

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.

Unser 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.

*genießen, sich wohlfühlen
..... und guten Appetit!*

Zusatzstoffe:	A = mit Konservierungsstoffen B = mit Geschmacksverstärkern I = geschwärzt G = koffeinhaltig/chininhaltig D = mit Farbstoff	E = mit Phosphat D = mit Farbstoff L = Jodsalz J = Phenylalaninquelle	H = Chininhaltig F = mit Süßungsmitteln C = mit Antioxidationsmitteln M = Sulfide	K = Gerstenmalz
Allergene:	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

VORSPEISEN / APPETIZERS

Terrine Holsteiner Kartoffelsuppe

Gemüse, Speck, Schnippelwurst & Baguette

Terrine potatosoup "Holstein style" vegetables, bacon, sliced
sausage & baguette ^{1,2,8,12 / A, B, C}

9,90 €

Kartoffel-Dreher

mit Kräuter-Kartoffel-Creme

Twisted potato with herb-potato-cream ^{1,3}

9,90 €

Kartoffel-Bruschetta

gebratene Kartoffel-Scheiben mit Tomatenragout,
kleiner Salatgarnitur & Kräutercreme

Potato-bruschetta. Fried potato slices with tomato ragout,
small salad garnish & herbal cream ^{1,13}

12,90 €

Kartoffel-Antipasti

gebratene Kartoffelkloß-Scheibe mit Antipasti-Gemüse, Fetakäse
& Kräuter-Kartoffel-Creme

Potato-Antipasti, Fried potato dumpling slice
with antipasti vegetables, feta chesse ander herb poato cream ^{1,12}

13,90 €

*Bei Änderung der Gerichte berechnen wir 1,00 €
We charge € 1.00 for changes to the menu ingredients*

Nur freitags und samstags
(solange der Vorrat reicht)

Only on Fridays and Saturdays
(while stocks last)

Unsere Bayernhaxe (gepökelt)
Rohgewicht (1 KG +)

26,90 €



*mit abgeschmelztem Kartoffelkloß, Specksauerkraut
&*

Haxensoße (mit gutem bayrischem Bier angesetzt)

1, 2, 8, 12

Our Bayern knuckle, pickled, raw weight (1 KG +)
with melted potato dumpling, baconsauerkkraut & knuckle
sauce (prepared with good Bavarian beer)

UNSERE KELLERTELLER / OUR KELLER-PLATE

Fleisch / Meat:

3 Schweinefiletmedaillons

auf Rahmspitzkohlgemüse, Karotte, Tomate, Kartoffelgratin
3 pork fillet medallions on creamed cabbage, carrot and tomato,
Potato gratin ^{1,2,3,8,13}

24,90

Fisch / Fish:

2 Stücke vom Seelachs/Lachs

pikante Senfsoße, Kartoffel-Dreher
Garnitur mit Gurken, roter Beete, Tomaten & Shrimps
2 pieces of pollock and salmon
Spicy mustard sauce, twisted potato
garnish with cucumber, beetroot, tomatoes, and shrimp ^{1,2,12,13}

24,90

Steak / Steak:

250gr.* Rumpsteak vom argentinischen Weiderind

mit einer Folienkartoffel mit Kartoffelcreme
Sauce Bearnaise 4
Rump steak from the Argentinian pasture
with a baked potato with cream, salad, Béarnaise sauce ^{1,12,13}

29,90

Beilagensalat/ Mixed salad 3,40€

(* das Gewicht bezieht sich auf das Rohgewicht/The weight refers to the gross weight)

ALLES RUND UM DIE KARTOFFEL / EVERYTHINK ABOUT POTATOES

Keller's Folienkartoffel "des Meeres"

mit Matjes, Räucherlachs, marinierten Shrimps, Honig-Dill-Senfsoße
Salatgarnitur & Kartoffelcreme

Keller's Baked Potatoes "of the Sea" with matjesfillet, smoked salmon and
marinated shrimps, mixed salad garnish & potato cream ^{1,13}

20,90 €

Travemünder Backfisch

Seelachs in Kartoffel-Bierteig gebacken (ohne Alkohol)
Speckkartoffelsalat, Remouladensauce & Salatgarnitur

From coalfish baked in potato beer batter

(without alcohol) bacon potato salad, sauce remoulade & salad garnish

^{1,2,5,8,13/A,C,F}

22,90 €

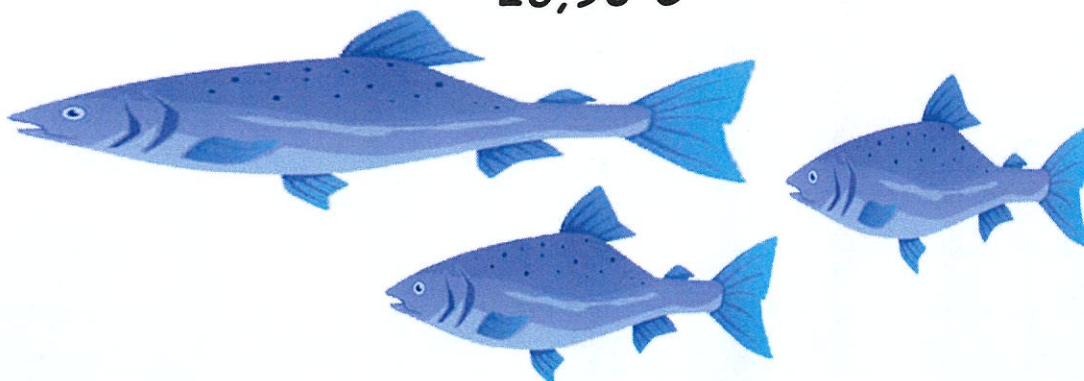
Gebratene Ostseescholle "Müllerin Art"

mit Zitrone & Butter, Speckkartoffelsalat oder Speckbratkartoffeln?

Fried Baltic Plaice "Müllerin style" with lemon & butter

bacon potato salad or fried bacon potato ^{1,2,8}

26,90 €



2 Matjesfilet "Nordische Art"

mit Zwiebeln, Salatgarnitur & Kräuterquark, Honig-Dill-Senf-Soße

3 Kartoffelpuffer oder eine Folienkartoffel mit Kartoffelcreme

2 Matjesfilets "Nordic style"

with onions, salad garnish & herb curd, honey-dill-mustard sauce

3 potato pancakes or baked potato with creme ^{1,2,8,12,13}

19,90 €

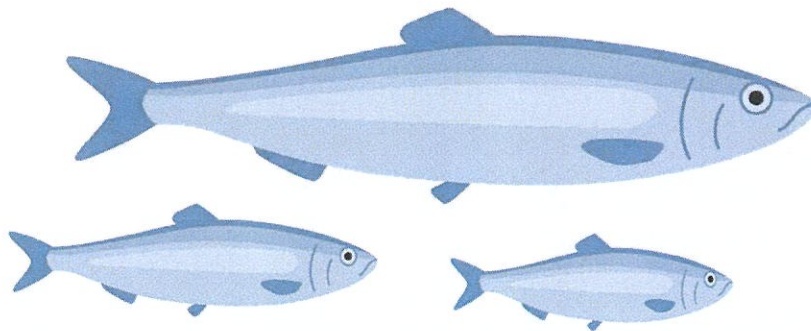
„Hochseefischer-Gratin“

Würfel vom Seelachs, Shrimps & Meeresfrüchten, pikanter Senfsauce,

Spinat, Tomaten, überbacken mit Edamerkäse

„Gratin fisherman“ with cubes of saithe, shrimps & seafood,
spicy mustard sauce, spinach, tomatoes, gratinated with Edam cheese ^{1,8,6/D}

19,90 €



5 hausgemachte Kartoffelpuffer "Apfelmus"

mit Apfelkompott, Zimt & Zucker

5 homemade potato pancakes with apple compote and cinnamon and sugar

2,5,8

13,90 €

Kartoffel Rösti „ Schweizer Art “

mit Kochschinkenstreifen, Creme fraiche, Tomaten,

überbacken mit Bergkäse, Röstzwiebeln und Spiegelei

Potato Rösti „ Swiss style “ with boiled ham strips, creme fraiche, tomatoes, gratinated with mountain cheese, fried onions and fried egg

1,2,8/A, C, E

19,90 €

Kartoffel Rösti "Rustik"

mit Kochschinken, Sauerkraut & Creme fraiche

gratiniert mit Bergkäse und obendrauf Preiselbeern und gebratener Speck

Potato Rösti "Rustik" with cooked ham, Sauerkraut, creme fraiche, gratinated with mountain cheese and topped with cranberries

& fried bacon ^{1,2,8}

19,90 €



2 Schweineschnitzel „Wiener Art“

mit Speckbratkartoffeln & Röstzwiebeln, Zitrone, Tomate
2 breaded escalope of pork (Schnitzel) „Viennese style“
with fried bacon potatoes & fried onions, lemon and tomato

1,2,5,8,13, A, C, E

22,90 €

Beilagensalat/Mixed Salat 3,40 €

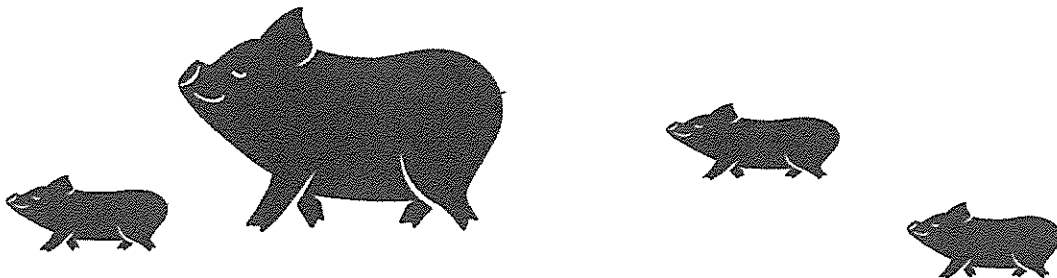
Putenschnitzel in Kartoffelchipspanade

mit Pommes frites "Rustika" & Kräutercreme, Zitrone & Tomate
Escalope of turkey in potato chip breading,
french fries "rustika", herbal cream, lemon and tomato

1,2,5,8,13/A,C

22,90 €

Beilagensalat/Mixed Salat 3,40 €



Vegetarisch / Vegetarian

„Unsere Kartoffel-Lasagne“ (vegetarisch)

Kartoffelpüree, geschichtet mit einer Bolognese
aus Erbsenprotein & Gemüse
gratiniert mit Edamerkäse & Tomaten

"Our Potato Lasagna" (vegetarian)

mashed potatoes layered with a bolognese sauce made from
pea protein and plenty of vegetables, topped with Edam cheese and
tomatoes ^{1,12, c}

18,90 €

„Kartoffel-Gratin“ (vegetarisch)

mit Rosenkohl und Birnen
überbacken mit Brie Käse dazu Haselnusspesto

Potato Gratin (vegetarian) Brussels sprouts and pears
topped with brie cheese with hazelnut pesto ^{1,2,12}

18,90 €

DESSERT



Hausgemachte Kartoffelwaffel

mit Vanillesoße, roten Beerenfrüchten & Schlagsahne

Homemade potato waffles with vanilla sauce,
red berries & whipped cream ^{1,2,5,14}

9,90 €

Lübecker Rote Grütze mit Schlagsahne & Vanilleeis

Lübeck red fruit jelly with whipped cream & vanilla ice cream ^{1,2,5,14}

7,90 €

"Hansebecher"

1 Kugel Bourbon-Vanilleeis, 2 Kugeln Schokoladeneis
auf Roter Grütze, Vanillesoße & Schlagsahne

"Hanseatic cup" 1 scoop of bourbon vanilla ice cream, 2 scoops of chocolate
ice cream on red fruit jelly, vanilla sauce & whipped cream ^{1,2,5,14}

9,90 €

2 Kugeln kunterbuntes Kindereis

mit Schlagsahne, bunten Perlen & Eiswaffel

2 scoops of colorful children's ice cream, whipped cream,
colorful beads & ice cream waffle ^{1,2}

5,60 €