

KLEINHUIS' **RESTAURANT**

im Baseler Hof

Vorspeisen

- Bunter Blattsalat aus den Vierlanden €9,50
Geräucherter Fjordlachs mit Feldsalat und Zwergorangen-Chutney €11,90
Rote Beete Carpaccio mit Spänen von geräuchertem Mozzarella,
Thymian-Honig und Spinat-Salat €11,50
Auberginen-Tomaten Gratin mit Ziegenkäse vom Bachenbrucher Hof €10,50

Suppen

- Bisque von Schalen- und Krustentieren mit gereiftem Armagnac €8,90
Riesling-Weisskohlsamtsuppe mit Laugencroutons €7,50

Hamburger Klassiker

- Labskaus-Teigtaschen mit Brunnenkresse-Creme und Senfgurken-Relish €16,50
Hamburger Pannfisch mit Pauli-Senfsoße und Bratkartoffeln €21,50
Rücken vom Salzwiesenlamm mit Olivenkruste, Rosmarin Jus,
Gewürzauberginen und Kartoffel-Ziegenkäse Stampf €25,90
Hausgemachte Kräuterbratwurst vom Bentheimer Schwein mit Apfelsauerkraut,
Zwiebelmarmelade und Kartoffelstampf €14,80

Kleinhuis' Spezialitäten

- Gegrilltes Rinderfilet und geschmortes Rinderbäckchen vom Landwerthof
mit glasierten Karotten und Kartoffelgratin €32,50
Sauerbraten vom Lüneburger Hirsch mit gestovtem Apfel,
Spätzle und Moosbeeren €24,80
Skrei auf Rosinen-Grünkohl mit Speckschaum und Kartoffel-Knusper €19,50
Mit Pilzen gefüllte Perlhuhnbrust
dazu Püree vom Winterspargel und Lila Kartoffeln €19,80

Vegetarisches

- „Chana Masala“ Kichererbsen in „Hamburger Hafen“-Currysoße
mit Basmatireis und Raita €12,80
Maultaschen mit Gartengemüse und Petersilienbutter €12,50

Dessert und Käse

- Cassis-Apfel-Törtchen mit Bratapfel-Eis und Karamellsoße €7,80
Mokka-Crème Brûlée mit Pflaumen-Zimt-Eis €7,20
Eis und Sorbet Variationen €6,90
Rohmilchkäse aus der Käserei Backensholz mit Sauerkirsch-Chutney
3 Sorten € 9,50
5 Sorten €11,50
8 Sorten €14,60