

## **Unsere Empfehlungen...**

### **Aperitif**

Cranberrie-Prosecco mit Basilikum-Limettenschaum

EUR 6,80

Teranino Spritz mit getrockneten Rosenblättern

EUR 6,80

### **Erlesene Wurst und Schinken Spezialitäten**

mit gebrochenem Grana Padano,  
marinierten Oliven und eingelegten Tomaten,  
dazu frisches Ciabatta Brot

EUR 15,00

### **Frischer norwegischer Winterkabeljau „Skrej“**

auf Blattspinat, mit Schwenkkartoffeln und einer Senfsauce

EUR 26,80

### **Maishähnchenbrust**

mit glasierten Karotten, Kartoffelpüree und einer  
Sherryrahmsauce

EUR 23,50

Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie gerne bei unserem Servicepersonal.

## Suppen

### **Consommé vom Holsteiner Rind**

mit Ravioli, Gemüse und Schnittlauch

EUR 9,50

### **Timmendorfer Bouillabaisse**

mit geriebenem Deichkäse und Ciabatta

EUR 10,50 oder als Hauptgang EUR 18,65

## Vorspeisen

### **Geflämmter Ziegenkäse**

auf Rucola-Salat mit zweierlei Melone

EUR 16,80

### **Frisch geklopftes Carpaccio vom Rind**

mit mariniertem Rucola-Salat, gehobeltem Grana Padano  
und Pinienkernen

EUR 16,80

### **Beeftatar 150 g**

Frisch mariniert mit seinen klassischen Zutaten,

frischem Schwarzbrot und Butter

Gerne reichen wir auf Wunsch eine scharfe Chillisauce dazu

EUR 18,80 oder als Hauptgang (250g) EUR 23,80

## Salate

Marktfrische Blattsalate

mit Balsamico-Vinaigrette oder Himbeer-Vinaigrette.

Klassischer Caesar Salat mit Grana Padano und Crôtons

Je EUR 12,80

### **Verfeinern Sie Ihren Salat mit**

gebratener Hähnchenbrust EUR 5,80

gebratenen Rinderfiletstreifen EUR 11,80

gebratenen Black Tiger Garnelen EUR 11,80

# Unsere Klassiker

## Original Wiener Schnitzel

vom Kalbsrücken mit unserem Reethus Kartoffelsalat  
von Drillingen, Sauerrahm, Paprika, Frühlingslauch und Bacon

EUR 26,80

## Roastbeef „kalt“

mit knusprigen Bratkartoffeln und Remouladensauce

EUR 18,80

## Surf and Turf

Rumpsteak 200g mit zwei gebratenen Black Tiger Garnelen  
und konfierten Kirschtomaten

Dazu reichen wir einen Caesar Salat sowie eine Ofenkartoffel mit Kräuterquark

EUR 32,80

## 1865 Burger

Hausgemachter Beef Patty vom Simmentaler Weiderind,  
kleines Salatbouquet, Tomate, Gurke, Zwiebeln bringen wir  
zum individuellen gestalten mit.

Auf Wunsch servieren wir Ihnen den Burger mit Käse und/oder Bacon

Version ca 110g EUR 12,80

Version ca 220g EUR 16,80

## 1865 Tisch-Barbecue

Haben Sie bereits unser Tisch-Barbecue probiert? Genießen Sie gemeinsam, ob zu zweit, oder in größerer Runde verschiedene Fleisch- und Fischarten, sowie eine Auswahl an saisonalen Gemüsen, welches Sie sich direkt am Tisch selbst grillen dürfen.

Dazu reichen wir unser frisch aufgebackenes Baguette mit Dips.

(leider können wir das Barbecue ausschließlich im oberen Bereich anbieten)

Fleisch-BBQ EUR 22,80 pro Person

Fisch-BBQ EUR 28,80 pro Person

## Ausgesuchtes Simmentaler Weiderind vom 850°C Beefer

Rumpsteak	200g	EUR 25,80
	300g	EUR 34,30
Rib-Eye Steak	250g	EUR 29,80
	350g	EUR 38,30
Hüftsteak	200g	EUR 25,80
	300g	EUR 34,30
Rinderfilet	180g	EUR 31,80
	280g	EUR 42,80

## Black Angus

Rumpsteak	300g	EUR 45,30
	400g	EUR 55,80

**Wählen sie zu Ihrem Steak jeweils zwei Beilagen, sowie eine Butter oder Saucenspezialität.**

**(jede weitere Beilage EUR 3,80 jede weitere Sauce/Butter EUR 1,80)**

Pommes Frites	Grüner Spargel	Steaksauce
Süßkartoffel Pommes Frites	Blattspinat	Pfeffersauce
Ofenkartoffel mit Kräuterquark	Pfannengemüse	Kräuterbutter
Kartoffelgratin	gebratene Pilze	Trüffelbutter

...oder einen Beilagen Salat mit Caesar-Dressing, Balsamico- oder Himbeer-Vinaigrette

**Unser Tipp... frisch geriebener Meerrettich**

## Steak for two

Genießen Sie eine ausgewählte Steak-Spezialität für zwei Personen  
aus unserem 850°C Beefer

Rumpsteak	500g	pro Person	EUR 26,80
	600g	pro Person	EUR 30,80
Rib-Eye Steak	500g	pro Person	EUR 28,80
	600g	pro Person	EUR 32,80

**Aus Qualitätsgründen bieten wir Ihnen ausschließlich diese Garstufen an:**

### **Roh, Blutig, Englisch (franz. Bleu/cru / engl. rare)**

Das Fleisch wird kräftig angebraten, ist innen aber noch fast roh.

Die Kruste ist dünn und braun. Auf Druck gibt es stark nach.

Die Kerntemperatur liegt bei maximal 45°.

### **Medium rare (franz. Saignant/ engl. medium rare)**

Im Inneren ist das Fleisch noch immer leicht blutig, nach außen hin ist es rosa.

Die Kruste ist knusprig und braun. Die maximale Kerntemperatur liegt bei 55°.

### **Medium (franz. à point, anglaise/ engl. medium)**

In dieser Garstufe ist das Fleisch durchgehend rosa. Auf Druck gibt es nach.

Die Kruste ist wie schon in der vorigen Garstufe knusprig und braun.

Die Kerntemperatur liegt zwischen 56° und 61°.

Wählen Sie zu Ihrem Steak vorab einen kleinen Salat

- klassischer Caesar Salat
- saisonale Blattsalate mit Balsamico-Vinaigrette  
oder mit Himbeer-Vinaigrette

Als weitere Beilage wählen Sie bitte Ihren Favoriten aus unserer Steakkarte,

sowie eine Butter oder Saucenspezialität.

## **Fisch**

### **Auf der Haut gebratenes Zanderfilet**

dazu Vichy Karotten, Estragon Kartoffelpüree  
und eine leichte Senf-Sauce

EUR 23,80

### **Ganze Dorade Royale**

mit Pfannengemüse und Röstkartoffeln

EUR 25,80

## **Vegetarisch**

### **Pfannengeschwenktes Gemüse-Curry**

mit zweierlei Kokos-Reis und Koriander

EUR 14,80

mit gebratenen Hähnchenbruststreifen

EUR 18,80

### **Zweierlei gefüllte Nudelsäckchen**

mit Kirschtomaten, jungem Lauch und Pestosauce

EUR 18,80

## **Für Kinder**

### **Spaghetti Bolognese**

EUR 8,80

### **Fischnuggets**

mit Gemüse und Pommes frites

EUR 9,80

### **Kleines Wiener Schnitzel**

mit Pommes frites

EUR 11,80

# Dessert

## Unser Eis vom Bauernhof Steffens in Ahrensböök

Frische Milch, Sahne und Eigelb – dazu frische Früchte, bevorzugt aus der Region. Mehr wird von Familie Steffens zur Herstellung des absolut naturbelassenen Eis nicht verwendet. Das Eis ist frei von künstlichen Aromen, Farbstoffen, Binde- und Konservierungsmitteln.  
Sie werden es schmecken...

### Milcheis...

Madagaskar-Vanille  
Schokolade mit Stückchen  
Buttermilch-Zitrone  
Haselnuss

### Sorbets...

Erdbeersorbet  
Himbeersorbet  
Brombeersorbet  
Zitronensorbet

...je Kugel EUR 2,90

### Vanille Panna Cotta

mit Blaubeermark im Weckglas serviert

EUR 6,50

### Dunkles Schokoladenmousse

mit Kirschkompott

EUR 7,80

### Crema Catalana

mit frischen Früchten und einer Kugel Himbeersorbet

EUR 8,80

### Erdbeer-Mascarpone-Törtchen

mit exotischem Fruchtsalat

EUR 10,50

...dazu unseren Erdbeergeist von den Schwartauer Werken.

2cl EUR 8,50