



Starters	€
Griebenschmalz mit Äpfeln und Zwiebeln und Sonnenblumenbrot Dripping with apple & onion and sunflower bread	2,70
Schafskäse-Kräuterdip mit Stangenweißbrot Cream with herbs and ewe's milk cheese and white bread	5,10
Schnittlauchschand mit Stangenweißbrot Cream with chives and white bread	4,80
Hausgebeizter Lachs mit Honig-Dill-Senfsoße Home marinated salmon with honey-dill mustard sauce	8,80
Matjescocktail mit Sahnesoße nach Hausfrauenart Cocktail with white herring and cream with apple, onion and pickled gherkin	5,90
Rahmsuppe von Nordsee-Krabben North Sea prawns soup	7,50
Hamburger Aalsuppe A traditional eel soup out of Hamburg	7,20
Zwei Matjesfilets in Zitronenbutter gebraten mit Pellkartoffeln und Schnittlauchschand Two fillets of white herring fried in lemon butter with jacket potatoes and cream with chives	7,10
Main Courses	
Schnitzel "Wiener Art" vom Susländer Schwein mit Bratkartoffeln Escalope Viennese style of Susländer* pork with pan-fried potatoes	14,80
Roastbeef kalt mit Remouladensoße und Bratkartoffeln Roast beef (cold) with rémoulade sauce and pan-fried potatoes	17,20
Pellkartoffeln mit Schnittlauchschand Jacket potatoes with cream of chives	6,20



Regional kitchen

Susländer* Sauerfleisch von Rippchen mit Bratkartoffeln 10,80
 Susländer* Pickled spare ribs (cold) with pan-fried potatoes

Susländer* Saure Rippchen aus der Pfanne mit Zwiebelsoße,
 grünen Bohnen und Pellkartoffeln oder Bratkartoffeln 14,50
 Susländer* Pan-fried pickled spare ribs in an onion sauce,
 served with green beans and jacket potatoes or pan-fried potatoes

Labskaus mit Rotweinmatjes, Spiegeleiern und Roter Bete 14,80
 Speciality beef hash with red-wine-pickled herring, fried eggs and beetroot

Terrine Hamburger Aalsuppe 13,80
 A traditional eel soup out of Hamburg (Main course)

> Hamburger Pannfisch < 17,40
 Gebratene Fischfilets mit Senfsoße und Bratkartoffeln
 Traditional "Hamburg Pannfisch"
 Pan fried fish fillets with mustard sauce and pan-fried potatoes

*The Susländer pig has its home in our county and gets farmed in stables full of daylight and fresh air.
 In the nourishment there is a lot of peas and fat of coconuts kernel.
 An aromatic meat with a spicy taste.

Salads

Salat der Saison / Salad in season 4,80
 ... als Beilagensalat / ... as side dish 3,50

Großer Salat Big Salad 10,50
 • mit gebratenem Lachsfilet und Zitronenpfeffer
 • with fried fillet of salmon and lemon pepper

• mit gebratenen Putenbruststreifen, Käse und Ei 10,50
 • with slices of fried turkey hen, cheese and egg

• mit Schafskäse und schwarzen Oliven 9,80
 • with ewe's milk cheese and black olives

Dressings - yoghurt - french - garlic - vinegar & oil



Original Glückstädter white herring,	€
Zwiebelringe und Bratkartoffeln / onions and pan-fried potatoes	12,80
Speckstippe, grüne Bohnen und Pellkartoffeln chopped streaky bacon, green beans and jacket potatoes	14,80
Warme Zwiebelsoße, gestovte Schnippelbohnen und Pellkartoffeln Warm onion sauce, sliced French beans in cream and jacket potatoes	14,80
Nach Hausfrauenart - Sahnesoße mit Äpfeln, Zwiebeln und saurer Gurke - dazu servieren wir Pellkartoffeln Cream with sliced apples, onions and pickled gherkin, jacket potatoes	14,20
Schnittlauschmand und Bratkartoffeln Chives cream and pan-fried potatoes	15,20
"Dreierlei" - Currysoße mit Ananas, Wildpreiselbeeren, Sahnesoße nach Hausfrauenart und Bratkartoffeln	15,20
"Three kinds" - Curry sauce with pineapple, cranberries, cream with sliced apples, onions and pickled gherkin, pan-fried potatoes	
Honig-Dill-Senfsoße, hausgebeizter Lachs und Bratkartoffeln Honey-mustard-dill-sauce, marinated salmon and pan-fried potatoes	19,00

White Herring & Pickled Herring

Mild gesalzene Matjesfilets in Zitronenbutter gebraten mit Pellkartoffeln und Schnittlauschmand	14,20
Mild salted fillets of white herring fried in lemon butter with jacket potatoes and cream with chives	
"Matjes-Variation" - Aalrauchmatjes mit Sahnemeerrettich, Rotweinmatjes mit Zwiebelringen, Matjesfilet natur mit Honig-Dill-Senfsoße - dazu servieren wir Bratkartoffeln	15,50
"White herrings-Variation" Eel-smoked white herring with horse-radish cream, red-wine-pickled herring with onions and white herring with honey-mustard-dill sauce, served with pan-fried potatoes	
"Dänischer Teller" Rotweinmatjes, Brathering, gebeizter Lachs und Bratkartoffeln	17,80
"Danish Platter" with red-wine- pickled fried herring, marinated salmon and pan-fried potatoes	
Aalrauchmatjes mit Sahnemeerrettich und Bratkartoffeln Eel-smoked white herring with horse-radish cream and pan-fried potatoes	15,40
Marinierte Rotweinmatjes mit Zwiebelringen und Bratkartoffeln Red-wine-pickled herring fillets with onions and pan-fried potatoes	14,80
Bratheringfilets in Sauer mit Bratkartoffeln Pickled fried herring with pan-fried potatoes	12,80



Desserts

Milchreis mit Heidelbeerkompott Rice pudding with blueberry compote			4,80
Heidelbeertraum mit Baiser und Schlagsahne mit Kokos Blueberry dream with meringue and whipped cream with coco			4,80
Rote Grütze mit flüssiger Sahne Red fruit jelly with cream			5,50
Buttermilchsuppe mit Rosinen und Mehlklößen Butter milk soup with raisins and flour dumplings			4,80
Fliederbeersuppe mit Apfelspalten und Grießpudding Elderberry soup with sliced apple and semolina pudding			5,20
Warmer Apfelkuchen Warm apple pie	€ 2,80	mit Vanilleeis with vanilla ice cream	4,10
Dunkler Schokoladenkuchen - ein kleines Stück mit Eierlikör Brownie with egg liqueur			2,60
Zitronensorbet mit Wodka Lemon sorbet with vodka			3,30
Mangosorbet mit Himbeermark Mango sorbet with raspberry pulp			3,30
Heisser Espresso mit Vanilleeis und Schlagsahne Hot Espresso with vanilla icecream and whipped cream			3,80
Vanilleeis mit Eierlikör und Amarettini Vanilla ice cream with egg liqueur and Amarettini			2,80

Vanille • Schokolade • Himbeersorbet • Zitronensorbet • Mangosorbet
Vanilla • Chocolate • Raspberry sorbet • Lemon sorbet • Mango sorbet
1 Scoop - € 1,30 2 Scoops - 2,50 3 Scoops - 3,40