Leichtes Vorweg

Gemischter Blattsalat mit Balsamico	6,50 €
• als Hauptgang	10,50 €
Rote Beete Salat (auch vegan) mit Walnüssen und Ziegenfrischkäse	6,50 €
Kürbiscremesuppe mit gerösteten Kürbiskernen und Kürbiskernöl	7,50 €
Fischpott von Edelfisch, Safran und Gemüsestreifen	10,00 €

Fisch Ahoi!

Doradenfilet auf geschmolzenen Tomaten und Kürbiskerngnocchi	22,50 €
Forelle im Ganzen gebraten mit Mandel-Brokkoli und Dillkartoffeln	19,00 €
Auf der Haut gebratenes Zanderfilet an Rahmsauerkraut, Kartoffelmousseline und Krustentierschaum	21,50 €

von Wald und Wiese

Barbarie Entenbrust mit Rosenkohl, Serviettenknödel und Cranberry-Soße	21,50 €
Rehgulasch an Rotkohl und hausgemachten Spätzle	17,50 €
Grünkohl mit Kassler Nacken, Bregenwurst und Salz- oder Karamellkartoffeln	18,50 €
Rumpsteak vom Heide-Rind an grünen Bohnen, Heidekartoffeln und Kräuterbutter	28,50 €

= vegane Speisen

Vegan

Rotweingulasch an Rotkohl und Petersilienkartoffeln	14,50 €
Grünkohl mit geräuchertem Tofu und Salz- oder Karamellkartoffeln	14,00 €

Bootshaus Klassiker

Neuland Currywurst (auch vegan) mit Pommes Rustika oder Süßkartoffelpommes und selbstgemachter Currysoße	10,50 €
Bootshaus Fischburger mit Senf-Dillcreme und Pommes Rustika oder Süßkartoffelpommes	13,00 €
Roastbeef mit Bratkartoffeln und selbstgemachter Remouladensoße	20,50 €
Schnitzel Wiener Art mit Bratkartoffeln und Pilzrahmsoße	18,50 €

Für die jungen Gourmets

Spaghetti Napoli (auch vegan) mit Grana Padano	6,00 €
Schnitzel mit Brokkoli und Pommes Rustika	6,50 €
Fischstäbchen mit Erbsen-Möhrengemüse und Kartoffelstampf	6,50 €

Süßer Abschluss

Bauernhofeis vom Hof Lübberstedt Erdbeer-Sahne, Heide-Honig, Vanille-Madagaskar, Walnuss, Schokolade, Orangen-Sorbet	p.K. 2,50 €
Orangen-Quark-Creme mit Kirschragout	5,50 €
Creme Brûlée mit Waldbeerenragout	8,50 €

= vegane Speisen