



Weihnachtskarte

gültig vom 26. November

bis

30. Dezember 2024

Christmas menu

valid from November 26

to

December 30, 2024

Kartoffelpuffer-Ecke

Potato pancake corner

3 frische Kartoffelpuffer mit Rahmwirsing

Gebratene Scheibe Lachsfilet & Cherrytomaten

3 fresh potato pancakes with creamed savoy cabbage with a slice of roasted salmon filet,
Cherry tomatoes

1,2,5,8, C

€ 24,90

3 frische Kartoffelpuffer mit Speck und Zwiebeln, dazu 3 Schweinemedallions

mit Rahmwirsing & Cherrytomaten

3 fresh potato pancakes with bacon and onions, pork medallions,
with creamed savoy cabbage & cherry tomatoes

1,2,8,13 C

€ 26,90

Dessert

2 süße Kartoffelwaffeln

an Punsch-Zimt-Kirschen, dazu eine Kugel cremiges Vanilleeis
und bunter Garnitur

2 sweet Potato waffles with punch-cinnamon-cherries,
a scoop of creamy vanilla ice cream and a colorful garnish

1,2,5,14,

€ 9,90

Spekulatius-Tiramisu mit Orangengelee

Punsch-Zimt-Kirschen, Vanillesoße, Vanilleeis & bunter Garnitur

Gingerbread cream with mulled wine topping, punch-cinnamon-cherries, custard, vanilla ice cream
& colorful garnish

1,2,5,14,

€ 9,90



Vorspeisen / Appetizer

Terrine cremige Kartoffelsuppe

mit Backpflaumen & Speckstreifen

Terrine creamy Potato soup with prunes & bacon strips

1, 8, 12,

€ 8,90

Terrine Holsteiner-Kartoffelsuppe

mit Gemüse, Speck, Schnippelwurst & Baguette

Terrine potato soup "Holstein style" with vegetables, bacon, sliced sausage & baguette

1,2, 8, 12, C

€ 8,90

Kartoffel-Speck-Muffin

mit geräuchertem Ostseelachs,

Kartoffel-Kräutercreme mit 8 Kräutern,

Salatgarnitur Tomate und Gurke

Potato bacon muffin with smoked Baltic salmon, potato herb cream with 8 herbs, garlic & cucumber salad garnish tomato

1,5, 8, C

€ 13,90

**Wir behalten uns vor Änderungen bei Bedarf vorzunehmen.
Vielen Dank für Ihr Verständnis! Das Team vom Kartoffelkeller Lübeck**

**We reserve the right to make changes of necessary.
Thank you for your understanding! The team from Lübecker Kartoffelkeller**

Hauptgänge / Main Courses
Fisch & Fleisch / Fish & Meat

Steak-Teller

Steak's vom Schweine- und Rinderrücken an mariniertem Ofengemüse
von Paprika, Zucchini, roten Zwiebeln & Kartoffelecken, Sc. Bearnaise, Cherrytomaten
Steak plate, Steaks from pork and beef loin with marinated oven vegetables
from peppers, zucchini, red onions & potato wedges, sauce bearnaise 1, 5,

€ 24,90

„Keller's Schnitzel-Teller“

Schweineschnitzel vom Schweinelachs geschnitten, mit Apfelrotkohl,
Rahmpilzen & Speckbratkartoffeln

"Keller's Schnitzel" Pork schnitzel cut from the salmon,
with red cherry cabbage, creamed mushrooms & fried bacon potatoes

1,2,5,8,

€ 24,90

„Grünkohl-Teller“

Holsteiner Grünkohl mit einer Scheibe Kasseler Nacken & einer Kohlwurst,
dazu **Speckbratkartoffeln**

"Kale Plate" Holstein kale with a slice of Kasseler neck & a cabbage sausage,
fried bacon potatoes

1,2,8,13, C

€ 23,90



„Fisch-Teller“

Dorsch- und Lachsfilet auf Rahmwirsing,
Kartoffelröstitaler,

Sc. Bearnaise, Kirschtomaten & Zitrone

"Fish Plate" Codfish and salmon fillet on creamed savoy cabbage,
hash browns, Sc. Bearnaise, cherry tomatoes & lemon

1,2, C

€ 28,90

„Enten-Teller“

Zwei Entenkeulen mit Apfelrotkohl, Glühweinsauce,
Holsteiner Kartoffelkloß & Marzipanapfel

"Duck plate" Two duck legs with cherry red cabbage mulled wine sauce,
Holstein potato dumpling & marzipan apple

1,2,8,14 F

€ 26,90

„Keller's Winterteller“

3 Schweinefiletmedaillons auf Rahmwirsing,
Speckbratkartoffeln und einem Spiegelei

"Keller's Winter Plate"

3 pork fillet medaillons with fried bacon on creamed cabbage,
fried bacon potatoes and a fried egg

1,2,8, C

€ 24,90

Kartoffelgratins
& Ofenkartoffeln
Potato gratins & Baked potatoes

„Unser Wintergratin“

Bechamelkartoffeln mit Rahmwirsing, Kasselerwürfel, leichter Senfsoße, gratiniert mit Edamer Käse und Tomatenwürfel

"Our winter gratin" Béchamel potatoes with creamed savoy, diced smoked pork, light mustard sauce, au gratin with Edam cheese and diced tomatoes

1,2,8,

€ 20,90

„Unser Vegetarier“

Bechamelkartoffeln mit buntem Wintergemüse,

Sauce Hollandaise, Tomatenwürfel, gratiniert mit Edamer

"Our Vegetarian" Bechamel potatoes with colorful winter vegetables, Hollandaise sauce, diced tomatoes, au gratin with Edam cheese

1,5

€ 19,90

Backkartoffel-Teller „Meer“

Ofenkartoffel mit mild geräuchertem Ostsee Lachs & Majesfilet, Kartoffel-Kräutercreme mit 8 Kräutern, bunter Beilage aus Tomaten, Gurke usw.

Baked Potato "Salmon" Baked potatoes with mildly smoked Baltic sea salmon, matjes fillet, potato herb cream, with 8 herbs, colorful side dish with tomato, cucumber, etc.

1,2,13, A,F

€ 23,90

Backkartoffel „Vegan“

Ofenfrische Backkartoffel mit veganer Bolognese von Erbsenproteinen, Rucolasalat, mit Paprika & veganer Creme

Oven-fresh baked potatoes with vegan bolognese of pea proteins, rocket salad, with peppers and vegan cream

€ 19,90



Freitags & Samstags

gibt es

Gänsekeule

Ofenfrische Gänsekeule

auf Kartoffel-Steckrüben-Stampf
mit Karotten
glasierte Apfelspalten & Backpflaumen
Gänsejus



**Fridays & Saturdays
we have Goose leg**

Oven-fresh goose leg

on mashed potatoes and turnips with carrots,
glazed apple slices & prunes, goose jus

1,8,12,

€ 25,90