

„Vorspeisen“

Gebratene Riesengarnelen mit Aioli - Dip und Kräuterbaguette	13,90 €
Portion Bruschetta	7,90 €
Spargelsuppe mit Fleischklößchen und Spargelstücke	6,90 €
Mozzarella mit frischen Erdbeeren vom Hornbrooker Hof, mit gerösteten Buttermandeln und Balsamico-Dressing	8,90 €

„Salate der Saison“

Bunter Salatteller frisch zubereitet, wahlweise mit:

- Honig - Sesam Putenstreifen (Sweet-Chili)	15,90 €
- Gebratenen Garnelen	19,90 €
- Gebratenen Champignons	12,50 €

„Ofenkartoffel“

**Ofenkartoffel gefüllt mit Sour Cream, einem Salat der Saison
und hausgemachtem Essig-Öl-Dressing.**

Wahlweise mit:

- Honig - Sesam Putenbruststreifen (Sweet - Chili)	17,90 €
- Gebratenen Garnelen	21,90 €
- Gebratenen Champignons	14,90 €

Unsere Wochen-Empfehlung am Ihlsee:

Scholle in Butter gebraten

„klassisch zubereitet“

mit Speckstippe und Salzkartoffeln

21,90 €

„Tapas – Antipasti – Platte“

Probieren Sie unsere Antipasti - Platte
mit Kräuterbaguette, Garnelen, Serrano Schinken,
Käse, Toscana-Spießen, Aioli - Dip und Antipasti - Gemüse

- Kleine Platte	15.00 €
- Große Platte	21,90 €

„Für den kleinen Hunger zu Wein & Bier“

Sherry-Matjesfilet

von der Friesenkronen aus Marne
mit Schwarzbrot und Apfel-Sahne-Dip

	14,90 €
--	---------

Currywurst vom Schlachter Gerstand aus Bühnsdorf

mit hausgemachter Currysoße und Pommes Frites

	8,90 €
--	--------

Schinkenbrot

Katenschinken „fein geschnitten“ auf Schwarzbrot
mit Gurke

	12,90 €
--	---------

„Gerichte aus der Region“

Hausgemachtes Sauerfleisch

vom Schweinenacken mit Bratkartoffeln
und Remouladensoße

	17,50 €
--	---------

Roastbeef rosa - kalt serviert

mit Bratkartoffeln und Remouladensoße

	19,90 €
--	---------

Pikant eingelegte Matjesfilets

von der Friesenkronen aus Marne
mit Apfelsahne - Dip und Bratkartoffeln

	19,90 €
--	---------

Unser „Renner am Ihlsee“ der Ihlsee - Teller

mit Sauerfleisch, Roastbeef, Matjesfilet, Apfelsahne - Dip,
Remouladensoße und Bratkartoffeln

	22,90 €
--	---------

„Süß - sauer“ eingelegter Brathering

mit Bratkartoffeln

	18,90 €
--	---------

„Hauptgänge“

Rumpsteak

angereicht mit Zwiebeln und Champignons, Kräuterbutter
und Bratkartoffeln

29,90 €

*gerne grillen wir Ihr Rumpsteak nach Ihren Wünschen
(English, medium rare, medium, medium well oder well done)*

Grillteller

Saftige Steaks vom Rind, Pute und Schwein
mit gebratenen Zwiebeln und Champignons,
Kräuterbutter und Bratkartoffeln

24,90 €

Putenbruststeak

auf Ofengemüse, Sour Cream und Kroketten

19,90 €

Paniertes Schnitzel vom Schwein „Wiener Art“

mit Bratkartoffeln, Kroketten oder Pommes Frites

16,90 €

Paniertes Schnitzel vom Schwein „Jäger Art“

mit geschmorten Zwiebeln und Champignons,
Rahmsoße und Bratkartoffeln, Kroketten oder Pommes Frites

19,50 €

„Fischgericht“

Läuft bei uns immer – alle Gäste sind begeistert:

Lachsfilet vom Grill

Lachsfilet und Riesengarnelen
in Butter zubereitet auf Grillgemüse mit Bratkartoffeln

26,90 €

„Vegane / Vegetarische Gerichte“

Vegane Gemüsepfanne Frisch und knackig in der Pfanne zubereitet	15,90 €
Gebratener Ziegenkäse auf einem grünen Salat mit Walnüssen und Würfel von der Avocado	16,90 €
Ofengemüse frisch zubereitet mit Schafskäse und Oliven, Sour Cream und Baguette	17,90 €
Rucola-Avocado-Tomatensalat mit Kürbiskernen und Essig-Öl-Dressing und Baguette	15,90 €

„Pasta Pasta“

Bandnudeln mit Lachs in Pernod-Sahnesoße	15,90 €
Bandnudeln mit gebratenen Putenbruststreifen in Kräuter-Rahmsoße	14,90 €

„Für unsere kleinen Gäste“

Hähnchen Nuggets mit Pommes Frites (rot – weiß)	6,50 €
Spaghetti Bolognese	6,50 €
Portion Pommes Frites (rot – weiß)	3,00 €
Räuberteller ist selbstverständlich auch kein Problem	0,00 €

Aufgepasst

Zu allen Gerichten reichen wir entweder einen Salatteller oder
Sie können sich am Salatbüfett bedienen.

Doppelt Aufgepasst

Sie können jedes der Gerichte aus der Speisekarte als Senioren-Portionen bestellen.
Sie erhalten dann eine Ermäßigung für das Gericht In Höhe von 3,- Euro.

Deutscher Spargel

**Portion Spargel mit Sauce Hollandaise,
zerlassener Butter und Salzkartoffeln**

- **mit Holsteiner Katenschinken 25,00 €**
- **mit paniertem Schnitzel 25,00 €**
- **mit Schweinemedallions 27,50 €**
- **mit Rumpsteak 29,90 €**
- **mit gebratenem Lachs vom Grill 29,90 €**

**Spargel vegetarisch
mit Salzkartoffeln, Butter
und Sauce Hollandaise 19,50 €**

**Bunter gemischter Salat
mit Spargel und Erdbeeren 19,50 €**

**Bedienen Sie sich gerne an unserem
Salatbüfett**

Restaurant
am *Thalsee*

„Süße Verführung“

„Schweden-Eis“

Drei Kugeln köstliches Bourbon Vanilleeis mit Apfelmus,
Eierlikör und Schlagsahne

8,90 €

„Erdbeer-Becher 2019“

Drei Kugeln Vanilleeis mit frischen Erdbeeren, Erdbeersoße
und Schlagsahne

7,90 €

„Holsteiner Becher“

Holsteiner Rote Grütze mit drei Kugeln Vanilleeiscreme
und Schlagsahne

7,90 €

„Ein Traum“

Crème Brûlée mit einer Kugel Toffee-Eis

8,50 €

„Küchen-Empfehlung“

Kleine Gläser mit Panna Cotta und Fruchtsoße, Crème Brûlée
und einer Kugel Bourbon Vanilleeis mit Schlagsahne und Schokoladensoße

8,90 €

„Segeberger Genuss“

Zwei Kugeln Eis nach Wahl mit Schlagsahne und Schokoladensoße
(Vanille, Erdbeere, Schokolade, Toffee, Walnuss)

3,90 €

„Eine Kugel Eis nach Wahl mit Schlagsahne“

1,50 €

+ Schlagsahne 0,50 €

„Für unsere kleinen Gäste“

Jeweils eine Kugel Vanilleeis und Erdbeereis mit bunten
Schokolinsen und Schlagsahne

3,50 €