

Vorspeisen

Friesen-Tapas für 2 Personen Verschiedene Kleinigkeiten- lassen Sie sich überraschen!	19,5
Karamellierter Ziegenkäse an Blattsalaten mit roter Beete, Cranberries und Honig	14,5
Brotkörbchen Zweierlei Baguette mit hausgemachten Dips	5,9

Suppen

Fischsuppe nach Art des Hauses	9,5
Weißer Tomatensuppe mit Basilikum Espuma	7,9

Salate

Großer, gemischter Salat mit hausgemachter Himbeervinaigrette auf Wunsch mit:	13,5
- Hähnchenbruststreifen	6,9
- Garnelen	6,9
- geschmorten Champignons	5,2
- karamellisiertem Ziegenkäse	8,9
- Falafel	5,9
Beilagensalat gemischter Salat mit Himbeervinaigrette	6,5

Vegetarisch

Gemüsebratling an Kräutersauce und Kartoffel- Rote Beete- Stampf dazu ein gemischter Salat	15,9
---	------

Typisch Holstein

Kohlroulade	21,7
an eigener Jus mit Salzkartoffeln dazu reichen wir einen gemischten Salat	
Roulade vom Holsteiner Rind	23,9
an eigener Jus auf Apfelrotkohl, dazu Salzkartoffeln	
Sauerfleisch nach Art des Hauses	18,5
garniert mit Gewürzgurke dazu hausgemachte Remoulade, Bratkartoffeln und Salatbouquet	
Matjes „Nordische Art“	18,5
mit Apfel-Zwiebelsahnesauce, dazu Bratkartoffeln und Salatbouquet	

Schnitzel

Schweineschnitzel Wiener Art	19,5
serviert mit Preiselbeeren, dazu Pommes und Gurkensalat	
Deichgrafen-Schnitzel	21,5
mit geschmorten Champignons und Zwiebeln, dazu Bratkartoffeln	
Käse-Schnitzel	21,5
mit Speck, Sauce Hollandaise und Käse überbacken, dazu Bratkartoffeln und ein gemischter Salat	
Hähnchenschnitzel	21,9
mit Ananas und Käse überbacken, dazu Preiselbeeren, Pommes und ein gemischter Salat	

Für Umbestellungen der Beilagen berechnen wir 2,00€ Aufpreis.

Ketchup/Mayo je 0,50€

Nicht so viel Hunger? Viele Gerichte können wir auch gern als kleine Portion fertig machen- sprechen Sie uns gern an!

Aus der Nordsee

Scholle Finkenwerder Art	25,9
mit Speck und Zitrone serviert dazu Bratkartoffeln und Gurkensalat	
Hamburger Pannfisch	21,9
an Senfsoße, dazu Salzkartoffeln und Gurkensalat	
Lachs im Speckmantel	24,5
auf Schwenkgemüse mit Bratkartoffeln	
Gebratenes Zanderfilet	24,5
auf der Haut gebraten an geschmorten Champignons und Zwiebeln, dazu Kräuterbutter und Bratkartoffeln	
Olsdorfer Fischteller	26,9
Quartett aus Lachs, Zander, Seelachs und Garnele angerichtet an einer Kräutersauce dazu Schwenkgemüse und Salzkartoffeln	

Das Beste vom Grill

Olsdorfers Filet	23,9
Gegrilltes Schweinefilet an Sauce Hollandaise dazu Schwenkgemüse und Bratkartoffeln	
Holzfüller-Steak	23,9
gegrilltes Steak vom Schweinenacken mit Kräuterbutter auf geschmorten Champignons und Zwiebeln, dazu Bratkartoffeln	
Olsdorfers Hähnchen	24,9
Gegrillte Hähnchenbrust an Sauce Hollandaise dazu Schwenkgemüse und Bratkartoffeln	
Lammrücken vom Grill	27,9
angerichtet an einer Kräutersauce dazu Kartoffel- Rote- Beete- Stampf und Bohnen im Speckmantel	

Dessert

Kaiserschmarrn nach Art des Chefs dazu reichen wir Vanilleeis, Rote Grütze und Sahne	9,5
Olsdorfer Dreierlei Variation verschiedener Desserts	9,5
Rote Grütze mit Vanilleeis und Sahne	7,9
Eisbecher „Olsdorf“ Erdbeere Vanille Schokolade mit Sahne und Schoko Crumble	6,5

Eine Liste mit den Allergenen und Zusatzstoffen finden Sie auf der letzten Seite.