



MITTAGSKARTE

## VORWEG / STARTERS

### TAGESSUPPE / SOUP OF THE DAY

nach Wahl des Küchenchefs ..... 8,50 €  
selection of the chef

### CARPACCIO VOM HOLSTEINER WEIDERIND CARPACCIO OF HOLSTEINER CATTLE<sup>1,5</sup>

hauchdünn geschnittenes regionales Rindfleisch  
mit Rucola-Salat, Grana Padano und Olivenöl ..... 11,90 €  
thinly sliced regional beef with rocket salad,  
Grana Padano and olive oil

## HAUPTSPEISEN / MAIN DISHES

### PASTA PESTO / PASTA PESTO<sup>1,2,5</sup> VEGETARISCH

Tagliatelle mit hausgemachter grünen Pesto ..... 9,90 €  
tagliatelle with homemade green pesto

### CURRY „HIGHLIGHT“ / CURRY „HIGHLIGHT“<sup>14</sup> VEGAN

mit Gemüseeinlage und Basmatireis ..... 14,90 €  
with vegetables and basmati rice

### CURRYWURST IN HAUSEIGENER CURRYSOSSE CURRYWURST IN OUR OWN CURRY SAUCE<sup>7,12</sup>

mit Potatoe Dippers und Salat ..... 11,90 €  
with potato dippers and salad

### BACKFISCH IN KNUSPERMARINADE BAKED FISH IN CRISPY MARINADE<sup>2,5,8</sup>

Seelachsfilet mit Potatoe Dippers, Salat und zwei Dips ..... 15,90 €  
coalfish fillet with potato dips, salad and two dips

## DESSERT / DESSERT

### BELGISCHE ZUCKERWAFFELN BELGIAN SUGAR WAFFLES<sup>1,2,5,14</sup>

mit Vanilleeis und heißen Kirschen ..... 6,50 €  
with vanilla ice cream and hot cherries

#### ZUSATZSTOFFE UND ALLERGENE:

<sup>1</sup> Milch, <sup>2</sup> Gluten, <sup>3</sup> Alkohol, <sup>4</sup> Nuss, <sup>5</sup> Ei, <sup>6</sup> Farbstoffe, <sup>7</sup> Sellerie, <sup>8</sup> Fisch, <sup>9</sup> Lupine,  
<sup>10</sup> Schalenfrüchte, <sup>11</sup> Krebstiere, <sup>12</sup> Senf, <sup>13</sup> Sesamsamen, <sup>14</sup> Sojabohnen

#### ADDITIVES AND ALLERGENS:

<sup>1</sup> milk, <sup>2</sup> gluten, <sup>3</sup> alcohol, <sup>4</sup> nut, <sup>5</sup> egg, <sup>6</sup> coloring, <sup>7</sup> celery, <sup>8</sup> fish, <sup>9</sup> lupine, <sup>10</sup> nuts,  
<sup>11</sup> crustaceans, <sup>12</sup> mustard, <sup>13</sup> sesame seeds, <sup>14</sup> soybeans