

Ein herzliches Willkommen in unserem Hause!

Erleben Sie die so einmaligen historischen Gewölbe, die im 13. Jahrhundert mit dem Bau des Heiligen-Geist-Hospitals in unserer Hansestadt Lübeck entstanden und bis heute unverfälscht erhalten sind. Sicher wird diese besondere Atmosphäre auch Ihren Lübeck-Besuch unvergesslich machen.

Unserer original „LÜBECKER KARTOFFELKELLER“ besteht seit 1984. Das kulinarische Angebot haben wir dem historischen Charakter und dem rustikalen Ambiente unseres Hauses angepasst.

Natürlich verwöhnen wir Sie auch mit herzhaften Gerichten der „HOLSTEINER KÜCHE AUS LAND UND MEER“ und berücksichtigen gern auch Internationale Geschmacksrichtungen.

*Willkommen - genießen - sich wohlfühlen
... und guten Appetit !*



Ihr Team vom „LÜBECKER KARTOFFELKELLER“

* Die deutsche Allergenverordnung vom 01.01.2015 verpflichtet uns, allergene Stoffe in den Gerichten zu kennzeichnen.
Weitere Auskünfte erteilt Ihnen gerne der Service oder Ihr Küchenchef.

- 1) Milch, einschließlich Lactose
- 2) Glutenhaltige Getreide wie Roggen, Hafer, Gerste usw.
- 3) Fisch
- 4) Lupine
- 5) Eier

- 6) Krebstiere wie Garnelen, Krabben, Hummer usw.
- 7) Erdnuss
- 8) Sulfite und Schwefeldioxyde
- 9) Soja
- 10) Weichtiere wie Tintenfisch, Muscheln, Austern usw.

- 11) Sesam
- 12) Sellerie
- 13) Senf
- 14) Nüsse, wie Schalenfrüchte, Mandeln, Haselnuss usw.

Alles von der tollen Knolle -
frisch vom Acker in den Topf:

gebraten -
gebacken -
gekocht!



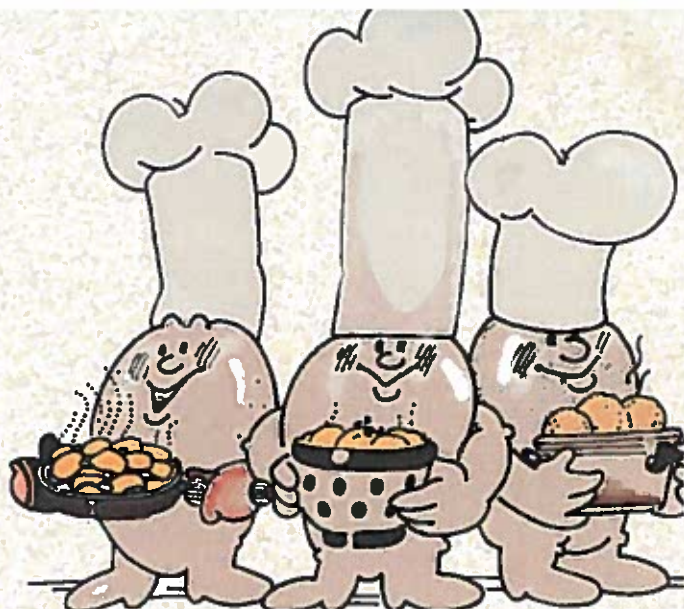
Suppen und Vorspeisen

- TERRINE HOLSTEINER KARTOFFELSUPPE** 6,90
mit Schnippelwurst, Speck und Baguette * 2,8,12
-  **PASSIERTE KARTOFFELSUPPE „VEGETARISCH“** 6,90
mit Gemüse und frittierten Kartoffelwürfeln * 1,2,8,12
- SALATTELLER MIT GURKE, TOMATE, KAROTTE** 6,90
Hausdressing und Baguette * 2,13
-  **KNOBLAUCH-FLADENBROT** 7,50
mit Kräuterdip * 1,2
- 3 RÖSTITALER** 11,90
mit Ziegenkäse und Thymianhonig gratiniert, Zupfsalat mit Hausdressing * 1,2,13

Puffer, Rösti, Klöße, Brater

-  **5 LECKERE FRISCHE KARTOFFELPUFFER** 9,90
mit hausmacher-Apfelkompott * 8 - **VEGANER-GEEIGNET**
- KARTOFFEL-RÖSTI** 13,90
mit Crème fraîche, Kochschinken und Emmentaler Käse gratiniert,
obendrauf ein Spiegelei * 1,8
-  **6 KLEINE KRÄUTERKLÖSSE** 13,90
mit Rahmchampignons und Steinpilzen, Kirschtomaten,
gratiniert mit Emmentaler Käse * 1,12,13
- KARTOFFEL-RÖSTI MIT GERÄUCHERTEM LACHS** 14,90
Kräuterquark und Salatgarnitur mit Hausdressing * 1,2,8,13
- ROSA GEBRATENES ROASTBEEF - KALT** - 15,90
mit Gewürzgurke, Kürbis, Tomate, Bratkartoffeln und Remouladensauce * 5,12,13

*Frisch aus dem Ofen:
gebacken, gratiniert -
heiß und lecker!*



Back-Kartoffeln

Der Umwelt zuliebe verzichten wir auf Alu-Folie!



SCHÄFER-KARTOFFEL 13,90
mit Blattspinat, Tomaten, Oliven, Crème fraîche
und Schafskäse, Salatgarnitur *1,13



VEGANER-KARTOFFEL 13,90
mit Tofu-Gemüse-Bolognaise und Ruccola-Salat *1,9,12,13

FISCHER-KARTOFFEL 13,90
mit Räucherlachs, Kräutercreme, Salatgarnitur mit roten Zwiebeln *1,13

„NORDMANN-KARTOFFEL“ 14,90
mit marinierten Shrimps, Räucherlachs, Matjesfilet,
Kräutercreme, Salatgarnitur mit roten Zwiebelringen *1,13

BBQ-KARTOFFEL 15,90
mit Pulled Pork, BBQ-Sauce, Ruccola-Salat, Ananaswürfel,
Krautsalat und rote Zwiebelringe *8,13

Kartoffelgratins

„BROKKOLI-SCHINKEN“ 13,90
mit Brokkoli-Röschen, gek. Schinken, Tomaten und Edamer-Käse *1,8



„UNSER VEGETARIER“ 13,90
mit Spinat, Tomaten, Oliven, Edamer- und Hirtenkäse *1,8

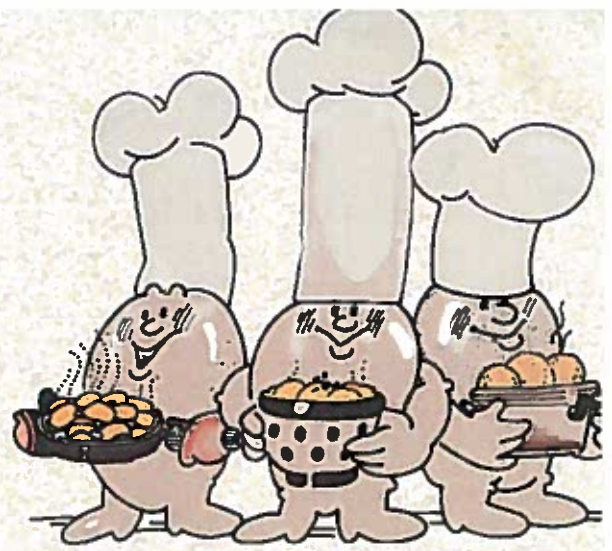
„BLUMENKOHL-LACHS“ 14,90
mit Ostseelachs, Blumenkohl, Crème fraîche, Tomaten und Edamer-Käse *1,8

„HOCHSEEFISCHER“ 14,90
mit Würfeln von Seelachs, Lachs und Shrimps, Tomate, Spinat,
pikanter Senfsauce und Edamer-Käse *1,8,13

Unser „beliebtestes Gratin“:



CURRYWURST 13,90
in Scheiben mit Bechamelkartoffeln, hausmacher Currysauce,
Edamer-Käse und Röstzwiebeln *1,2,8



Fisch und Fleisch

- KELLERSCHNITZEL „WIENER ART“ (220 G) 14,90**
 Schweineschnitzel mit Bratkartoffeln, Zitrone,
 Preiselbeeren und Salatbeilage * 1,2,5,8,13
- PUTENSTEAK (200 G) 18,90**
 mit buntem Salat, Kräutertomate, Back-Kartoffel mit Kräutercreme,
 Rahmchampignons * 1,2,5
- STEAKTeller 19,90**
 mit Schwein, Rind, Pute und Speck,
 Kräutertomate, Krautsalat, dicke Pommes, Sc. Béarnaise * 1,2,5,8
- SCHOLLENFILET „FINKENWERDER ART“ 19,90**
 mit Grillspeck, Kräutertomate, Gurkensalat und Bratkartoffeln * 2,5,8



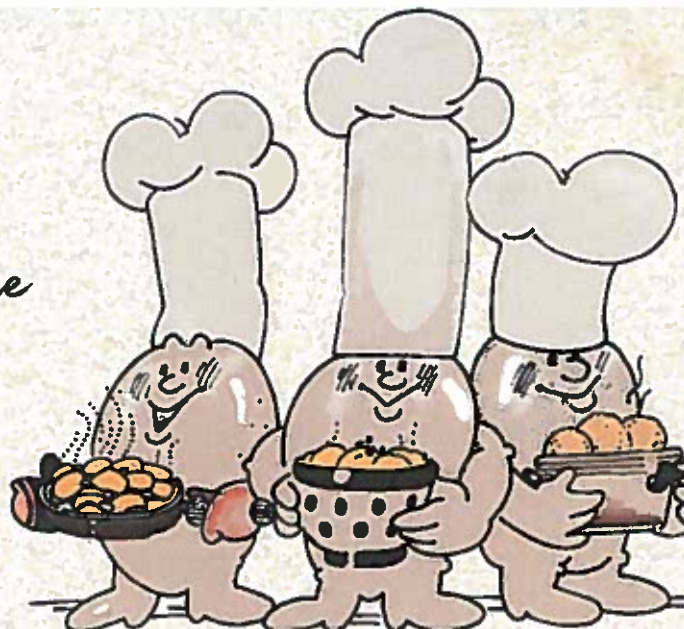
Die Gewichtsangaben bei unseren
 Fleischgerichten beziehen sich
 immer auf das Rohgewicht.

*Eine köstliche Salat-Creation -
 leicht, locker, frisch und herzhaft*

Unser „Keller-Salat“

- BUNT GEMISCHTER SALAT 13,90**
 im Kartoffelmantel gebratene Putensteaks,
 mit Früchten, Kräutercreme und Hausdressing * 1,2,8,13

*Für den großen Hunger -
vom Herd, aus der Pfanne
und aus dem Ofen . . .*



Unsere „Holsteiner Küche“



3 MATJES-FILETS „HAUSFRAUEN ART“ 13,90

mit Apfel-Zwiebel-Gurken-Schmand,
Rote Beete, Kürbis, Tomaten, dazu Bratkartoffeln * 1,5,8

ORIGINAL „SEEMANNS-LABSKAUS“ 14,90

mit 2 Spiegeleiern, saurer Beilage von Rote Beete, Kürbis,
Gewürzgurke und einem Rollmops * 13

„7 TÜRME - 7 KRÄUTER“ 14,90

7 Kräuterbraten vom gepökelten Schweinenacken,
Rotsponsauce, Kartoffelknödel und Krautsalat * 1,2,8,13

UNSER „PANNFISCH“ 18,90

mit Lachs, Dorschfilet, pikanter Senfsoße,
Hausmacher Kartoffelstampf mit Röstzwiebeln und Petersilie,
Shrimps, Gurken- und Tomatenwürfeln * 1,2,8,13

SCHNITZEL „NACH HOLSTEINER ART“ 19,90

paniertes Schweineschnitzel mit einer Garnitur von Spiegelei,
Räucherlachs, Sardelle und Kapernapfel, dazu Speckbratkartoffeln * 1,2,8

„DREIERLEI VON HOLSTEINS KÜSTE“ 20,90

Fischteller mit Dorschfilet, Lachsfilet und Schollenfilet,
Grillspeck, Kräutertomate, Speckbratkartoffeln, Sc. Béarnaise
und Gurkensalat * 1,2,5,8

Unsere Bratkartoffeln werden nach Holsteiner Art

mit Speck und Zwiebeln gebraten.

Originell, rustikal -
direkt aus der Pfanne:

kräftig, köstlich und
gut gewürzt!



Heisse Pfannengerichte

KARTOFFEL-KELLER-PFANNE

Schweinefilet
mit Rahmchampignons,
Gemüse, Bratkartoffeln,
Spiegelei
und Sc. Béarnaise

* 1,2,5,7,8,12

16,90

HOLST. PFANNENFRÜHSTÜCK

Bratkartoffeln im Ei,
Katenschinkenwürfel,
Tomate, Gewürzgurke
und Kürbis

* 1,8,12,13

14,90

SCHWYZER+KÄSEPFANNE

Leckere
Bratkartoffeln,
Tomaten, Gewürzgurke,
Crème fraîche,
mit Emmentaler-Käse gratiniert
und krossem Speck

* 1,5,8

13,90

OSTSEE-FISCH-PFANNE

Seelachs
und Lachsfilet,
Shrimps, Gurkenwürfel
und Tomaten,
Bratkartoffeln, Spiegelei,
Sauce Béarnaise

* 1,2,5,8

16,90

Unsere Bratkartoffeln

werden nach Holsteiner Art

mit Speck und Zwiebeln gebraten.

Kalt und
herrlich
erfrischend . . .



Fruchtsaftschorlen

- . . . MIT SCHWARZER JOHANNISBEERE
- . . . MIT MARACUJA
- . . . MIT RHABARBER
- . . . MIT KIRSCH
- . . . FRUCHTSAFT „KIBa“ (Kirsch + Banane) | 0,4 l4,40

Weinaktion

- HAUSWEIN, WEISS KARAFFE 0,5 l 11,50
- HAUSWEIN, ROT KARAFFE 0,5 l 11,50

spritziges . . .

- PROSECCO AUF EIS0,2 l 4,50
mit Erdbeerlime oder Holunder
- WEINSCHORLE0,2 l 4,90
- APEROL SPRITZ 0,2 l 6,90

