

Unsere Abholgerichte nur auf telefonische Vorbestellung
früher Vogel fängt den Wurm 04102-4 12 61
wir empfehlen mindestens 1 Tag vorher zu reservieren
Freitag und Samstag von 17:00 bis 20:00 und
Sonntag von 12:00 bis 14:00 und von 17:00 bis 19:00

Geben sie bei der Bestellung bitte an ob Sie die Speisen in Bio-Einwegverpackung oder ab 2 Pers. bei gleichen Essen möglich in Wärmegeräten (garantiert heißes Essen) servieren, die wir nach Absprache zurück brauchen.

Bunte Gemüseauswahl, fünf verschiedene Gemüse mit Champignons in Rahmsoße und Herzoginkartoffeln 15,90 €

Gegrilltes Dorschfilet mit Senfsoße, mit bunten Gemüsen und goldgelben Bratkartoffeln 22,50 €

Schweineschnitzel nach Wiener Art paniertes Schweineschnitzel vom Filet geschnitten, mit bunten Gemüsen und goldgelben Bratkartoffeln 18,50 €

Schweinemedallions mit Champignons in Rahmsauce, bunte Gemüseauswahl und Herzoginkartoffeln 19,50 €

Holsteiner Grünkohl mit Kasseler, Kochwurst, Schweinebacke, original Röstkartoffeln, Senf und Zucker 19,90 €

Försterplatte Hirschkalbs- und Frischlingsbraten mit Preiselbeerrahmsoße, Pilzen, feinen Bohnen, Apfelrotkohl, Herzoginkartoffeln und gefüllte Frucht 25,90 €

* * *

Unsere Spezialität in die Woche vom 15. bis 17. Januar und zusätzlich am Mittwoch den 13. Januar von 17:00 bis 19:00

Labskaus nach Art des Kapitäns Das Seemannsgericht Nr. 1, gekocht mit gepökelter Ochsenbrust vom Holsteiner Rind, Kartoffeln, Rote Beete und Gewürzen. Dazu Spiegeleier, zarte Matjesfilets aus Marne an der Nordsee, Rote Beete, und Gewürzgurke.

Dieses „Seemannsglück“ bekommen Sie pro Pers. für nur 18.90 € - solange der Vorrat reicht

** * **

Ihr Eintopf der Woche vom 15. bis 17. Januar – Sie bringen einen passenden Topf mit und wir befüllen ihn.

0,5 Ltr. Leckere herzhafte Erbsensuppe mit etwas bunten Gemüsen auf Fleischbrühe gekocht, dazu servieren wir zwei kleine Wiener Würstchen aus der Landschlachtereie Hoose in Hammoor 8,50 € - solange der Vorrat reicht

** * **

Demnächst für Sie im Angebot:

Wildes Brauergulasch – Dithmarscher Kohlrouladen – gekochtes Eisbein - Grillhaxen