

## Vorspeisen / Appetizers

- Passierte Kartoffelsuppe „vegetarisch“ mit Sahne, Apfel-Haselnuss-Crumble, Baguette ..... 6,90  
*Passed potato soup „vegetarian“ with cream, apple-hazelnut crumble, Baguette 1,8*
- Terrine Holsteiner Suppe mit Gemüse, Speck, Schnippelwurst und Baguette..... 6,90  
*Terrine soup "Holstein style" with vegetables, bacon, sliced sausage and Baguette 1,2,8,12*
- 3 Röstitaler mit Mozzarella und Tomate gratiniert  
 Salatgarnitur mit Balsamico und Kräutercreme ..... 11,90  
*3 round hash browns gratin with mozzarella and tomato*  
*Salad garnish with balsamic vinegar and herb cream 1,8,13*
- Muffin „mal anders“ Kartoffelmuffin mit Käse, Creme fraiche und Kräutern, dazu Salatgarnitur ..... 8,90  
*Täglich frisch gebacken - solange der Vorrat reicht.*  
*Muffin „with a difference“, Potato muffin with cheese, creme fraiche and herbs with salad garnish*  
*Freshly baked every day - while stocks last. 1,2,5,8*

## Hauptgänge / Main courses

- 5 frische Kartoffelpuffer mit Apfelkompott und Zimt und Zucker ..... 11,90  
*5 fresh potato pancakes with apple compote and cinnamon and sugar 8*
- 3 Kartoffelpuffer „Keller's Art“ mit zwei Matjesfilet, bunter Garnitur, Kräutercreme, rote Zwiebelringe..... 14,90  
*3 "Keller's Art" potato pancakes with two matjes fillets, colorful garnish, herb cream and red onion rings 1,2,8*
- Schweineschnitzel „Wiener Art“ mit Speckbratkartoffeln, Preiselbeeren, Beilagensalat Tomate u. Gurke..... 15,90  
*Pork schnitzel „Viennese style“ with roasted bacon potatoes, cranberries, side salad with tomato and cucumber 1,2,5,8,13*
- Schweineschnitzel „Hamburger Art“ mit Speckbratkartoffeln; zwei Spiegeleiern on Top,  
 Beilagensalat mit Tomate und Gurke..... 17,90  
*Pork schnitzel "Hamburger Style" with roasted bacon potatoes; two fried eggs on top,*  
*side salad with tomato and cucumber 1,2,5,8,13*
- Geflügelbrust auf mediterranem Gemüse von buntem Paprika, Zucchini, Zwiebeln  
 und Tomaten, dazu Kartoffel-Parmesan-Püree ..... 18,90  
*Poultry breast on mediterranean vegetables with colorful peppers, zucchini, onions*  
*and tomatoes, with potato-parmesan-puree 1,2,8*
- Keller's Filetpfanne mit drei Schweinefiletsteaks auf mediterranem Gemüse,  
 Champignons und Zwiebeln, Sc. Hollandaise, Speckbratkartoffeln und Spiegelei ..... 19,60  
*Keller's fillet pan with three pork fillet steaks on mediterranean vegetables,*  
*mushrooms and onions, sc. hollandaise, fried potatoes with bacon and fried egg 1,2,5,8*
- Rösti Schinken „Schweizer Art“ mit Kochschinkenstreifen, Creme fraiche und Tomaten,  
 gratiniert mit Bergkäse, Röstzwiebeln und Speckwürfeln..... 15,90  
*Rösti ham „Swiss style“ with cooked ham strips, creme fraiche and tomatoes,*  
*au gratin with mountain cheese, fried onions and bacon cubes 1,2,8*
- Backkartoffel „Schleswig-Holstein“ mit Räucherlachs, einem Matjesfilet, roten Zwiebeln,  
 bunter Garnitur und Kräutercreme ..... 14,90  
*Baked potatoes „Schleswig-Holstein“ with smoked salmon, a matjes fillet, red onions,*  
*colorful garnish and herb cream 1,2,13*

## Fischgerichte / Fish dishes

- Travemünder Backfisch vom Seelachsfilet, auf Speckkartoffelsalat,  
 Sc. Remoulade, Zitrone und Salatgarnitur ..... 14,90  
*Travemünde fried fish from pollack fillet, on bacon potato salad, Sc. Remoulade, lemon*  
*and salad garnish 1,2,5,8,13*
- „Lübecker Pannfisch“ mit Lachs und Seelachsfilet auf Speckbratkartoffeln,  
 pikanter körniger Senfsauce, Gurken-Tomaten-Gemüse mit Shrimps ..... 19,90  
*„Lübecker Panfish“ with salmon and saithe fillet on fried bacon potatoes,*  
*spicy, grainy mustard sauce, cucumber-tomato-vegetables with shrimps 1,2,8,13*
- Kartoffel-Tortilla - gebackene Kartoffeltorte mit Ei, Zwiebeln und getrockneten  
 Tomaten, dazu geräucherten Ostseelachs, Salatgarnitur und Kräutercreme..... 17,90  
*Potato Tortilla - fried potato tart with egg, onions and dried tomatoes*  
*with smoked Baltic salmon, salad garnish and herb cream 1,2,3,5,8*

## Gratins mit Bechamel-Kartoffeln

### Gratins with Bechamel potatoes

- „Gratin Hochseefischer“ mit Würfeln vom Seelachs und Lachs, Shrimps,  
 pikanter Senfsauce, Spinat, Tomaten, gratiniert mit Edamerkäse ..... 14,90  
*„Gratin Deep sea fisherman“ with cubes of saithe and salmon, shrimps,*  
*spicy mustard sauce, spinach, tomatoes, all gratinated with Edam cheese 1,8,6*
- „Gratin Currywurst“ mit Currywurstscheiben, Ananaswürfeln,  
 pikanter Currysauce, gratiniert mit Edamerkäse und Röstzwiebeln..... 14,90  
*„Gratin Currywurst“ with currywurst slices, pineapple cubes, spicy curry sauce,*  
*gratinated with Edam cheese and fried onions 1,2,8*
- „Gratin Gorgonzola“ mit Spinat, Birnenwürfeln, Geflügelstreifen,  
 gratiniert mit Gorgonzolacreme..... 14,90  
*„Gratin Gorgonzola“ with spinach, diced pear, poultry strips, au gratin with Gorgonzola cream 1,8*

## Vegetarisch / vegan

### Vegetarian / vegan

- Backkartoffel „Vegan“ mit einer Schale mediterranem Gemüse,  
 Salatgarnitur mit Balsamico..... 13,90  
*Baked potato „Vegan“ with a bowl of mediterranean vegetables,*  
*salad garnish with balsamic vinegar 2,12,9*
- 5 frische Kartoffelpuffer „Vegan geeignet“ mit Apfelkompott „Zimt u. Zucker“. 11,90  
*5 fresh potato pancakes „vegan suitable“ with apple compote „cinnamon and sugar“ 8*
- Gratin „vegetarisch“ mit Bechamelkartoffeln, buntem Gemüse,  
 Sc. Hollandaise, gratiniert mit Edamerkäse und Tomaten..... 14,90  
*Vegetarian gratin with bechamel potatoes, mixed vegetables, hollandaise sauce,*  
*gratinated with Edam cheese and tomatoes 1,5,8*

... und zum  
 guten Essen  
 eine gute  
 Flasche Wein!

Rotweine  0,75 l

LÜBECKER ROTSPON..... 17,90  
 Traditionsmarke  
 Französischer Tafelwein  
 H. F. von Melle

VANEL ..... 18,90  
 Syrah, trocken  
 volles Aroma, leichte Tannine

CHIANTI ..... 19,90  
 D. O.C.G. Sensi, Italien  
 tiefrot, fruchtig, trocken

PIEMONTE BARBERA..... 18,90  
 volles Aroma, leichte Kirschnote  
 trocken

Weissweine  0,75 l

KIEDRICHER  
 KLOSTERBERG..... 19,90  
 Riesling Kabinett trocken  
 Terroir Phyllit  
 leichte grüne Apfelnote,  
 mineralischer Ton

GRAUBURGUNDER..... 18,90  
 trocken, QbA  
 kräftige Kopfnote,  
 elegant im Abgang

WEINGUT ALBERT KALLFELZ  
 RIESLING..... 20,90  
 Mosel, QbA, feinherb/trocken  
 frisch, strahlig, rassig

und diverse  
 Fruchtsaft-Schorlen  
 so herrlich erfrischend!  
 0,4 Liter 4,40



**APEROS**

APEROL „SPRITZ“ .....	0,2 l	6,90
PROSECCO mit Erdbeerlime und Holunderblütensirup .....	0,2 l	5,10

**WEINE**

**Unser Kellermeister empfiehlt:**



KARTOFFELKELLER-HAUSSCHOPPEN *14 .....	0,2 l	5,90
--	-------	------

*Fragen Sie bitte Ihre Bedienung!*

**WEINGUT ALBERT KALLFELZ**

RIVANER (MOSEL) *14 .....	0,2 l	6,90
RIVANER *14 .....	KARAFFE 0,5 l	13,20

wenig Säure, harmonisch

**RHG. KIEDRICHER KLOSTERBERG RIESLING**

FRUCHTIG, RASSIG *14 .....		
Q.B.A. - ERZ-ABF. SCHÜLER-KATZ.....	0,2 l	5,90

**KAISERSTUHL WEINGUT BIRKENSOHLER**

SPÄTBURGUNDER WEISSHERBST *14 .....	0,2 l	5,90
-------------------------------------	-------	------

vollmundig

DORNFELDER ROTWEIN RHEINHESSEN.....	0,2 l	5,90
-------------------------------------	-------	------

rubinrot, harmonisch, Erz.-Abfüllung

**FRANKREICH  
UNSERE LÜBECK-SPEZIALITÄT:**



»LÜBECKER ROTSPON« *14.....	0,2 l	5,90
-----------------------------	-------	------

gehaltvoll, harmonisch

**Leicht, angenehm, erfrischend:**

WEISSWEIN-SCHORLE *14 .....	0,2 l	4,90
APFELSAFT-SCHORLE *6 .....	0,2 l	2,40
AFELSAFT-SCHORLE *6.....	0,4 l	4,40

**vorher, hinterher, auch zwischendurch:**

BERGER'S KELLERKÖM .....	2 cl	2,80
--------------------------	------	------

Kartoffelschnaps, mit Puffer, süß

BERGER'S MAGENPUTZER .....	2 cl	2,80
----------------------------	------	------

Kräuterschnaps zum Wohlfühlen

**BIERE VOM FASS**

SCHÖFFERHOFER HEFEWEIZEN HELL *11,13 .....	0,5 l	4,90
JEVER PILS *11.....	0,3 l	3,40
JEVER PILS *11.....	0,5 l	4,90
DUCKSTEIN DUNKEL *11 .....	0,3 l	3,70
DUCKSTEIN DUNKEL *11 .....	0,5 l	5,20
ALSTERWASSER *6,11.....	0,4 l	4,30



BAYERISCHES OBERDORFER HELL. ....	FLASCHE 0,5 l	4,50
-----------------------------------	---------------	------

**FLASCHENBIERE ALKOHOLFREI**

CLAUSTHALER RADLER .....	0,33 l	3,00
JEVER FUN.....	0,33 l	3,50
SCHÖFFERHOFER HEFEWEIZEN *11,13.....	0,5 l	4,50

**ALKOHOLFREIE GETRÄNKE**

SELTERS „MED“ ODER „NATURELL“ .....	0,25 l	2,60
SELTERS „MED“ ODER „NATURELL“ .....	0,75 l	5,50
COCA COLA, SPRITE, FANTA *4,5,6,7,10 .....	0,2 l	2,40
COCA COLA, SPRITE, FANTA .....	0,4 l	4,40
COLA ZERO *4,5,6,7,10 .....	0,2 l	2,40
COLA ZERO *4,5,6,7,10 .....	0,4 l	4,40
»SPEZI« *2,4,5,6,7,9,12 .....	0,2 l	2,40
»SPEZI« *2,4,5,6,7,9,12 .....	0,4 l	4,40
APFELSAFT naturtrüb *6 .....	0,2 l	2,90
ORANGENSAFT *6 .....	0,2 l	2,90
TOMATENSAFT *6 .....	0,2 l	2,90
SCHWARZER JOHANNISBEERSAFT*6 .....	0,2 l	2,90
BITTER LEMON / TONIC WATER *3,6,8 .....	0,2 l	3,00
VITAMALZ .....	0,33 l	3,00



**SPIRITUOSEN 2 cl**

HELBINGER KÜMMEL .....	2,90
OLDESLOER KORN 32 % .....	2,10
BOMMERLUNDER. ....	2,40
ORIG. RUSSISCHER WODKA.....	2,70
MALTESERKREUZ AQUAVIT .....	2,80
AALBORG JUBILÆUMS-AKVAVIT .....	2,80
LINIE AQUAVIT .....	3,60
HIMBEERGEIST, KIRSCHWASSER.....	3,80
WILLIAMSBIERNE .....	3,80
ASBACH.....	2,90
COGNAC REMY MARTIN .....	5,20
FERNET BRANCA.....	3,50
GRAPPA.....	4,30
JÄGERMEISTER.....	2,90

**LIKÖRE 2 cl**

RAMAZOTTI, SAMBUCA.....	2,90
GRAND MARNIER, COINTREAU *12.....	4,20
DRAMBUIE *12.....	4,20

**WHISKY 2 cl**

JACK DANIELS .....	4,50
IRISH TULLAMORE DEW .....	4,50

**WARME GETRÄNKE**

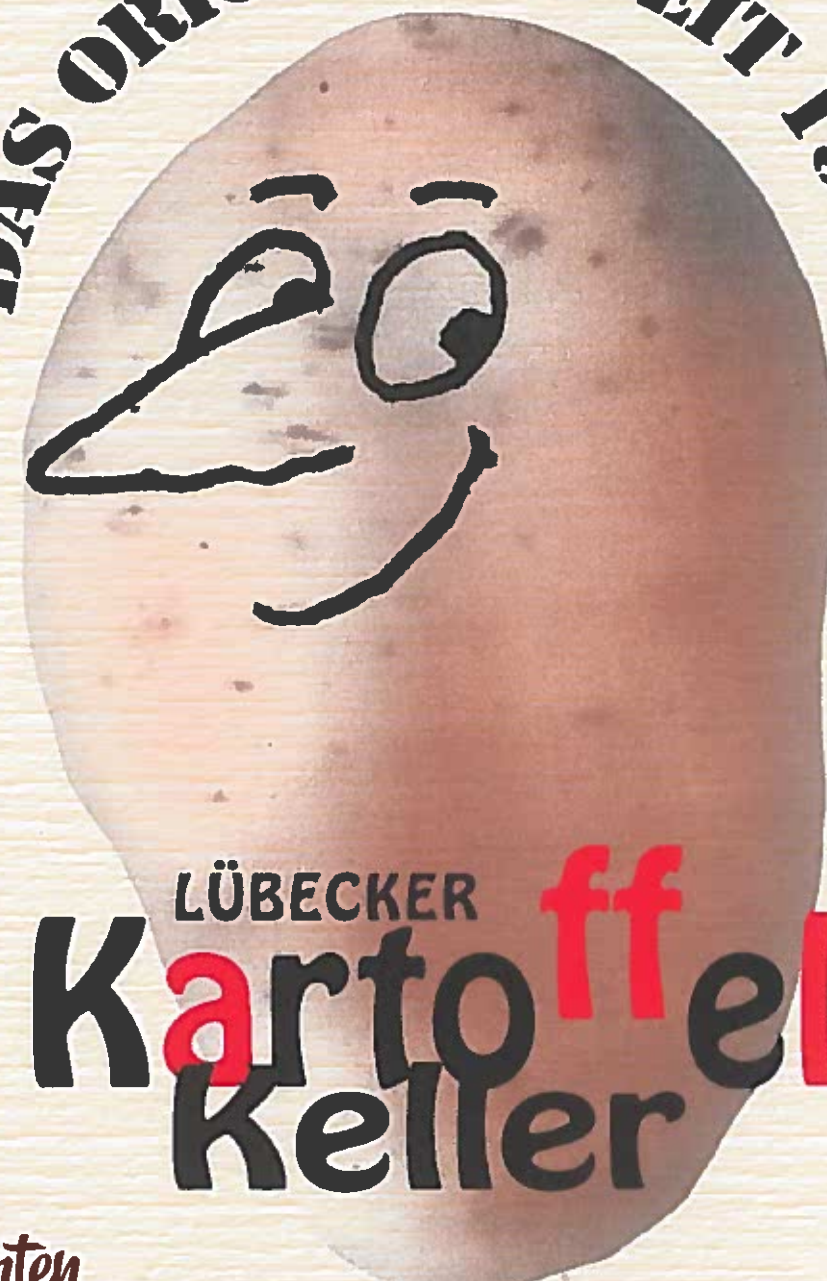
TASSE KAFFEE *7 .....	2,50
BECHER KAFFEE .....	3,90
MILCHKAFFEE *7 .....	4,50
LATTE MACCHIATO *7 .....	3,70
ESPRESSO *7.....	2,50
ESPRESSO, DOPPELT *7.....	4,70
CAPUCCHINO *7 .....	2,90
KAKAO .....	3,70
TEE, DIVERSE SORTEN *7.....	2,40



Endpreise in EURO - inkl. Service und Steuern

<b>Zusatz-</b> <b>stoffe</b>	1 = mit Konservierungsstoffe 2 = mit Geschmacksverstärker 3 = mit Antioxidationsmittel 4 = mit Farbstoff 5 = mit Phosphat 6 = mit Süßungsmittel 7 = koffeinhaltig	8 = chininhaltig 9 = geschwärzt 10 = enthält Phenylalaninquelle 11 = Gerstenmalz 12 = Jodsalz 13 = enthält Sulfide
<b>Allergene</b>	1 = Milch + Laktose 2 = Glutene 3 = Fisch 4 = Lupine 5 = Eier 6 = Krebstiere 7 = Erdnuss	8 = Sulfid + Schwefeldioxid 9 = Soja 10 = Weichtiere 11 = Sesam 12 = Sellerie 13 = Senf 14 = Nüsse

**DAS ORIGINAL ■ SEIT 1984**



LÜBECKER  
**Kartoffel**  
Keller

Liebe Gäste,  
wir freuen uns,  
Sie als Gäste in  
unserem Hause  
begrüßen zu dürfen.  
Bis unser Betrieb  
wieder voll durchstarten  
kann, haben wir für diese Zeit  
eine Auswahl unserer beliebten Gerichte zusammengestellt.  
Wir wünschen Ihnen einen angenehmen Aufenthalt  
und „Guten Appetit!“

LÜBECKER KARTOFFELKELLER unter dem Heiligen-Geist-Hospital  
Koberg 8 · D-23552 Lübeck · Tel. 0451 / 7 62 34 · Fax 0451 / 7 53 44 · info@kartoffel-keller.de · www.kartoffel-keller.de