

*Feine Kürbiscremesuppe mit Kernen und Öl* 9,50 €

*Herzhafte Waldpilzcremesuppe Cremesuppe mit Sahnehaube* 10,50 €

\* \* \*

*Bandnudeln in Kräuter Pesto mit bunten Grillgemüsen,  
Champignons, Paprika, Tomaten, Zwiebeln und Zucchini*

*und gegrilltes Lachsfilet* 30,00 €

*oder einen knackigen Salatteller* 22,50 €

*Paniertes Schweineschnitzel vom Filet geschnitten  
mit goldgelben Bratkartoffeln  
und einen knackigen Salatteller*

24,60 €

*Schweinemedallions mit Champignons in Sahnesoße,  
buntes Pfannengemüse und Kartoffelkroketten*

25,70 €

*Rumpsteak von der Holsteiner Färse (weibl. Jungrind) vom Grill  
mit Kräuterbutter, buntem Pfannengemüse  
Champignons, Paprika, Tomaten, Zwiebeln und Zucchini  
und goldgelben Bratkartoffeln*

36,70 €

*Für unsere jüngeren Gäste*

*Schweinefiletschnitzel mit Pommes frites und kleine Salatbeilage* 11,80 €

*Kikok Hähnchenbrustfilet mit Mischgemüse und Kartoffelkroketten* 12,20 €

*2 Kugeln Eis nach Wahl mit bunten oder Schokoladenstreuseln* 4,50 €

\* \* \*

*Dessert wählen Sie bitte aus unseren Tagesangeboten*

## **Einfach mal Wild essen, seien Sie wild auf Wild**

### **Jägertopf**

**Geschnetzelter Wildbraten in feiner Pilzsoße,  
dazu Apfelrotkohl, Butterspätzle und gefüllte Frucht**

**27,90 €**

**fdH 23,90 €**

### **Försterplatte**

**Hirschkalbskeule und Frischlingsbraten  
mit Preiselbeerrahmsoße, Pilzen, feinen Bohnen, Apfelrotkohl,  
Kartoffelkroketten und gefüllte Frucht**

**32,90 €**

**fdH 27,90 €**

### **Hubertusplatte**

**Hirschkalbsrückensteak, Frischlingsbraten und Hirschkeule,  
dazu Preiselbeerrahmsoße,  
Edelpilze, Rosenkohl, Apfelrotkohl,  
Kartoffelkroketten und gefüllte Frucht**

**37,90 €**

**Hirschkalbsrückensteaks mit Preiselbeerrahmsoße**

**Edelpilzen, Rosenkohl, Apfelrotkohl,  
Kartoffelkroketten und gefüllte Frucht**

**39,90 €**

**fdH 35,90 €**

**fdH = für den etwas kleineren Hunger**

**Dessert wählen Sie bitte aus unseren Tagesangeboten**

**Unsere Brauhaus-Schmankerl vom 20. September bis 20. Oktober**

<i>Knusprige 1/2 Grillhaxe mit Bratensoße Sauerkraut und Kartoffelklößen</i>	<i>21,50 €</i>
<i>Schäufele mit Bratensoße, Sauerkraut und Kartoffelklöße</i>	<i>25,60 €</i>
<i>Holsteiner Rostbratwürstchen auf Sauerkraut, mit Bratensoße und Kartoffelklößen</i>	<i>18,50 €</i>
<i>Bunter Wurstsalat mit Rettich und Laugengebäck</i>	<i>18,50 €</i>
<i>Gebratener Leberkäse mit Spiegelei, Essigöl-Kartoffelsalat und Salatbeilage</i>	<i>18,50 €</i>

*\* \* \**

**BrauhausSchmankerlplatte – nur auf Vorbestellung (24 Stunden) ab 2 Pers.**

*Genießen Sie diese besonderen herzhaften Spezialitäten üppig auf dem Tisch serviert:*

*Kalte Schmankerlplatte*

*Herzhafter Aufschnitt aus der Landschlachtereie Hoose, Wurstsalat, heimischer Käse aus der Käsestraße Schleswig-Holstein, Radieschen, Rettich, Laugengebäck, Brot und Butter*

*\**

*Grillhaxenfleisch, Rostbratwürstchen, Leberkäse, herzhaftes Bratensoße, Kartoffel- und Semmelklöße, Sauerkraut und Senf*

*\**

*Dessert: kleines Gläschen Schokoladenmousse mit Vanillesoße*

*Ab 2 Pers. buchbar, pro Pers.. Zum freundlichen Schmankerlpreis von nur 33,50 € (praktisch ein drei – Gang – Menü) nur auf Voranmeldung! Lassen Sie es sich gut gehen!*