

Vorspeisen / Appetizer



Kartoffelcremesuppe (in der Löwenkopftasse serviert) mit Apfel- und Speckwürfel

Potato cream soup with apple and diced bacon 1,8,12,14, A,C

€ 9,90

2 Kartoffelpuffer mit einem Matjesfilet, Kräuterquark, roten Zwiebeln & saurer Garnitur

2 potato pancakes with one salted herring, sour crème, red onions & sour garnish 1,2,8, C

€ 11,90

Hauptgänge / Main Courses

Roastbeef „kalt“ zartrosa gebraten

mit Speckbratkartoffeln, Remouladensoße & Salatgarnitur

Slices of roastbeef (cold), sauce remoulade & salad garnish 5,8,13, A,C

€ 20,90

Backkartoffel mit dänischem Räucherlachs 1, F

dazu Kräuter-Meerrettich-Crème & Salatgarnitur

Baked potato with smoked salmon, herbs-horseradish-creme & salad garnish 1, F

€ 17,90

Backkartoffel „Holsteiner Art“ mit Rahmwirsing gefüllt

Katenschinkenwürfel & Spiegelei „on top“

Baked potato „holsteiner style“, with creamy savoy cabbage, dice from the caten ham & one sunny side egg „on Top“ 1,5,8, C

€ 17,90

Zwei Entenkeulen mit einem Kartoffelkloß 1,2,14

Lübecker Marzipanapfel, Bratensoße & Kirschrotkohl,

2 Legs of fried duck, Lübeck marzipan apple, gravy, red cherry cabbage & one potato dumpling 1,2,14

€ 22,90

Schweineschnitzel „Wiener Art“

mit Speckbratkartoffeln, Preiselbeeren & kleinem Salat

Breaded escalope of pork (Schnitzel) „Vienna style“ fried potatoes with bacon, cranberries & small salad 1,2,5,8, C

€ 18,90

Schweineschnitzel „Kartoffel Keller Art“ 1,2,5,8, C

mit Speckbratkartoffeln, Kirschrotkohl & Waldrahmpilzen

Breaded escalope of pork (Schnitzel) „homemade style“, red cherry cabbage & creamy mushrooms

€ 20,90

Unsere Küche schließt um 20.30 Uhr (Our kitchen closes at 8.30 p.m.)

Kartoffel – Grünkohl Gratin (können Sie bis 20.00 Uhr bestellen)

Kasselerwürfel, Kohlwurstscheiben, Senfsoße & mit Bergkäse gratiniert

Potato gratin with kale, (you can order until 8 p.m.) Dices from smoked ham, slices smoked sausage, gratin ated with gruyere cheese 1,2,8,13, A

€ 17,90

Kartoffelgratin „fisherman`s friend“ (können Sie bis 20.00 Uhr bestellen)

mit Lachs, Seelachs, Shrimps auf Spinat, Pommery Senfsoße, Tomaten & Edamer Käse überbacken

Potato gratin „ fisherman`s friend “ (You can order until 8 p.m.)

with salmon, pollack fish, shrimps, spinach, tomato and gratinated with edam cheese 1,3,6,8, D

€ 18,90

„Keller Pfanne“ 3 Schweinefiletmedaillons vom Grill

mit einem Spiegelei, mediterranem Gemüse & Speckbratkartoffeln

3 Steaks of pork filet, with fried egg, mediterranean vegetables & fried bacon potatoes 1,2,5,8

€ 22,90

Unser „Grünkohlteller“

Holsteiner Grünkohl, mit einer Scheibe Kasselerhacken, einer Kohlwurst & Speckbratkartoffeln

“Holsteiner” kale with 1 slice of smoked ham, 1 smoked sausages & fried bacon potatoes 1,2,13,14, A, C

€ 18,90

Lübecker Bratfisch

Gebrautes Seelachsfilet auf **Speckbratkartoffeln**, Pommery Senfsoße, mit Shrimps,

Würfel von Gurken, Gemüse & Tomaten

Fried filet of pollack fish, mustard sauce, shrimps, fried bacon potatoes, dice of cucumber, vegetables & tomato pieces 1,2,8,13,14, C

€ 20,90

Backkartoffel „vegan“

mit einer Schale mediterranem Gemüse, Salatgarnitur, Balsamicodressing

Potato gratin „ veggie” with a bowl of mediterranean vegetables, salad garnish

with balsamic dressing 2,12,9

€ 13,90

Dessert

Lübecker Beerengrütze“ (nicht für Kinder)

mit Glühwein gekocht, Zimteis & Schlagsahne

Red fruits jelly (only for adults) cooked with mulled wine, cinnamon ice & whipped cream 1,5, 14, F

€ 7,90

Lebkuchenmousse mit Rumtopfspiegel “ 1,2,5,14

Beerenfrüchte, Spekulatius und Schlagsahne

Gingerbread mousse with rumpot mirror, berries, spekuloos and whipped crem 1,2,5,14

€ 8,90