
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

9,90 €

Unsere vegetarische/vegane Variante

mit Sonnenblumenhackeinlage

Our vegetarian/vegan option with sunflower seed mince

9,90 €

Kartoffel-Twister

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 €

Kartoffeltaler "Flammkuchen-Style"

mit Schmand, roten Zwiebelringen und Speck

Gratiniert mit Bergkäse

Potato pancakes "Flammkuchen-style" with sour cream, red onion rings
and bacon Crusted with mountain cheese ^{1,8,c}

13,90 €

Unser Mittagsrenner

Montag bis Samstag

12.00 bis 15.00 Uhr

*„Unsere Kartoffelbratwurst“
nach Fränkischer Art von unserem regionalen
Metzger nur für uns produziert
auf Apfel-Kartoffel-Stampf
Schmorzwiebeln und Speckstreifen
obenauf Bratensoße 1, 11, 15 A*

*"Our Potato Sausage"
Franconian style, produced exclusively for us by our local
butcher
on apple and potato mash
braised onions and bacon strips
topped with gravy*

16,90 €

Nur freitags und samstags
(solange der Vorrat reicht)

Only on Fridays and Saturdays
(while stocks last)

Unsere Bayernhaxe (gepökelt)
Rohgewicht (1 KG +)

28,90 €



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, bacon sauerkraut & knuckle
sauce (prepared with good Bavarian beer)



UNSERE KELLERTELLER / OUR KELLER-PLATE

Fleisch / Meat:

3 Schweinefiletsteaks

auf Kartoffel-Endivien-Untereinander Karottenstäbe und Bratenjus

3 pork tenderloin steaks

on a bed of potatoes and endive carrot sticks and gravy ^{1,11,15,c}

24,90 €

Fisch / Fish:

Pochierter Steinbeißer

auf Kartoffel-Meerrettich-Stampf, Althäuser-Sektsauce,

Tomatenwürfel & Shrimps

Poached wolffish

on potato and horseradish mash, Althäuser sparkling wine sauce

diced tomatoes & shrimp ^{1,9,11,15}

24,90 €

Steak / Steak:

Schweinerückensteak

"vom zertifiziertem Süßländer Schwein" aus Schleswig-Holstein"

Ofenfrische Backkartoffel mit 8-Kräutercreme, Sc. Bernaise

Pork loin steak „from certified Süßländer pork“

from Schleswig-Holstein

Oven-baked potato with 8-herb cream and Béarnaise sauce ^{1,8}

27,90 €

ALLES RUND UM DIE KARTOFFEL / EVERYTHINK ABOUT POTATOES

Ofenfrische Backkartoffel "Lachs"

mit Räucherlachs, bunter Garnitur & 8-Kräutercreme ¹

Oven-fresh baked potato "Salmon"

with smoked salmon, colorful garnish & 8-herb cream

20,90 €

Travemünder Backfisch

vom Rotbarsch in Kartoffel-Bierteig gebacken (ohne Alkohol)

Speckkartoffelsalat, Remouladensauce & Salatgarnitur

Travemünde Fried Fish

redfish baked in potato and beer batter (alcohol-free) with bacon potato salad, remoulade sauce & salad garnish ^{2,8,11, c}

22,90 €

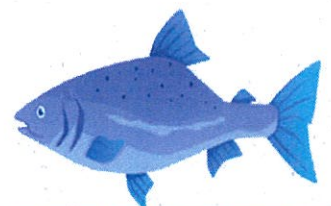
Gebratene Ostseescholle "Müllerin Art"

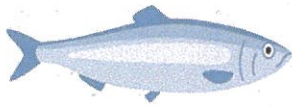
mit Zitrone & Butter, Speckkartoffelsalat oder Speckbratkartoffeln?

Fried Baltic Plaice "Müllerin style" with lemon & butter

bacon potato salad or fried bacon potato ^{1,2,16,F}

27,90 €





2 Matjesfilet "Nordische Art"

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

2 Matjesfillets "Nordic style"

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

oder

2 Matjesfilet "Nordische Art"

mit Zwiebeln, Salatgarnitur & Kräuterquark, Honig-Dill-Senf-Soße
eine Folienkartoffel mit Kartoffelcreme

2 Matjesfillets "Nordic style"

with onions, salad garnish & herb curd, honey-dill-mustard sauce
with a baked potato with creme

1,2,16, C

20,90 €

„Hochseefischer-Gratin“

mit Stücken vom saftigen Seelachs, Shrimps & Meeresfrüchten,
pikanter Senfsauce, Spinat, Tomaten,
überbacken mit Edamerkäse

„Gratin fisherman“ with pieces of succulent pollock
shrimps & seafood,

spicy mustard sauce, spinach, tomatoes, gratinated with Edam cheese

1,6,9,11,16, C

19,90 €

HERZHAFI ODER SÜSS

SAVORY OR SWEET

5 hausgemachte Kartoffelspeckpuffer

mit 8-Kräuter-Creme

5 homemade potato and bacon fritters

with 8-herb cream z,c

14,90 €

5 hausgemachte Kartoffelpuffer "Apfelmus"

mit Apfelkompott, Zimt & Zucker

5 homemade potato pancakes with apple compote and

cinnamon and sugar z,c

14,90 €

Rösti: der Klassiker aus der Schweiz

Kartoffelrösti mit Kochschinkenstreifen, Creme fraiche, Tomaten,
überbacken mit Bergkäse, Röstzwiebeln und Spiegelei

Rösti: the classic from Switzerland

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

1,11,c

19,90 €

Kartoffel Rösti "Rustik"

mit Kochschinken, Sauerkraut & Creme fraiche

gratiniert mit Bergkäse und obendrauf Preiselbeeren und gebratener Speck

Potato Rösti "Rustik" with cooked ham, Sauerkraut, creme fraiche,

gratinated with mountain cheese and topped with cranberries

& fried bacon 1,11,c

19,90 €

UNSERE KLASSIKER / OUR CLASSICS

2 Schweineschnitzel „Wiener Art“

mit Speckbratkartoffeln & Röstzwiebeln, Zitrone, Tomate

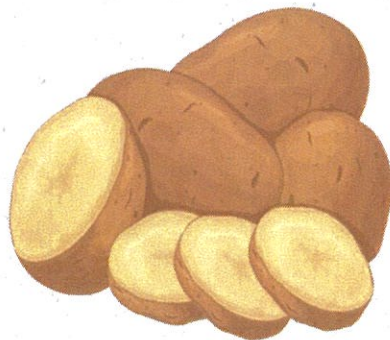
2 breaded escalope of pork (Schnitzel) „Viennese style“

with fried bacon potatoes & fried onions, lemon and tomato

2,8,11,C

23,90 €

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

2,8,11

23,90 €

Beilagensalat/Mixed Salat 3,40 €



VEGETARISCH / VEGETARIAN

Unsere Kartoffel-Lasagne" (vegetarisch)

Kartoffelpüree, geschichtet mit einer Bolognese
aus Sonnenblumenkernen

gratiniert mit Edamerkäse & Tomaten

Our Potato Lasagna (vegetarian)

Mashed potatoes layered with a Bolognese sauce
made with sunflower seeds

topped with Edam cheese and tomatoes ^{1,11,15,C}

18,90 €

"Vegetarisches Gratin"

mit Hokaidokürbis, Bechamelkartoffeln

Apfelspalten & Walnüssen

gratiniert mit Hirtenkäse

"Vegetarian Gratin"

with Hokkaido pumpkin, potatoes in béchamel sauce, apple wedges & walnuts

topped with feta cheese ^{1,11}

18,90 €

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

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 €
