



DAS ORIGINAL ■ SEIT 1984



LÜBECKER
Kartoffel
Keller

Lübecker Kartoffelkeller

unter dem Heiligen-Geist-Hospital

Koberg 8 · D-23552 Lübeck

Telefon 0451 / 7 62 34 · Fax 0451 / 7 53 44

info@kartoffel-keller.de

www.kartoffel-keller.de



APEROS APEROS

Aperol „Spritz“	0,2 l	6,90 €
Prosecco	0,2 l	5,10 €
mit Erdbeerlimo und Holunderblütensirup		

LEICHT, ANGENEHM, ERFRISCHEND

Weißwein-Schorle <i>M</i>	0,2 l	4,90 €
Apfelsaft-Schorle <i>F</i>	0,2 l	2,40 €
	0,4 l	4,40 €

ROTWEINE RED WINE

Unser Kellermeister empfiehlt:

Kartoffelkeller Haushoppen <i>M</i>	0,2 l	5,90 €
Fragen Sie bitte Ihre Bedienung!		
Dornfelder Rotwein	0,2 l	5,90 €
Rheinhessen, rubinrot, harmonisch, Erz-Abfüllung		
Lübecker Rotspon <i>M</i>	0,2 l	5,90 €
Traditionsmarke, gehaltvoll, harmonisch Französischer Tafelwein - H. F. Melle		

ROSÉWEINE

Spätburgunder Weißherbst - Kaiserstuhl Weingut Birkensohler <i>M</i>	0,2 l	5,90 €
vollmundig		

WEISSWEINE WHITE WINE

Riesling - RHG. Kiedricher Klosterberg	0,2 l	5,90 €
Fruchtig, rassig, Q.b.A - Erz- Abf. Schüler-Katz		
Rivaner - Weingut Albert Kallfelz <i>M</i>	0,2 l	6,90 €
Mosel, wenig Säure, harmonisch	Karaffe 0,5 l	13,20 €

VORHER, HINTERHER, AUCH ZWISCHENDURCH

Berger's Kellerköm	0,2 cl	2,80 €
Kartoffelschnaps, mit Puffer, süß		
Berger's Magenputzer	0,2 cl	2,80 €
Kräuterschnaps zum Wohlfühlen		

BIERE VOM FASS DRAFT BEERS

Schöffelhofer Hefeweizen hell <i>11,13 / KM</i>	0,5 l	5,10 €
Jever Pils <i>K</i>	0,3 l	3,60 €
	0,5 l	4,90 €
Duckstein dunkel <i>K</i>	0,3 l	3,90 €
	0,5 l	5,40 €
Alsterwasser <i>FK</i>	0,4 l	4,50 €

Bayrisches Oberdorfer hell Flasche 0,5 l 4,50 €

Endpreise in EURO - inkl. Service und Steuern

FLASCHENBIERE ALKOHOLFREI ALCOHOL-FREE BOTTLED BEER

Claustaler Radler	0,33 l	3,50 €
Jever Fun	0,33 l	3,60 €
Schöffelhofer Hefeweizen <i>KM</i>	0,5 l	5,10 €

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE SOFT DRINKS

Selters „med“ oder „naturell“	0,25 / 0,75 l	2,60 / 5,50 €
Coca Cola, Sprite, Fanta <i>DEFGJ</i>	0,2 / 0,4 l	2,40 / 4,40 €
Coca Cola Zero <i>DEFGJ</i>	0,2 / 0,4 l	2,40 / 4,40 €
»SPEZI« <i>R,DEFGJ</i>	0,2 l / 0,4 l	2,40 / 4,40 €
Apfelsaft naturtrüb <i>F</i>	0,2 l	3,30 €
Orangensaft <i>F</i>	0,2 l	3,30 €
Tomatensaft <i>F</i>	0,2 l	3,50 €
Schwarzer Johannisbeersaft <i>F</i>	0,2 l	3,30 €
Bitter Lemon / Tonic Water / Schweppes / Ginger Ale <i>CEH</i>	0,2 l	3,30 €
Vitalalz	0,33 l	3,50 €

SPIRITUOSEN SPIRITS

Helbinger Kümmel	0,2 cl	2,90 €
Oldesloer Korn 32 %	0,2 cl	2,10 €
Bommerlunder	0,2 cl	2,40 €
Orig. Russischer Wodka	0,2 cl	2,70 €
Malteserkreuz Aquavit	0,2 cl	2,80 €
Aalborg Jubilæums-Akvavit	0,2 cl	2,80 €
Linie Aquavit	0,2 cl	3,60 €
Himbeergeist, Kirschwasser	0,2 cl	3,80 €
Williamsbirne	0,2 cl	3,80 €
Asbach	0,2 cl	2,90 €
Cognac Remy Martin	0,2 cl	5,20 €
Fernet Branca	0,2 cl	3,50 €
Grappa	0,2 cl	4,30 €
Jägermeister	0,2 cl	2,90 €

LIKÖRE LIQUEUR

Ramazotti, Sambuca	0,2 cl	2,90 €
Grand Marnier, Cointreau	0,2 cl	4,20 €
Drambuie	0,2 cl	4,20 €

WHISKY WHISKEY

Jack Daniels	0,2 cl	4,50 €
Irish Tullamore Dew	0,2 cl	4,50 €

WARME GETRÄNKE WARM DRINKS

Tasse Kaffee / Becher Kaffee <i>G</i>	2,50 / 3,90 €
Milchkaffee <i>G</i>	4,50 €
Latte Macchiato <i>G</i>	3,70 €
Espresso / Espresso doppelt	2,50 / 4,70 €
Cappuccino <i>G</i>	2,90 €
Kakao	3,70 €
Tee, diverse Sorten <i>G</i>	2,40 €



VORSPEISEN APPETIZERS

- Passierte Kartoffelsuppe „vegetarisch“** 7,50 €
mit Sahne, Apfel-Haselnuss-Crumble & Baguette
Potato cream soup „vegetarian“ with cream, apple-hazelnut-crumble & baguette 1,8
- Terrine Holsteiner Kartoffelsuppe** mit Gemüse, Speck, Schnippelwurst & Baguette 7,50 €
Potato soup "Holstein style" mixed vegetables, bacon, sausage slices & Baguette 1,2,8,12/A,B,C
- 3 Röstitaler mit Mozzarella und Tomate gratiniert** 11,90 €
Salatgarnitur mit Balsamico & Kräutercreme
3 roasts of potatoes gratinated with mozzarella and tomato, salad garnish with balsamic vinegar & herb cream 1,8,13/A,F
- Muffin „mal anders“ Kartoffelmuffin** mit Käse, Creme fraiche & Kräutern, 8,90 €
dazu Salatgarnitur. Täglich frisch gebacken - solange der Vorrat reicht.
*Specialty Muffin "with a difference", potato muffin with cheese, creme fraiche, herbs & salad garnish.
Freshly baked every day - as long as 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, cinnamon and sugar 8/A,C
- 3 Kartoffelpuffer „Keller's Art“** 14,90 €
mit zwei Matjesfilets, Kräutercreme, saure Garnitur & roten Zwiebelringen
3 "Keller's Art" potato pancakes with two salted herring, herb cream, sour garnish & red onion rings 1,2,8/A,B,F
- Schweineschnitzel „Wiener Art“** 17,90 €
mit Speckbratkartoffeln, Preiselbeeren & Beilagensalat
Breaded escalope of pork (Schnitzel) „Vienna style“, fried potatoes with bacon, cranberries & small salad 1,2,5,8,13/A,C,F
- Schweineschnitzel „Hamburger Art“** 19,90 €
mit Speckbratkartoffeln, zwei Spiegeleiern on Top & Beilagensalat
Breaded escalope of pork (Schnitzel) "Hamburger Style" fried potatoes with bacon, two sunny side eggs „on top“ & small salad 1,2,5,8,13/A,C,F
- Hähnchenbrust auf mediterranem bunten Gemüse** 19,90 €
von Paprika, Zucchini, Zwiebeln, Tomaten & **Kartoffel-Parmesan-Püree**
Chicken breast on mediterranean vegetables of peppers, zucchini, onions, tomatoes & mashed potatoes with parmesan-cheese 1,2,8
- Kartoffel Keller's Filetpfanne** mit drei Schweinefiletsteaks auf mediterranem Gemüse, 21,90 €
Champignons, Zwiebeln, Sauce Hollandaise, **Speckbratkartoffeln** und einem Spiegelei
Kartoffel Keller's fillet pan with three pork fillet steaks on mediterranean vegetables, mushrooms, onions, sauce hollandaise, fried potatoes with bacon and one sunny side egg 1,2,5,8/A,C,F
- Kartoffelrösti „Schweizer Art“** mit Kochschinkenstreifen, Creme fraiche, Tomaten, 15,90 €
gratiniert mit Bergkäse, Röstzwiebeln und Speckscheiben
Potato roasts „Swiss style“ with ham, creme fraiche, tomatoes, gratinated with mountain cheese, roasted onions and bacon 1,2,8/A,C,F
- Backkartoffel „Schleswig-Holstein“** mit Räucherlachs, einem Matjesfilet, 16,90 €
Kräutercreme, saurer Garnitur & roten Zwiebelringen
Baked potato „Schleswig-Holstein“ with smoked salmon, one salted herring, herb cream, sour garnish & red onion rings 1,2,13/A,B,F

Zusatzstoffe: A = mit Konservierungsstoffen
B = mit Geschmacksverstärkern
C = mit Antioxidationsmitteln
D = mit Farbstoff

E = mit Phosphat
F = mit Süßungsmitteln
G = koffeinhaltig = Chininhaltig

H = Chininhaltig
I = geschwärzt
J = Phenylalaninquelle

K = Gerstenmalz
L = Jodsalz
M = Sulfid

FISCHGERICHTE FISH DISHES

Travemünder Backfisch vom Seelachsfilet, **15,90 €**
auf **Speckbratkartoffelsalat**, Remouladensauce & Salatgarnitur
Fried fillet of pollack fish on potato bacon salad, sauce remoulade & salad garnish 1,2,5,8,13/ACF

„Lübecker Pannfisch“ **20,90 €**

mit Lachs- und Seelachsfilet auf **Speckbratkartoffeln**,
Pommery Senfsauce, Gurken-Tomaten-Gemüse mit Shrimps
*„Lübecker Panfish“ with salmon- and pollack fillet on fried potatoes with bacon,
pommery mustard sauce, cucumber-tomato-vegetables with shrimps 1,2,8,13/A,E,C,D*

Kartoffel-Tortilla gebackene **Kartoffeltorte** mit Ei, **18,90 €**

Zwiebeln, getrockneten Tomaten, geräuchertem Ostseelachs,
Kräutercreme & Salatgarnitur
*Potato Tortilla - fried potato tart with egg, onions, dried tomatoes
slices of smoked baltic salmon, herb cream & salad garnish 1,2,3,5,8*

KARTOFFELGRATINS (GRATINS MIT BECHAMEL-KARTOFFELN)

POTATOGRATINS (GRATINS WITH BECHAMEL POTATOES)

„Gratin Hochseefischer“ Würfel vom Seelachs, Lachs, **16,90 €**

Shrimps, pikanter Senfsauce, Spinat, Tomaten, überbacken mit Edamer-Käse
*„Fisherman's gratin“ with cubes of pollack, salmon, shrimps,
mustard sauce, spinach, tomatoes, all gratinated with Edam-cheese 1,8,6/D*

„Gratin Currywurst“ Currywurstscheiben, Ananas, **14,90 €**

pikante Currysauce, überbacken mit Edamer-Käse & Röstzwiebeln
*„Gratin Currywurst“ German curry sausage slices, pineapple, spicy curry sauce,
gratinated with Edam-cheese & roasted onions 1,2,8/CF*

„Gratin Gorgonzola“ **15,90 €**

Spinat, Birne, Geflügelstreifen, überbacken mit Gorgonzolacreme
„Gratin Gorgonzola“ with spinach, pear, poultry stripes, gratinated with Gorgonzola cream 1,8

VEGETARISCH / VEGAN VEGETARIAN / VEGAN

Backkartoffel „Vegan“ **13,90 €**

mit einer Schale mediterranem Gemüse, Salatgarnitur & Balsamicodressing
Baked potato „Vegan“ with a bowl of mediterranean vegetables, salad garnish & balsamic vinegar 2,12,9

5 frische Kartoffelpuffer „Vegan“ **11,90 €**

mit Apfelkompott, „Zimt & Zucker“
5 fresh potato pancakes „Vegan“ with apple compote „cinnamon & sugar“ 8/A/C

Gratin „Veggie“ mit **Bechamelkartoffeln**, buntem Gemüse, **14,90 €**

Sauce Hollandaise, gratiniert mit Edamer-Käse & Tomaten
*Vegetarian gratin with bechamel potatoes, mixed vegetables, sauce hollandaise,
gratinated with Edam-cheese & tomatoes 1,5,8*

Allergene: 1 = Milch + Laktose
2 = Glutene
3 = Fisch
4 = Lupine

5 = Eier
6 = Krebstiere
7 = Erdnuss
8 = Sulfit + Schwefeldioxid

9 = Soja
10 = Weichtiere
11 = Sesam

12 = Sellerie
13 = Senf
14 = Nüsse

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

ROTWEINE

„Lübecker Rotspan“

Traditionsmarke
Französischer Tafelwein
H.F. von Melle, »
0,75 l **17,90 €**

Vanel

Syrah, trocken, volles Aroma,
leichte Tannine, »
0,75 l **18,90 €**

Chianti

D.O.C.G. Sensi, Italien,
tiefrot, fruchtig, trocken, »
0,75 l **19,90 €**

Piemonte Barbera

volles Aroma, leichte Kirschnote,
trocken, »
0,75 l **18,90 €**

WEISSWEINE

Kiedricher Klosterberg

Riesling Kabinett trocken,
Terroir Phyllit, leichte grüne
Apfelnote, mineralischer Ton, »
0,75 l **19,90 €**

Grauburgunder

trocken, QbA, kräftige Kopfnote,
elegant im Abgang, »
0,75 l **18,90 €**

**Weingut Albert Kallfelz
Riesling**

Mosel, QbA, feinherb / trocken,
frisch, strahlend, rassig, »
0,75 l **20,90 €**

...und herrlich
erfrischende

**FRUCHTSAFT-
SCHORLEN**

diverse Sorten
0,4 l **4,40 €**