält Phenylalaninquelle
- (10) chininhaltig
- (11) koffeinhaltig
- (12) mit Konservierungsstoffen

Allergene

- (A) mit Eiern
- (B) mit Fischen
- (C) mit Krebstieren
- (D) mit Laktose/Milch
- (E) mit Sellerie
- (F) mit Sesamsamen
- (G) Schwefeldioxid und Sulphite
- (H) mit Erdnüssen
- (I) mit Weizen
- (J) mit Lupinen
- (K) mit Schalenfrüchten
- (L) mit Senf
- (M) mit Sojabohnen
- (N) mit Weichtieren
- (O) mit Roggen
- (P) mit Gerste
- (Q) mit Hafer

Liebe Gäste,
trotz großer Sorgfalt unserer Köche sind Kreuzkontaminationen nicht auszuschließen.
Alle Suppen, Soßen und das Hausdressing können Spuren von Gluten, Laktose, Senf,
Ei, Soja und Sellerie enthalten.