



FRÜHSTÜCK

Traditionelles Frühstücksbuffet

Montag bis Freitag 10:00 bis 12:30 Uhr

Inklusive frisch gebrühtem Bio & Fairtrade Filterkaffee oder Tee

- Brötchen und Brot, auf Wunsch auch glutenfrei
- Käseauswahl
- Regionale Aufschnittvariationen
- **Vegane** hausgemachte Aufstriche
- Frisches Obst
- Herzhaftes Rührei und gekochte Eier
- Räucherlachs mit Meerrettich
- Konfitüre, Honig, Nutella 1-10, a, b, c, d, e, g

14,50 €

Großes Frühstücksbuffet am Wochenende

Sa, So & Feiertags 10:00 bis 12:30 Uhr

Inklusive frisch gebrühtem Bio & Fairtrade Filterkaffee oder Tee und Orangensaft

- Brötchen, Brotauswahl, Croissants (auf Wunsch auch glutenfrei)
- Käseauswahl, verschiedene Schnittkäse und Brie
- Aufschnitt Variation aus der *Schlachtereier Siemsen*,
- Garnierte Schweinefilet- und Putenmedaillons
- **Vegane** hausgemachte Aufstriche
- Frischkäsevariationen
- Verschiedene hausgemachte Dips & Salate, vegan-vegetarisch, mit Fisch und Fleisch
- Räucherlachs, Matjes mit Hausfrauen-Sauce und andere Fischspezialitäten
- Antipasti hausgemacht, verschiedenes Gemüse, vegan und mediterran zubereitet
- Bunte Obst- und Rohkostauswahl nach Saison und Marktlage
- Leckere und vielschichtige Dessertauswahl
- herzhaftes Rührei mit frischen Kräutern, wahlweise mit Bacon, gekochte Eier, klassisch gefüllte ½ Eier
- Konfitüre, Honig, Nutella 1-10, a, b, c, d, e, g

23.50 €



VORSPEISEN UND KLEINIGKEITEN

3 Bruschetta

frische Tomatenwürfel, mariniert auf Ciabatta ¹

6.60

Aioli, Brot und marinierte Oliven ^{1, 2, 3, 6}

5.90

Tomate-Mozzarella

Saftige Tomatenscheiben mit Mozzarella, frischem Basilikum
und hausgemachtem Pesto, dazu Baguette

8,80

Tagessuppe

Sprechen Sie uns bitte an

SALATE

Vegane Salatbowl

knackige Salate der Saison, rote Bete, karamellierte Walnüsse,
rote Zwiebeln, frische Kräuter, Sprossen und Balsamicocreme

15.50

Salatbowl „Forsti“

knackige Salate der Saison mit Thunfisch,
eingelegtem Weichkäse und Ei, Dressing nach Wahl ^{2, 3, 4, 6, 10}

15.50

Salatbowl „Et Cétera“

gebratene Putenbruststreifen auf knackigen Blattsalaten
garniert mit frischem Obst, ^{2, 4}

15.50

Zu allen Salaten reichen wir Baguette

Hausgemachtes Dressing nach Wahl ¹

American | Wellnessdressing | Essig – Öl | Beerenobstdressing (vegan)

¹Gluten, ²Ei, ³Laktose, ⁴Milch, ⁵Sellerie, ⁶Senf, ⁷Sesam, ⁸Nuss, ⁹Soja, ¹⁰Fisch, ¹¹Krebstiere, ¹²Hefeextrakt, ¹³Spuren von Schalentieren
a/Pökelsalz, b/Antioxidationsmittel, c/Phosphate, d/Ascorbinsäure, e/Konservierungsstoffe, f/Zuckercoleur, g/Raucharomen

Holsteiner Kartoffeln

Gebacken, mit.....

Kräuterquark und knackigem Salat 9,50

Kräuterquark, Räucherlachs und knackigem Salat 13,50

FLEISCHGERICHTE

Currywurst mit Pommes frites

mit hausgemachter, pikanter Currysauce^{5, 6, a, b, c, d, e} 9.50

Hausgemachtes Sauerfleisch

mit Bratkartoffeln und hausgemachter Remouladensauce^{2, 3, 4, 6, a} 15.50

Paniertes Schnitzel

mit frischen Champignons in Rahm und Pommes frites^{1, 2, 3, 4} 16.90

Fitnesssteller

gegrilltes Putenbrustfilet mit einer Ofenkartoffel,
Kräuterquark und Salatumlage^{3, 4} 17.80

Ratsherrenpfanne

3 gegrillte Schweinefiletmedaillons
mit Marktgemüse, Bratkartoffeln & Spiegelei, Sauce Hollandaise 21.90

¹Gluten, ²Ei, ³Laktose, ⁴Milch, ⁵Sellerie, ⁶Senf, ⁷Sesam, ⁸Nuss, ⁹Soja, ¹⁰Fisch, ¹¹Krebstiere, ¹²Hefeextrakt, ¹³Spuren von Schalentieren
a/Pökelsalz, b/Antioxidationsmittel, c/Phosphate, d/Ascorbinsäure, e/Konservierungsstoffe, f/Zuckercoleur, g/Raucharomen



FISCHGERICHTE

Matjesfilet

mit hausgemachter Hausfrauen-Sauce und Bratkartoffeln ^{2, 3, 4, 6, 10, 12, a}

15.50

Skandinavischer Feuerlachs

Über Buchenholz gegartes Lachsfilet

mit frischem Salat und Backkartoffel mit Kräuterquark

^{1, 10, a}

19.90

Kieler Fischpfanne

Gebratenes Fischfilet gewürfelt, mit Shrimps, Champignons

Bratkartoffeln & Spiegelei ^{3, 4}

21.90

NUDELN & VEGETARISCHES

Pasta mit gezupftem Feuerlachs

und Zucchiniwürfeln in Zitronensahnesauce ^{1,3,10,}

15.50

Rote Bete-Ricotta Ravioli (vegetarisch)

mit Walnuss-Petersilien-Pesto, getrockneten Tomaten,

Ziegenkäse und Rote Bete-Birnen-Salat

16,50

Hausgemachte Lasagne

mit Rinderhackfleisch einer fruchtigen, pikanten Tomatensauce

13,50

Käse-Spätzle

mit Emmentaler und Bergkäse überbacken Röstzwiebeln

13,50

Blattspinat vegetarisch

in Rahm mit frischen Champignons und Weichkäse,

mit Käse überbacken (vegetarisch) ^{1, 3, 4}

13.50

¹Gluten, ²Ei, ³Laktose, ⁴Milch, ⁵Sellerie, ⁶Senf, ⁷Sesam, ⁸Nuss, ⁹Soja, ¹⁰Fisch, ¹¹Krebstiere, ¹²Hefeextrakt, ¹³Spuren von Schalentieren
a/Pökelsalz, b/Antioxidationsmittel, c/Phosphate, d/Ascorbinsäure, e/Konservierungsstoffe, f/Zuckercoleur, g/Raucharomen



PIZZA

Alle Pizzen werden mit Käse und Tomatensauce belegt sowie mit Oregano gewürzt.

SALAMI

herzhafte Rindersalami ^{1,a,c,3} 10.50

Salami Deluxe

Italienische Salami, Oliven & rote Zwiebeln 13,50

FUNGHI PROSCIUTTO

gekochter Schinken und frische Champignons ^{1,a,c,3} 10.90

CALZONE

gekochter Schinken, frische Champignons, Paprika, Zwiebeln ^{1,a,c,3} 11.50

Bruschetta-Tomaten-Pizza

Gewürfelte Tomaten mit Knoblauch und frischen Kräutern 12,50

ITALIA

Mozzarella, frische Tomaten, Parmaschinken, Parmesan ^{1,a,c,3} 14.50

MARGHERITA

frische Tomaten, Mozzarella, Basilikum ^{1,b,3} 9.50

Pulled Pork Pizza

Hausgemachtes Pulled Pork mit BBQ Sauce & Frühlingszwiebeln 12,50

FUNGHI

frische Champignons ^{1,3} 9.50

PICANTE

Paprika, Peperoni, Oliven, rote Zwiebeln & Weichkäse ^{1,b,3} 12.50

SPINAT PIZZA

Blattspinat, Weichkäse, Knoblauch ^{1,b,3} 11.90

Chrispy Chicken Pizza

Knusprige Nuggets, rote Zwiebeln & Sauce Hollandaise 12,50

PIZZA ALTE ZIEGE

getrocknete Tomaten, frischer Parmesan und Ziegenfrischkäse ^{1,b,3} 14.50

TONNO Thunfisch und Zwiebeln ^{1,10,3}

12.50

¹Gluten, ²Ei, ³Laktose, ⁴Milch, ⁵Sellerie, ⁶Senf, ⁷Sesam, ⁸Nuss, ⁹Soja, ¹⁰Fisch, ¹¹Krebstiere, ¹²Hefeextrakt, ¹³Spuren von Schalentieren
a/Pökelsalz, b/Antioxidationsmittel, c/Phosphate, d/Ascorbinsäure, e/Konservierungsstoffe, f/Zuckercoleur, g/Raucharomen



KINDERKARTE (nur für Kinder !!!)

Hähnchen Nuggets

mit Pommes frites ^{1,2,4}.

6.80

Kartoffelpuffer

2 Kartoffelpuffer mit Apfelkompott & Zimt/Zucker

5,50

Junior-Teller

Paniertes Hähnchenbrustfilet, frisches Gemüse mit
Sauce Hollandaise und Pommes frites ^{1,2,4,9,c,d}

8,90

Pasta mit hausgemachter Tomatensauce ^{1,2}

5.50

Pommes frites

4.50

Ketchup

0.50

Mayonnaise ^{2, 3, 6}

0.50

Vegane Mayo

0.70

Eiskarte & Dessert

Gemischtes Eis / Sahne

3 Kugeln Eis nach Wahl / Sahne

5,70 / 6,70

Eis & Heiß mit Kirschen

2 Kugeln Vanilleeis mit heißen Kirschen

6,50

Banana Split

2 Kugeln Vanilleeis, Banane, Sahne, Schokosauce

6,90

Salted Caramel Ice & Popcorn

2 Kugeln Salted Caramel ice, Popcorn & Caramelsauce

7,50

Schokobecher

3 Kugeln Eis (2 x Schoko, 1 x Vanille), Sahne, Schokosauce

6,90

Kindereisbecher

1 Kugel blaue Zuckerwatte mit Marshmallows

2,50

Brownie „Schmelzendes Herz“

Warmer Brownie mit Caramelsauce und 1 Kugel Vanilleeis

7,50

Apfelstrudel

Warmer Apfelstrudel, Vanillesauce, 1 Kugel Vanilleeis

7,50

Eisschokolade

mit 1 Kugel Vanilleeis und Sahne

5,50

Eiskaffee Coldbrew

mit 1 Kugel Vanilleeis und Sahne

5,50

auch mit Vanille oder Caramell-Flavour

0,50

Eissorten:

Vanille, Schokolade, Erdbeere, Stracciatella, Wallnuss, Mangosorbet,
Salted Caramel, blaue Zuckerwatte



Frische hausgemachte

WAFFELN 

mit Puderzucker ¹⁻³	4.50
mit Puderzucker und Sahne ¹⁻³	5.50
mit Puderzucker und heißen Kirschen ¹⁻³	5.80
mit Puderzucker und einer Kugel Eis ¹⁻³	6.30
mit Puderzucker, heißen Kirschen und Sahne ¹⁻³	6.80
mit Puderzucker, heißen Kirschen und einer Kugel Eis ¹⁻³	7.60
mit Puderzucker, einer Kugel Eis und Sahne ¹⁻³	7.30
mit Puderzucker, heißen Kirschen, einer Kugel Eis und Sahne ¹⁻³	8.60