

Tomatencremesuppe

mit ihrer Einlage^{A,G,I}

€ 5,90

Kürbiscremesuppe

geröstete Kürbiskerne, Kürbiskernöl

€ 5,90

Büsumer Krabbensuppe

mit Nordseekrabben^{A,B,D,G,2,12}

€ 7,50

Kleine Salatbeilage

verschiedene Blattsalate mit Gemüse der Saison und feinem Dressing^{C,G,J}

€ 3,00

„Victoriatopf“

3 kleine Schnitzel vom Schweinerücken
auf frischen Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln
buntem Gartengemüse und Sauce Hollandaise^{A,C,G,I,1,3}

€ 14,90

Holtseer Käse Schnitzel

Schnitzel aus dem Schweinerücken
mit gedünsteten Zwiebeln und Kirschtomaten belegt
und mit Holtseer Tilsiter überbacken

frische Pommes Frites^{A,C,G}

€ 14,90

Cordon Bleu „Victoria“

gefüllt mit Käse, Kochschinken und einer Zwiebelcreme mit buntem
Gartengemüse, Kartoffelkroketten, Sauce Hollandaise^{A,C,G,I}

€ 16,50

Putenbrust, gebraten

mit buntem Gartengemüse, Kartoffelkroketten, Sauce Hollandaise^{A,C,G,I}

€ 15,50

Diese Speisekarte gilt auch zum Abholen. Abholzeiten sind wie die Küchenzeiten

04644-860

A. Gluten, B. Krebstiere, C. Eier, D. Fisch, G. Milch, H. Schalenfrüchte I. Sellerie, J. Senf, L. Schwefeldioxid und Sulfite,
1 mit Konservierungsstoff, 2 mit Farbstoff, 3 mit Antioxidationsmittel, 4 mit Süßungsmittel Saccharin , 8 mit
Phosphat , 12 mit Geschmacksverstärker

Börsentopf

ein kleines Steak vom Husumer Rind, Schweinerückensteak und ein
Putensteak, auf frischen Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln
buntem Gartengemüse, Sauce Hollandaise
mit einem gebratenen Spiegelei^{C,G,I,1,3}
€ 20,50

Saftig und marmoriertes Rumpsteak vom Husumer Rind

in einer feinen Rahmsauce mit grünem Pfeffer
frische Pommes Frites und einer kleinen Salatbeilage^{C,G,I,1,3}
€ 23,50

Saftig und marmoriertes Rumpsteak vom Husumer Rind

auf Schmorzwiebeln und Speckbohnen, frische Pommes Frites^{G,1,3}
€ 23,50

Pannfisch

Fischfilet in Roggenmehl paniert und gebraten
auf frischen Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln
und einer Dijon-Senfsauce, kleine Salatbeilage^{A,G,J,1,3}
€ 15,50

Dorschfilet gebraten

Dorschfilet in Roggenmehl paniert und gebraten
auf Blattspinat mit Knoblauch und Zwiebeln in Rahm, Petersilienkartoffeln
und einer Dijon-Senfsauce^{A,G,J}
€ 19,50

Fischteller „Victoria“

verschiedene Fischfilet in Roggenmehl paniert,
gebraten, an einer Gemüsesenfsauce und
frischen Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln^{A,G,I,J,1,3}
€ 20,50

Lachsfilet, gebraten

auf Dithmarscher Meerrettichrahmkohl
mit Rote Bete und Petersilienkartoffeln^{A,G}
€ 19,50

Diese Speisekarte gilt auch zum Abholen. Abholzeiten sind wie die Küchenzeiten

04644-860

A. Gluten, B. Krebstiere, C. Eier, D. Fisch, G. Milch, H. Schalenfrüchte I. Sellerie, J. Senf, L. Schwefeldioxid und Sulfite,
1 mit Konservierungsstoff, 2 mit Farbstoff, 3 mit Antioxidationsmittel, 4 mit Süßungsmittel Saccharin , 8 mit
Phosphat , 12 mit Geschmacksverstärker

Holsteiner Rübenmus

Aus Steckrüben, Karotten und Kartoffeln gekocht und gestampft
Kasseler, Kochwurst, Speckstippe^{J,1,3,8}
€ 14,50

Holsteiner Grünkohl

Grünkohl in Schmalz geschmort
Kasseler Nacken, Kochwurst, geräucherte Schweinebacke
frische Bratkartoffeln^{J,1,3,8}
€ 17,50
süße Kartoffeln dazu € 2,00

Seemanns Labskaus

nach Rezept des Hauses gekocht aus Kartoffeln und gepökelter Rinderbrust
Rollmops, 2 Spiegeleier, Rote Bete, Gewürzgurke^{D,J,3,4}
€ 16,50

Hausgemachte Wildfrikadellen
auf Dithmarscher Rahmschmorkohl
Petersilienkartoffeln, Wildjus^{A,C,G,I,J,1,3,8}
€ 15,90

Wildgulasch

Gulasch vom Schwansener Wild
Spätzle, geschmorter Apfelrotkohl, Rotweinbirne^{A,G,I,L}
€ 18,50

Wildbraten

Braten aus der Keule vom Schwansener Wild
geschmorter Apfelrotkohl, Waldpilzrahmsauce,
Rotweinbirne, Semmelknödel^{A,C,G,J}
€ 21,50

Halbe Ente

knusprig gebratene halbe Ente
geschmorter Apfelrotkohl
Kartoffelkroketten, Entenrahmsauce^{A,G,J,1,3}
€ 21,50

Diese Speisekarte gilt auch zum Abholen. Abholzeiten sind wie die Küchenzeiten
04644-860

A. Gluten, B. Krebstiere, C. Eier, D. Fisch, G. Milch, H. Schalenfrüchte I. Sellerie, J. Senf, L. Schwefeldioxid und Sulfite,
1 mit Konservierungsstoff, 2 mit Farbstoff, 3 mit Antioxidationsmittel, 4 mit Süßungsmittel Saccharin , 8 mit
Phosphat , 12 mit Geschmacksverstärker

Hausgemachte Gnocchi

mit Spinat, Tomaten, Parmesan und Pinienkernen^{A,H}

€ 14,50

Tortelli und Ravioli

vegetarisch gefüllte Pasta in einer Tomatengemüsesauce mit
Kirschtomaten, Basilikum und Parmesan geschwenkt^{A,C,G,H,1}

€ 12,50

Vegetarisches Bauernfrühstück

frische Bratkartoffeln mit Zwiebeln und Rührei
mit einer bunten Salatbeilage und Gewürzgurke^{C,G,1,4}

€ 11,90

Böklunder Currywurst

frische Pommes Frites^{1,1,3,8,}

€ 8,50

Bauernfrühstück

frische Bratkartoffeln mit Speck, Zwiebeln und Rührei
Schinkenwürfel, Gewürzgurke^{C,1,3,4}

€ 11,90

Hausgemachtes Sauerfleisch

Schweinenacken gepökelt und in Gelee gekocht
mit frischen Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln^{1,3}

€ 12,50

Kinderteller

Portion Pommes mit Ketchup und Majo **3,00€**

Hähnchencrossies mit Pommes **5,90€**

Kleines Schnitzel von Schwein oder Pute
mit Pommes und Gemüse **7,50€**

Fliederbeersuppe

mit Apfelspalten und Grießklößchen^{A,C,G}

€ 5,50

Diese Speisekarte gilt auch zum Abholen. Abholzeiten sind wie die Küchenzeiten

04644-860

A. Gluten, B. Krebstiere, C. Eier, D. Fisch, G. Milch, H. Schalenfrüchte I. Sellerie, J. Senf, L. Schwefeldioxid und Sulfite,
1 mit Konservierungsstoff, 2 mit Farbstoff, 3 mit Antioxidationsmittel, 4 mit Süßungsmittel Saccharin , 8 mit
Phosphat , 12 mit Geschmacksverstärker