



LEINHUIS NORDDÜTSCHER KÜCHE

Vorspeisen

„de Salaat“ EUR 12,50
Bunte saisonale Wildkräuter-Salate mit geschmolzenen gelben Annagoldtomaten, marinierten Königsasternpilzen und Waldbeerendressing ✓

„de Heet Zeeg“ EUR 14,90
Warmer, gereifter, friesischer Ziegenkäse mit pikanter Bickbeerenmarmelade an gebratenen Römersalatherzen

„Tatar Hanseatic Style“ EUR 15,50
Tatar von Schwarzbuntem Rind und Büsumer Krabben, Kräuter-Schmandcrème und geröstetem Kohl-Speckbrot

Suppe

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

„Goldene Schnüsch“ EUR 12,50
Norddeutsche, cremig-goldene Gemüsesuppe mit frischem Marktgemüse und Heide Kartoffeln ✓

Zwischengericht

Rosa gebratenes Roastbeef EUR 19,50
vom Schwarzbuntem Rind, 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

„Bookweet Pann“ EUR 22,50
Bunte, Bio Gemüse-Buchweizen Pfanne mit Babyspinat und pikante, grün Stippels ✓

„de Paddstohl un de Arvten“ EUR 23,50
Gebratene Medaillons von Kräutersaitlingen auf Arvten-Minzpüree mit Süßkartoffelwürfel aus dem Ofen ✓

Hauptgang

Rosa gebratenes Roastbeef EUR 29,50
vom Schwarzbuntem Rind im Pfeffermantel auf der „Schiefertofel“ serviert, mit Essig-Gemüsecrème, grüner Remouladensoße und krossen Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln

„dat Diek Lamm“ EUR 38,50
Sous Vide gebratenes Karee vom Deichlamm, Ofenschalotten, mit Aromaten, confierten Drillingen aus der Lüneburger Heide und Zitronen-Thymiansoße

„de Hünnerbost“ EUR 32,50
Beelitzer Maishähnchenbrust mit Kräutern und Sanddorn mariniert, auf Holsteiner Rüben-Apfel-Malheur und Hamburger Helbingsoße

Fisch

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

„Däänmarks char fisk“ EUR 34,50
Seesaiblingsfilet auf der Haut gebraten, mit buntem Beetegemüse, Kräuterschaum und Lila Kartoffeln

Hamburger Edel Pannfisch
Gebratenes Ostsee Dorsch- und Seesaiblingsfilet auf Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln, Senf-Krabbensoße und Gurkensalat
EUR 35,50

Dessert

„kole Holderbeer Sopp“ EUR 10,50
Kalte Fliederbeersuppe mit Griessklüten und Sorbet vom grünen Stettiner Apfel

„aus der Hamburger Schokoladen Fabrik“ EUR 13,50
Schokoladen Malheur mit flüssigem Kern Eiscrème vom Friesisch Blue Käse und Walnüssen