

Salate



Beilagensalat

10
5 €

Nachspeisen



Crème brûlée

19
8 €



Hausgemachtes Sorbet

3 €

Alkoholfreie Getränke



Thomas Henry Tonic Water



Paloma Pink Grapefruit



Apfel klar



Cranberry



Wasser

Alkoholische Getränke



Flensburger Pils



Flensburger Alkoholfrei

4
€



Aperol Spritz

8
€



Hugo

8
€



Averna Amaro Siciliano



Weißwein



Corona

Vorspeisen



Gegrillte Calamaretti

9
€



Taggiasca Oliven

6
€

Specials



Frische Pappardelle

17
€

Pasta



Spaghetti mit Sardinen

7

Beilagen



Jus

3
€



Nudeln

5
€

Heissgetränke



Milchkaffee

4
€

Fisch



GOLDFLOSSENMAKRELE

32
€

Fleisch



ONGLET VOM RIND

25
€



SPARE RIBS VOM SCHWEIN BBQ STYLE

19
€

Pasta & Risotto



Steinpilzrisotto

22
€

Carne



Farbe und Farbe

28
€



Kalbskotelett

25
€

Sushi Menüs



Anlasser

Getränke



Afri Cola Afri Cola Zuckerfrei



Bluna Orange Bluna Zitrone Bluna Mix



Schweppes Bitter Lemon Ginger Ale



Dry Tonic Water Russian Wild Berry



FeverTree Mediterranean Tonic Water



Fentimans TonicWater



Red Bull Red Bull Zuckerfrei



Orangensaft

Spirituosen



Hendricks Gin



Monkey Gin



Absolut Wodka



Ciroc Vodka



Jack Daniels

10

Tee



Alle Mann an Bord Schwarzer Tee Assam



Watt denn hier los Earl Grey mit Bergamotte



Wogen glätten Grüner Tee



Reizklima Kräutertee mit einem Hauch von Meersalz



Auf Tauchstation Früchtetee Sanddorn OrangeQuitte



Nichtschwimmer Früchtetee Holunder und Quitte



Frischer Frieze Kräutertee mit Pfefferminze

Kaffee



Pharisäer Kaffee mit Rum und Sahne

7
€



Tote Tante Kakao mit Rum und Sahne

7
€



Latte macchiato

4
€

Sauces



Béarnaise

3
€

Alcoholic Drinks



Don Papa Rum

Für unsere kleinen Gäste



FISCHFILET GEBRATEN oder CHICKEN WINGS AUS DEM OFEN

8
€



POMMES FRITES EIS NACH TAGESANGEBOT

4
€

Vorweg



Grünzeug

11
€

Ice Cream 500ml



Rosa Grapefruit

Milk Shakes Homemade



Banane

Crepes



Kirsche

Tapas Frías – Kalte Tapas



Manchego

6
€

Warme Getränke



Heiße Schokolade mit Sahne

4
€

Catering



Kaffee Creme

3
€

Aperitif



Lillet Wildbeere

9
€

Gin



Nordes Atlantic Galician Gin



Braasch Gin



Gin Mare

Eiskalte Spirituosen



Tanqueray Gin



Gin Sul

Wasser



Loona Mineralwasser Naturelle Feinperlig



Glücksburger Leitungswasser

Coffee



Cappuccino

9
4 €



Espresso

10

Beilagen und Zusätze



Müsliriegel

10
€

DESSERT | DESSERT



Käseauswahl vom Backensholzer Hof

15
€

wahlweise mit



CONFIERTES HÜHNCHEN

8
€



GEBACKENE KICHERERBSENBÄLLCHEN

7
€

Kleines & Feines



MARINIERTE MEERESFRÜCHTE

7
€



KROSSER OFENSCHWEINEBAUCH

6
€



RATATOUILLE AUS DEM OFEN

12
€



FOCCACIA TOMATEN

5
€

UNSERE GYOZAS



BEEF TERIYAKI STÜCK

8
€



BBQ PORK STÜCK

8
€



THAICURRY STÜCK

8
€

Start ins Glück



FÖRDE FISCHSUPPE

11
€



STULLE ROASTBEEF

13
€



GEBEIZTE MAKRELE

14
€



UNSER SAUERFLEISCH

12
€

Unsere Hauptgerichte



LILA SÜSSKARTOFFEL

12
€



GLÜCKSELIG BURGER

15
€

Beilagen nach Wunsch



GurkenSchmandSalat

5
€



Mais Koriander Chili

5
€



Steinpilz gegrillt

9
€



Kartoffel Wedges vom Biohof Svensteen

5
€

Selige Nachspeisen



SCHOKOLADENKUCHEN AUS DEM OFEN

11
€



EIS NACH TAGESANGEBOT

SÄFTE & SCHORLEN



Mango Maracuja



Rhabarber schwarze Johannisbeere



Traube rot



Alle Säfte als Schorle

OFFENE WEISSWEINE



Grauburgunder, Wolke trocken



Riesling, Knewitz, trocken



Sauvignon Blanc, Eins und eins, trocken

OFFENE ROTWEINE



Lamadoro Primitivo Puglia IGP



Wolke Pinot Noir



Fass Cab. Sauv. Merlot

OFFENER ROSÉWEIN



La Maldita Garnacha Rosado D.O.C Rioja

SCHAUMWEINE / CREMANT



Prosecco Ragazzo DOC Venteien



Jülg Cremant Brut



Jülg Cremant Rosé

BIERE VOM FASS



Störtebeker Kellerbier



Alsterwasser vom Fass

BIERE AUS DER FLASCHE



Flensburger Gold Dunkel Malz

4
€



San Miguel Flasche



Störtebeker Weizen alkoholfrei



Störtebeker Atlantik Ale

TONIC



Schweppes Dry Tonic Water

SUNDOWNER



Heidelbeer Spritz

8
€



Martini Fiero Tonic

8
€

VODKA, TEQUILA , RUM & WHISKEY



Tequila Don Julio Anejo Reposado Blanco



Braasch Schaueremann Rum



Bacardi Rum Carta Blanca Oro

6
€



Havana Club Braun Jahre



Green Spot Jahre



Ramazzotti Halbbitter

Malt Whisky



Original von L.O.

Saucen



Kräuterbutter

10
3 €

Kaffee, Schoko & Tee



Doppelter Espresso Macchiato

4
€

—TELLER—



Fjordforelle

25
€

KÖM



Helbing Aquavit

Nicht kategorisiert



Wildkräutersuppe

8
€



Störtebeker Bernsteinweizen



Agua,



Baileys Irish Cream



Belvedere Wodka



Nikka aus dem Fass



Hauptkurs



Nachspeise