



LEINHUIS NORDDÜTSCHER KÜCHE

Vorspeisen

Bunte Saisonale Blattsalate mit aromatischen Kirschtomaten, gerösteten Kürbiskernen, frisch gehobeltem Deichkäse EUR 9,50

Gebratener Ziegenkäse, gelbe Beete Scheiben, Pfeffer-Preiselbeeren und Waldhonig EUR 12,50

Sülze von Büsumer Krabben, Meerrettich-Schmand und geröstetes Schwarzbrot EUR 13,50

Norddeutsche Petersilienwurzelsuppe mit Birnen und Räucherspeckschaum EUR 8,50

Senfeier nach „Kleinhuis` Art“ Sahnige Senf-Sektsuppe, Blattspinat und Wachtelei EUR 9,50

Zwischengericht

Rosa gebratenes Roastbeef im Peffermantel, Essiggemüse - Creme, hausgemachte grüne Remouladensoße EUR 15,50

„Himmel und Erde“ Hamburger Blutwurst, Äpfel aus dem Alten Land Zwiebelmarmelade, cremiger Kartoffelstampf EUR 17,50

Hauptgang

„Wiener Schnitzel“ vom deutschen Kalbsrücken, Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln, milder Dill-Gurkensalat EUR 29,50

„Hamburger Seemanns Labskaus“ Hausgemachtes Labskaus von der gepökelten Rinderbrust, Rote Beete, Gewürzgurke, Spiegelei und Matjesfilet im Ganzen

große Portion EUR 19,50
kleine Portion EUR 15,50

Rosa gebratenes Roastbeef im Peffermantel, Essiggemüse-Creme, hausgemachte grüne Remouladensoße und Bratkartoffeln EUR 23,50

Sauerbraten vom Kabeljau Beete-Kartoffel-Gemüse, Butterschaum EUR 25,50

Gebratenes Steinbuttfilet mit Kräutergelee, Graupen-Linsencreme EUR 32,50

„Zweierlei von Stubenküken“
Geschmorte Keule und gebratene Brust vom Hamburger Stubenküken, glasierte Zuckerschoten, Röstkartoffeln vom Blauen Schweden
EUR 25,50

Vegetarisch

Sellerieschnitzel mit Bärlauchpüree und Rettich EUR 18,50

„Himmel und Erde“ mit veganer Blutwurst, Äpfel aus dem Alten Land, Zwiebelmarmelade, cremiger Kartoffelstampf EUR 20,50

Dessert

Verschleierte Deern im Glas Gerösteter Pumpernickel, Kompott vom grünen Apfel, Schmandcreme, und Preiselbeeren EUR 8,50

„Aus der Hamburger Schokoladen Fabrik“ Schokoladenküchlein mit flüssigem Kern Hamburger Kirschgrütze und hausgemachtes Joghurt-Lakritzeis EUR 11,50