

## Als Aperitif empfehlen wir

Frisch gepresster Saft von Karotte und Apfel mit Ingwer	0,2 l	6,20 €
2018 Gelber Muskateller trocken, Weingut Tement, Südsteiermark	0,1 l	5,80 €
Hausgemachte Maibowle mit Prosecco aufgefüllt		7,50 €
Riesling Wermut „Findling“ mit Holunder & Tonic		9,50 €
Ayala Champagne Brut	0,1 l	11,90 €

## Vorspeisen und Salate

Bunte Blattsalate mit Sauerrahmdressing, Apfel und Radieschen <i>G)M)</i>	8,50 €
Nordseekrabben mit Zitronenschmand, Apfel, Zwiebeln und Cornichons <i>A)B)G)</i>	17,50 €
Asiatisch gebeizter Lachs mit Wakame, Sesam und Wasabimayonnaise <i>C)D)N)</i>	15,50 €
Salat von bunten Tomaten mit Holunderblütenvinaigrette und Burrata <i>G)H)</i>	15,50 €

## Suppen

Spargelcremesuppe mit Klößchen, Croutons und Schnittlauchöl <i>G)</i>	9,00 €
Rinderconsommé mit Klößchen, Eierstich und Gemüsestreifen <i>C)</i>	9,50 €
Suppe von frischen Holsteiner Flusskrebse mit Zander-Raviolo <i>B)D)G)</i>	13,50 €

## Fisch

Forelle blau (gedünstet) mit zerlassener Butter, Salzkartoffeln, Sahnemeerrettich <i>D)G)</i>	20,80 €
Forelle Müllerin (gebraten) mit zerlassener Butter, Salzkartoffeln, Dill-Gurkensalat <i>D)G)M)</i>	22,80 €
Gebratenes Lachsforellenfilet mit knusprigen Kapern, Zitronenbutter und Kartoffelstampf mit Olivenöl und Lauch <i>D)G)</i>	25,00 €
Gebratenes Zanderfilet mit Kichererbse, Blumenkohl, Curry und Petersilie <i>D)G)</i>	26,50 €
Nordsee Seezunge „Müllerinart“, Salzkartoffeln und Dill-Gurkensalat <i>D)G)M)</i>	Tagespreis

### Allergeninformation:

A) glutenhaltiges Getreide; B) Krebstiere; C) Ei; D) Fisch; E) Erdnuss F) Soja; G) Milch oder Laktose;  
H) Schalenfrüchte; L) Sellerie; M) Senf; N) Sesam; O) Sulfite; P) Lupinen; R) Weichtiere

## Stangenspargel aus der Region vom Hof Soltau

mit neuen Kartoffeln und wahlweise zerlassener Butter oder frisch aufgeschlagener Sauce Hollandaise *o) g)* und

- Dreierlei Schinken ( Holsteiner Katen-, Wildschwein,-Parmaschinken)	27,50	€
- Wiener Schnitzel vom Kalb	31,00	€
- Kalbsrückensteak	33,00	€
- gebratenem Steinbeisserfilet	31,00	€

## Fleisch

Original Wiener Schnitzel vom Kalb mit Preiselbeeren oder Sardelle und Kapern, dazu Rahmgurkensalat und Petersilienkartoffeln <i>A) C) M)</i>	24,50	€
Rosa gebratene Lammhüfte mit Bohnencassoulet, Paprika und Bärlauchgnocchi <i>A) C) G)</i>	27,00	€
Roastbeef kalt mit Sauce Rémoulade und Bratkartoffeln <i>o)</i>	19,80	€

## Vegetarisch

Hausgemachte Tagliatelle mit geschmolzenen Tomaten, Rucola und Pecorino	15,90	€
---	-------	---

\*\*\*\*\*

## Unseren Fischerklause Wein gibt es auch zum Mitnehmen!

„Heimat“ Assemblage Retter	0,75 l	15,00 €	6er Karton	85,00
„Hammel & Retter“ Grüner Veltliner	0,75 l	9,50 €	6er Karton	55,00
„Am See 1“ Fischerklause Grauburgunder	0,75 l	9,50 €	6er Karton	55,00

\*\*\*\*\*

## Dessert

Variation von hausgemachtem Sorbet und Eis <i>G)H)</i>	8,00	€
Marillenknödel mit Marillenragout und hausgemachtem Vanilleeis <i>A)G)</i>	10,50	€
„Mohr im Hemd“ mit hausgemachtem Kürbiskernöleis <i>A)C)G)</i>	12,50	€
Rhabarberschnitte, Rhabarberkompott und hausgemachtes Eis aus griechischem Joghurt und Rhabarber <i>A)G)</i>	11,50	€
Auswahl von Rohmilchkäsen mit Feigensenf <i>G)</i> und Vollkornbrot <i>A)</i>	16,00	€

### Für zusätzlich bestellte Beilagen berechnen wir:

Gurkensalat	4,50 €	1024 Pixel Senf	2,00 €
Gemischter Salat	4,50 €	Sahnemeerrettich	3,00 €

Für Um- oder Nachbestellungen erlauben wir uns je nach Aufwand einen Aufpreis zu berechnen.

## Küchenzeiten

Werktags: 12 Uhr bis 14:30 Uhr und 17 Uhr bis 21 Uhr

Sonn- und Feiertag: 12 Uhr bis 15:30 Uhr 17 Uhr bis 20:30 Uhr

Sperrstunde 24 Uhr

## Unsere Weinempfehlung

	Glas 0,1 l	Glas 0,2 l	Fl. 0,75 l €
2017 Grüner Veltliner „Retter & Hammel“, trocken Weingut Hammel, Pfalz <i>Ø)</i>	4,70	9,40	32,50
2017 „Heimat“ - Exklusivfüllung Familie Retter (Sauvignon & Weissburgunder), trocken Weingut Tement, Steiermark <i>Ø)</i>	5,80	11,60	38,00
2016 L'Esprit blanc (Grenache blanc), trocken Domaine de L'Horizon, Roussillon, Südfrankreich <i>Ø)</i>	6,50	13,00	44,00
2014 Rully (Chardonnay), trocken Domaine Dubreuil-Janthial, Burgund <i>Ø)</i>	8,50	17,00	55,00
2016 Black Print, (Cabernet & Merlot) trocken Markus Schneider, Pfalz <i>Ø)</i>	6,50	13,00	44,00

## Auszug aus unserer Getränkekarte

### Prickelnd

Traubensecco Alkoholfrei <i>o)</i>			0,1 l	6,00 €
Prosecco Frizzante <i>o)</i>			0,1 l	6,50 €
„Hugo“ oder „Aperol Spritz“ <i>o) 1) 2)</i>				7,50 €

### Offene Weine

Grauburgunder trocken <i>o)</i>	0,2 l	9,40 €	0,75 l	32,50 €
Zweigelt trocken <i>o)</i>	0,2 l	10,80 €	0,75 l	38,00 €
Merlot trocken <i>o)</i>	0,2 l	8,40 €	0,75 l	29,50 €
Montepulciano d´ Abruzzen trocken <i>o)</i>	0,2 l	9,40 €	0,75 l	32,50 €

### Mineralwasser

Fürst Bismarck still oder prickelnd	0,25 l	2,70 €	0,75 l	6,90 €
Gerolsteiner Medium			0,75 l	6,90 €

### Säfte aus der Lütauer Süßmosterei

Apfelsaft naturtrüb	0,2 l	3,00 €	0,4 l	4,90 €
Apfelsaftschorle			0,33 l	3,80 €
Rhabarbersaftschorle			0,33 l	3,80 €
Apfel-Maracujaschorle			0,33 l	3,80 €
Apfel-Mangosaft	0,2 l	3,50 €	0,4 l	5,40 €

### Softgetränke

Coca-Cola, Coca-Cola Zero, Fanta,			0,33 l	3,80 €
Schweppes Tonic Water, Bitter Lemon 2), Ginger Ale			0,2 l	3,00 €
Aqua Monaco Hot Ginger Ale, Bitter Lemon 2)			0,23 l	3,80 €
Proviant Zitronenlimonade oder Zitronen - Ingwerlimonade			0,33 l	3,80 €
Bionade Holunder oder Orange-Ingwer			0,33 l	3,50 €
Cucumis Gurkenlimonade oder Lavendel			0,33 l	3,80 €

### Bier

Flensburger Pils vom Fass	0,2 l	2,80 €	0,3 l	3,50 €	0,4 l	4,30 €
Alsterwasser	0,2 l	2,80 €	0,3 l	3,50 €	0,4 l	4,30 €
Schneider Hefeweißbier hell, dunkel, kristall, alkoholfrei					0,5 l	4,80 €

### Julius Meinl Kaffee – Wien

Tasse Kaffee						2,90 €
Cappuccino						3,50 €
Latte Macchiato						4,20 €
Milchkaffee						4,20 €

### Julius Meinl Premium1862

Espresso (100 % Arabica)						3,00 €
Espresso doppelt (100 % Arabica)						4,50 €

### Tee, Glasweise

Darjeeling, Earl Grey, Assam, Green, Roibusch, Minze, Kamille oder Früchtetee						3,80 €
---	--	--	--	--	--	--------

**Zusatzstoffe**      1) mit Farbstoff      2) chininhaltig