



# LEINHUIS NORDDÜTSCHER KÜCHE

## Vorspeise

**de Salaat**  EUR 16,50

Bunte saisonale Wildkräuter-Salate mit bunten Beeren und Ziegenkäse

**Klippfisk Salaat** EUR 18,50

Norwegischer Stockfisch-Salat

**Zeeg Creme mitsamt Lamm** EUR 17,00

Gebeiztes Heidelamm mit einer Creme aus Ziegenjoghurt

**Duett vom Beest** EUR 19,50

Tatar und Tee vom schwarzbunten Rind

## Suppe

**Hamburger Aal Sopp** EUR 10,50

Traditionelle Suppe mit Räucheraal

**Kohlrabi Zitroon Sopp**  EUR 10,50

Kohlrabi-Zitronen-Suppe

### SIGNATURE DISH

#### Seetung Rullen

Seezungenröllchen mit Kartoffelstampf und Hummersoße

EUR 42,50

## Dessert

**Sanddorn Snidden**  EUR 12,50

Creme der „Zitrone des Nordens“ auf Schokoladenbiskuit, dazu Beerensorbet

**aus der Hamburger Schokoladen Fabrik** EUR 14,50

Schokoladen Malheur mit flüssigem Kern, dazu Blauschimmel-Walnuss-Eiscreme

**Lütte Kees Taart mit Frücht**  EUR 12,50

Käsetörtchen mit saisonalem Fruchtkompott

## Hauptgang

**Hamburger Edel Pannfisch** EUR 38,50

Gebratenes Ostseedorsch- und Steinbuttfilet auf Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln, Senf-Krabbensoße und Gurkensalat

**Steenbutt mit Feenkohl** EUR 39,50

Steinbutt auf geschmortem Safran-Fenchel und Kräuterdinkel

**Doersch ut de Backaven** EUR 32,00

Dorsch aus dem Ofen auf sautiertem Mangold mit Paprikasoße und Drillingen

**besünner Eten ut lütthackt Pekelfleesch** EUR 22,00

Hausgemachtes Labskaus von der gepökelten Rinderbrust, Matjesfilet, Rote Beete, Gewürzgurke und Spiegelei

**Rosa gebratenes Roastbeef** EUR 33,50

vom schwarzbunten Rind im Pfeffermantel auf der „Schiefertofel“ serviert, dazu Essig-Gemüsecreme, grüne Remouladensoße, krosse Bratkartoffeln, Speck und Zwiebeln

**de Pardlhuhn** EUR 29,00

Perlhuhn mit Artischockenpüree, gebratenen Kräutersaitlingen und Gefügeljus

**de swattbunte Beest** EUR 41,00

Mariniertes Filet vom schwarzbunten Rind mit Püree von der Petersilienwurzel und Perlwiebelkompott

**Appel Broot Klackerklüten**  EUR 25,50

Fruchtiger Apfelbrotkloß auf Gemüsebeet und Schalotten Schmand

**Blumenkohl Braden**  EUR 26,50

Blumenkohlsteak mit grünen Bohnen, Röstkartoffeln und Marmelade von der roten Zwiebel

Wenn Sie Informationen zu den Allergenen und Zusatzstoffen haben möchten, wenden Sie sich an unsere Servicemitarbeiter.