

Unsere Empfehlungen...

Aperitif

Cranberrie-Prosecco mit Basilikum-Limettenschaum

EUR 6,80

Teranino Spritz mit getrockneten Rosenblättern

EUR 6,80

Alkoholfreie Aperitifs

Prisecco weißduftig, oder rotfruchtig aus dem Hause Geiger

EUR 5,50

Roastbeef „kalt“

mit knusprigen Bratkartoffeln und Remouladensauce

EUR 18,80

Gebratenes Dorschfilet

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

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. Wählen Sie gerne Pommes Frites, oder Süßkartoffelpommes.
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.

(Für das BBQ bitten wir um Vorbestellung und laden Sie gerne in unsere obere Etage ein.

Dort haben wir für Sie die entsprechenden Voraussetzungen dafür geschaffen)

Fleisch-BBQ EUR 24,80 pro Person

Fisch-BBQ EUR 26,80 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

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

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

...dazu unseren Erdbeergeist von den Schwartauer Werken.

2cl EUR 8,50