



# LEINHUIS NORDDÜTSCHKE KÜCHE

## Vorspeisen

„de Salaat“ EUR 12,50  
Bunte saisonale Wildkräuter-Salate mit geschmolzenen Amortomaten und gerösteten marinierten Pilzen ✓

„de Heet Zeeg“ EUR 14,90  
Gebackenes Ziegenkäsepäckchen auf lauwarmen Bimen-Linsensalat

„Tatar Hanseatic Style“ EUR 15,50  
Tatar von Schwarzbuntem Rind und Matjes, Schmandcrème und geröstetes Kohl-Speckbrot

## Suppe

„Torske Suppe“ EUR 13,50  
Pikante norwegische Dorschsuppe mit frischem Marktgemüse und Krabben

„Erdbire un de Tuffel“ EUR 11,00  
Smoothie von Kartoffel und Topinambur mit Kartoffelstroh ✓

## Zwischengericht

Rosa gebratenes Roastbeef EUR 19,50  
im Pfeffermantel, Essig-Gemüsecrème mit hausgemachter grüner Remouladensoße

„besünner Eten ut lütthackt Pekelfleesch“ EUR 18,50  
Hausgemachter Labskaus von der gepökelten Rinderbrust á part Matjesfilet, Rote Bete, Gewürzgurke und Spiegelei

## Vegetarisch

„de Ro´Beten Klüten“ EUR 19,50  
Hausgemachte Rote Bete-Brotknödel mit Meerrettichschaum

„de Paddstohl un de Arvten“ EUR 22,50  
Gebratene Medaillons von Kräutersaitlingen auf Erbsen-Minzpüree mit Süßkartoffelwürfel aus dem Ofen ✓

## Hauptgang

Rosa gebratenes Roastbeef EUR 29,50  
im Pfeffermantel auf der Schieferplatte serviert, mit Essig-Gemüsecrème, grüner Remouladensoße und krossen Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln

„dat Diek Lamm“ EUR 38,50  
Rosa gebratenes Karee vom Deichlamm, Schalotten aus dem Salzteig, confierte Heidekartoffeln und Zitronen-Thymiansoße

„de Hünnerbost un de Krabben“ EUR 31,50  
Supreme vom Schwarzfederhuhn mit Büsumer Krabben gefüllt, auf Rüben-Apfelmalheur dazu weiße Portweinssoße

## Fisch

„Torske“ EUR 29,50  
Filet vom Ostseedorsch mit gebratener Blutwurst, Petersiliengraupen und Butterschaum

„de Steenbutt“ EUR 39,50  
Steinbuttfilet gebraten, sautierter Meeresspargel und Safrankartoffeln

**Hamburger Edel Pannfisch**  
Gebratenes Dorsch- und Steinbuttfilet auf Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln, Senf-Krabbensoße und Gurkensalat  
EUR 33,50

## Dessert

„de Grote Hans“ EUR 9,50  
Schleswig-Holsteiner Brotpudding mit Fliederbeeren und hausgemachtem Sauerrahmeis

„aus der Hamburger Schokoladen Fabrik“ EUR 12,50  
Schokoladen Malheur mit flüssigem Kern und gebranntem Sanddornparfait