



Lieber Gast!

Herzlich willkommen in unserem historischen und traditionsreichen Gasthof.

Lassen Sie sich verwöhnen und dem Alltag entreißen und entspannen Sie sich in einer durch Jahrhunderte geprägten Atmosphäre.

Wir freuen uns Sie bewirten zu dürfen!

Mit aller Sorgfalt haben wir unsere Karte für Sie zusammengestellt, bieten etwas für den kleinen und den großen Hunger, von der deftigen, rustikalen Küche bis zu feinen internationalen und regionalen Gerichten.

Zusätzlich können Sie bei uns die saisonalen Gerichte in bester Qualität genießen, wie z.B. Stint schön kross gebraten, Lammspezialitäten, die kleinen Maischollen, Spargelvariationen, erfrischende Salate, Matjesvariationen, geeiste Suppen, Spare-Ribs, Birn‘ Bohn‘ und Speck, Kürbisgerichte, Haxen, Grünkohl, Gänsebraten, Wildgerichte und was die Jahreszeiten noch so bieten.

Für besondere Anlässe besondere Speisen! Vom kleinen Imbiss, Fingerfood, Häppchen, hausgemachten Kuchen, Tellergerichten, bis zu mehrgängigen Spezialitätenmenüs und Buffets, italienisch, griechisch, ääüp oder asiatisch oder von jedem etwas. Wir freuen uns darauf, mit Ihnen zusammen Ihr spezielles Menü oder Buffet ganz nach Ihren Wünschen zu kreieren.

Ob in unseren Räumlichkeiten, bei Ihnen zu Hause oder in einer anderen passenden Location, wir sind für Sie da!

Einen angenehmen Aufenthalt und guten Appetit wünscht Ihnen

Niclaas Bode und Team

## Suppen & Salate

	€	
Altländer Hochzeitssuppe mit Ciabatta		5,60
Original Hamburger Krebsuppe mit Ciabatta		7,90
	klein	groß
Bunter Salat mit Hausdressing mit Knoblauchbrot	7,50	13,40
zusätzlich Balkankäse, Peperoni und Oliven	9,20	14,30
oder mit warmen Streifen von der Putenbrust	9,30	14,90

# Vorspeisen

und kleine Gerichte

€

**Vitello Tonnato** Scheiben vom Kalbsrücken,  
einer würzigen Thunfischsoße mit Kapern garniert, Ciabatta 14,90

**3 Gambasspießchen in Knoblauchöl** 15,60  
mit Tomaten, Zwiebeln, Oliven + Peperoni, Ciabatta

**Balkankäse gebacken** 12,90  
mit Peperoni, Oliven, Tomaten,  
Zwiebeln und Knoblauch, Ciabatta

**Ofenkartoffel mit Sourcream** 10,70  
mit gebratenen Putenbruststreifen 11,90

mit einem Filet vom Matjes 12,90

## Pasta

€

**Spaghetti** geschwenkt in Hummerfond, Ciabatta  
mit Knoblauchrahmsoupe  
und Hummerkrabbenspieße

12,20

16,40

**Spaghetti** mit Ciabatta



mit Waldpilzsoße  
und Streifen vom Hirsch

14,90

17,90

## Fisch

**Matjes“ Hausfrauenart“** 3 herrlich zarte, milde  
Matjesfilets mit Apfelsoupe und Bratkartoffeln

20,80

**Gebratener Seelachs** in Limonensoupe,  
Röstinchen und einem gemischten Salat

21,40

**Filet vom Zander** mit Zitronengras gebraten,  
Safransoupe, bunter Pfeffer, Röstinchen und gemischtem Salat

24,90

# Steaks & Schnitzel

## Zum Zusammenstellen:

	€	
Schweineschnitzel	17,20	
Putenschnitzel	18,30	
Kalbsschnitzel	24,90	
Kinderschnitzel	11,50	
Veganes Schnitzel	17,90	
	200gr	300gr
Argentinisches Rumpsteak	28,80	30,90
Argentinisches Hüftsteak	26,90	28,90

Steaks werden mit Champignon-Zwiebelgemüse und Kräuterbutter serviert.

## Beilagen

Bratkartoffeln  
Pommes

Süßkartoffelpommes +5,00€  
Ofenkartoffel +3,00€

### Soßen +2,50€

Pfeffersoße  
Jalapeno-Cheddar-Soße  
Champignonsoße  
❄️ Waldpilzsoße

### Extras +5,00€

Champignon-Zwiebelgemüse  
3 Spiegeleier  
Beilagensalat

## Classics

	€
<b>Currywurst</b> mit Pommes frites	10,40
<b>Sauerfleisch</b> mit Bratkartoffeln und hausgemachter Remoulade	15,90
<b>Roastbeef kalt, rosa gebraten,</b> mit hausgemachter Remoulade, knackigem Salat und Bratkartoffeln	24,90
<b>Bauernfrühstück</b> mit Gewürzgurke	17,80
<b>Original Hamburger Labskaus</b> vom gepökelten Rindfleisch, mit Spiegelei, Matjesfilet, Roter Beete und Gewürzgurke	19,90
<b>Sohre's Grillteller</b> mit Rind, Pute, Schwein, einem Dip, Salat mit Balkankäse und Pommes frites	21,50
<b>Spare Ribs 500g</b> mit Chili-Honig Marinade, Pommes und einem Dip	22,90

## Snacks

Inkl. einem Dip nach Wahl

	€
Süßkartoffelpommes	7,20
Pommes Frites	5,90
Onion Rings	7,20
Chicken Nuggets mit Pommes Frites	7,90
Jalapenos mit Cheddar gefüllt paniert und gebacken	6,70

## Dips

0,50€

Ketchup

Mayonaise

## Hausgemachte Dips

1,50€

Chili-Dip

Remoulade

Sour Cream

Chili-Honig-Dip

Currymayo

## Dessert

	€
<b>Lava Cake</b> Schokoküchlein mit flüssigem Schokokern mit Mangosorbet	9,90
<b>Gebackene Apfelringe</b> mit Vanillesoße	8,90
<b>Heiße Zimtpflaumen</b> an Vanilleeis und Sahne	7,80
<b>Kugel Eis</b>	1,90
Vanille, Schokolade, Erdbeere, Mango, Wechselnde Eissorte (bitte nachfragen)	



## Biere

		€
Vom Fass	0,2l	0,4l
Dithmarscher	2,60	4,80
Alsterwasser	2,60	4,80
Flaschen 0,5l		
Erdinger Naturtrüb		5,10
Erdinger Dunkel		5,10
Erdinger Kristall		5,10
Erdinger Alkoholfrei		5,10
Flaschen 0,33l		
Dithmarscher Alkoholfrei		3,80

## Sekt

Aperol Spritz	6,50	
Wildberry Lillet	6,50	
Sekt	0,1l	4,80 Fl. 26,50

## Softgetränke

	€
	0,41
<u>Hausgemachte Limonade</u>	5,50
Green Ginger Apfel, Orange, Zitrone, Limette	
Red Mint Rote Beeren, Minze	
Cola, Orangen-, Zitronenlimonade	3,70
Spezi	
Bitter Lemon, Ginger Ale,	4,20
Tonic Water	
<b>Nektar-/Saftschorlen</b>	
Apfel, Rhabarber, Kirsch,	4,20
Maracuja, Erdbeere	
<b>Säfte/Nektar</b>	
Apfel, Orange, Rhabarber, Banane,	4,80
Kirsch, Erdbeere	
Magnus Mineralwasser	0,25l 0,75l
	2,50€ 6,90€

## Heißgetränke

	€
Tasse Kaffee	2,40
Becher Kaffee	3,70
Verschiedene Glas Tee	2,20
Cappuccino	2,80
Espresso	2,20
Doppelter Espresso	3,60
Latte Macchiato	3,90
Milchkaffee	3,90
Becher Kakao	4,00
Glühwein	5,00
Rumgrog	6,00

## Weine

			€
<b>Weißweine</b>	0,2l	0,5l	1l
Chardonnay Italien, trocken	4,80	12,00	21,00
Pinot Grigio Italien, trocken	4,80	12,00	21,00
Achkarren grauer Burgunder fruchtig, trocken	6,20		23,00*
Schinderhannes lieblich	5,00	12,10	23,50
Württembergischer Riesling halbtrocken	5,20	13,00	24,50

## Rotweine

Valpolicella Ripasso Italien, trocken, vollmundig, wenig Säure	7,00		26,00*
Montepulciano Vallade	4,60		17,00*
D'Aabruzzo trocken, leicht			
Trollinger halbtrocken, leicht	4,70	11,50	16,00*
Samtrot Württemberg samtig, lieblich, fruchtig	3,90	9,20	17,50*
Portugieser Weißherbst Rosé, lieblich	4,50	11,00	21,00
Weinschorle	4,50		

\*0,7l Flaschen

## Spirituosen 2cl

Korn	2,20	Jonny Walker	3,50
De Geele K�m	2,40	Ballantines	3,50
Helbing	2,50	Jim Beam	3,50
Malteser	2,80	Jack Daniels	4,20
Jubiläums Aquavit	3,20		
Linie Aquavit	3,80	Amaretto	3,50
Wodka	3,50	Sambucca	3,50
Tequila Silver	3,50	Baileys	3,50
Tequila Gold	3,50		
Bombay	4,00	Jägermeister	3,50
Gordons	3,50	Fernet Menta	3,50
		Wilhelmsburger	3,50
		Deichbruch	
Williams Birne	3,50	Ramazotti	3,50
Grappa	4,00		
		Bacardi	3,50
Asbach	3,50	Havanna Club	3,50

# Longdrinks

4cl Spirituosen + 16cl Softgetränk

	€
Ballantines	7,00
Jonny Walker	7,00
Jim Beam	7,00
Jack Daniel's	8,50
Bacardi	7,00
Havanna Club	7,00
Gin Tonic	7,00
Wodka	7,00
Jägermeister	7,00
Long Drinks mit Red Bull	+2,00