*Herzlich Willkommen*

*Speisen Sie in unserem maritim eingerichteten Restaurant*

*„Heimathafen“ oder auf der Terrasse mit einzigartigem Blick auf die Kieler Förde. Wir kochen mit Leidenschaft und Kreativität für Sie und gehen auch gerne auf individuelle Wünsche bei den Gerichten ein.*

*Bei der Auswahl der Produkte achten wir auf regionale Herkunft,*

*Frische und Qualität.*

*Wir sind spezialisiert auf große Gruppen, unsere „Messe“ bietet Platz für bis zu 80 Personen. Wenn Sie Ihre Familienfeier bei uns ausrichten möchten, sprechen Sie uns sehr gerne an, wir freuen uns auf Sie!*

*Einen angenehmen Aufenthalt wünscht Ihnen*

*Familie Waggermayer & Küchenchef Jan Horstmann*

*sowie das gesamte Team*

*Suppen*

Kürbiscremesüppchen

im Glas mit Milchschaum und Muskat

dazu ofenfrisches Brot groß € 9,80

klein € 7,50

Rote Beetesüppchen

mit geräucherter Roter Beete

und Chips von der gelben Beete groß € 7,80

klein € 10,80

*Salate/Vorspeisen*

Großer gemischter Salat

mit Croutons und Balsamico Dressing € 9,80

***wahlweise,***

mit gebratenem Lachsstreifen € 16,90

mit gebratenen Wildgarnelen (15 Stück) € 18,90

mit Entenleber in Portweinsauce € 17,90

Kleiner gemischter Salat

mit Croutons und Balsamico-Dressing € 3,90

(nur in Verbindung mit einem Hauptgericht)

Hausgemachtes Kartoffelrösti mit Räucherlachs

mit einer Kräutercreme und einem Salatbouquet € 14,50

Wildcarpaccio

mit Feldsalat, Pesto, Parmesan Und Balsamico € 16,50

Salat „ Land & Meer

Bunter Salat mit Hausdressing, Lammfilet, Gamba

und ein Fischfilet mit Café de Parisbutter überbacken € 22,50

Vegetarisch/Vegan

Käsequetschknödel

mit Pilzragout und Röstzwiebeln € 15,90

Hausgemachte Ravioli

mit geräuchertem Kürbis

in frischen Kräutersud € 16,50

Falaffel

auf fruchtigem Cous Cous

mit einem Mango und Kokos Dip € 14,50

Holsteiner Küche

Holsteiner Sauerfleisch

mit roten Zwiebeln und Remouladensauce,

dazu ein kleiner Salat und Bratkartoffeln € 15,40

Eckernförder Matjesfilet nach „Hausfrauen Art“

in Apfel-Zwiebel Schmand

dazu ein kleines Salatbouquet

und Bratkartoffeln € 14,50

Aus dem Fischernetz

Gebratene Kutterscholle

Finkenwerder Art

mit knusprigem Speck,

Butterkartoffeln € 17,90

und Blattsalaten mit Hausdressing

Laboer Pfannenfisch

3 Fischfilets an einer Dijonsenfsauce

mit Bratkartoffeln

und einem Gurken-Schmandsalat € 18,50

Kross gebratenes Zanderfilet

auf Balsamicolinsen

mit Kartoffel-Lauchstampf € 21,50

Ostseelachsfilet auf der Haut gebraten

an einer Dillsauce

mit Blattspinat

und einem Karoffelgratin € 20,90

Dorschfilet auf bunter Beete

an Karpernsauce

mit Dauphinekartoffeln € 22,90

Auf Vorbestellung, ab 2 Personen:

*Frische Kieler Lachsforelle*

Direkt vom Erzeuger, eine Delikatesse !

Wir garantieren für eine artgerechte, sorgfältige Aufzucht durch den

Züchter. Das werden Sie auch am Geschmack spüren.

Da wir absolute frische garantieren, benötigen wir bei Vorbestellung eine

Vorlaufzeit von mindestens 24 Stunden.

Wählen Sie bitte unter folgenden Zubereitungsarten:

**Blau gekocht**

mit zerlassener Butter

Petersilienkartoffeln

und einem bunten Blattsalat

**oder**

**Gebraten**

mit brauner Butter

Petersilienkartoffeln

und einem bunten Blattsalat

**Ein absolut unvergesslicher Genuss**

Ab 2 Personen, der Preis richtet sich nach dem Gewicht der Lachsforelle.

Pro **100 Gramm werden 5,50 €** inklusive aller Beilagen berechnet. Das Gewicht der Lachsforellen liegt zwischen 800 – 1200 Gramm, je nach Jahreszeit.

**Bitte sprechen Sie uns einfach an, gerne nehmen wir Ihre Vorbestellung entgegen !**

*Fleischgerichte*

Schweineschnitzel Wiener Art

an einer Champignonrahmsauce

mit Pommes frites

und Blattsalaten € 16,90

Rumpsteak von der HolsteinerFärse

an Pfefferrahmsauce mit Champignons-Zwiebelgemüse

und Bratkartoffeln € 22,50

Geschmorte Ochsenbacke

auf Schmorgemüse

und Kartoffel-Selleriestampf € 16,90

Lammhaxe

auf geräuchertem Ratatouille

und Cous Cous € 18,90

Schnitzel von der Dammwildkeule

in der Mandelkruste gebraten

Rosenkohl, Kartoffelkroketten und Preiselbeersauce € 23,50

*Kinderkarte*

Nudeln

in Tomatensauce

mit Grana Padano € 4,90

Chicken Crossies

mit frischen Gurkenscheiben

und Pommes € 5,50

Rostbratwürstchen

mit Kartoffeln

und buntem Gemüse € 5,90

Kartoffelpuffer

mit Apfelmus € 4,90

Eiszwerg

Zwei kleine Kugeln Eis nach Wahl,

garniert mit Smarties € 3,50

*Desserts*

Warme Quarkknödel

auf Pflaumenkompott € 9,50

Gebackene Eispraline

im Marzipanmantel

auf Waldfruchtkompott € 8,50

Holsteiner Brotpudding

auf Karamelsauce € 7,50

Mövenpick Eis

Verschiedene Sorten zur Wahl. Je Kugel € 1,70

*Bitte fragen Sie auch nach unserer gesonderten Eiskarte!*

Liebe Gäste!

Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien

oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie auf

Nachfrage bei unseren Servicemitarbeitern.

Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben den

gekennzeichneten Zutaten Spuren anderer Stoffe enthalten sein,

die im Produktionsprozess in der Küche verwendet werden.