



Küche

Was uns ausmacht frische, von Hand ausgewählte, saisonale und regionale Zutaten, frische Kräuter, täglich von Hand geschälte Kartoffeln sowie komplett hausgemachte Gerichte ausschließlich mit hauseigenen Rezepturen

Lübecker Labskaus nach altem Hanserezept	18,50
Hähnchenbruststreifen in Chilipanade, Ofenkartoffel, Sour Cream Salat	16,90
Schnitzel Bratkartoffeln und Pilze	16,80
Sellerieschnitzel (vegan) Röstkartoffeln, Salat	12,90
Sauerfleisch Bratkartoffeln	16,80
Heringsfilet Matjesart Bratkartoffeln, Sahnesauce, Zwiebeln	16,50
Seelachsfilet Bratkartoffeln, Sahnesauce	16,90
gebratene Heringe Bratkartoffeln, Salat	16,50
Gemüsenukeln mit gebackenem Schafskäse	11,90
Wilder Mann (Burger)	15,90
Zolln-Frikadelle, Bacon, Salat, rote Zwiebeln, Burgersoße dazu Röstkartoffeln und Sour Cream	
Tollbode (Burger)	15,90
gebackener Schafskäse, Tomate, Radieschen, Salat, rote Zwiebeln, Preiselbeerpesto, Mango-Chili-Soße dazu Röstkartoffeln und Sour Cream	
drei Spiegeleier Bratkartoffeln	10,90
Bratkartoffeln	8,10
Bauernfrühstück	11,90
gebackener Schafskäse Preiselbeeren, Salat, Baguette	11,50
überbackenes Baguette	10,50
Tomate, Gurke, Käse, Knobi-Dip, Zwiebeln	
Zöllner Suppe	6,90
Tomatenbasis, Sauerkraut, Hackfleisch	
Kaisersuppe	6,90
buntes Gemüse, Käse, Hackfleisch	
kleiner Salat	5,50
bunte Marktsalate	10,70
Schafskäse	13,90
Hähnchen in Sesam	13,90
dazu Dressings	
Mango-Chili, Balsamico oder Knobi je mit Baguette	
Baguette Knobi-Dip	4,50
Zolln-Frikadelle mit Senf	4,60
mit Bratkartoffeln	11,10
Pfannkuchen , Zimt und Zucker	5,80
Apfel	6,50
Milchreis Zimt und Zucker	5,50

wechselnde Speisen auf der Tafel



Biere vom Fass

Zolln Dunkel 0,4	4,10
Jever 0,4	3,80
Kräusen 0,3	3,60
Einbecker-Ur-Bock 0,4	4,10
Brinkhoff's No.1 0,4	3,80
Erdinger Urweisse 0,5	4,60

aus der Flasche

Berliner Weiße mit Waldmeister-, Himbeer- oder Holundersirup 0,33	4,30
Dithmarscher 0,33	3,30
Allgäuer Büble 0,5	4,30
Erdinger 0,5	4,30
Jever Fun 0,33	3,30
Malzbier 0,33	3,30
Coca-Cola/Coca-Cola light/Fanta/Sprite 0,2	2,60
Coca-Cola/Fanta/Sprite 0,4	3,60
Selters classic/naturell 0,25	2,60
0,75	6,40
Sprudelwasser 0,4	3,60
Spezi 0,4	3,60

Weine und Sekt

Aperol Spritz 0,2	7,50
Agostón (Spanien) 0,2	5,80
Primitivo 0,2	5,00
Lübecker Rotspon 0,2	5,00
La Grange Rosé 0,2	5,00
Grauburgunder 0,2	5,00
Pinot Grigio Ramato 0,2	5,80
Piccolo Sekt 0,2	6,00
Althäuser Sekt 0,75	19,50

Säfte

Granini Orangen, Apfel, Rhabarber, Johannisbeere, Kirsch, Banane 0,2	2,80
0,4	4,90
KiBa 0,2	2,80
0,4	4,90
Schweppes Tonic Water, Ginger Ale, Bitter Lemon 0,2	2,60
0,4	4,70
Saft-Schorle 0,4	4,10

Heißgetränke

Tee	1,90
Kaffee	
Tasse	2,40
Becher	3,40
Espresso	2,40
Cappuccino	3,20
Latte Macchiato	3,40
Milchkaffee	3,40
Kakao Becher	3,40
frische Vollmilch 0,4	2,50
Punsch (Winter) alkoholhaltig, Apfel und Mandel mit extra 2cl Schuss	3,40 5,60
Punsch (Winter) alkoholfrei, Apfel-Fliederbeere	3,20
Heiße Zitrone	3,40
Lumumba	5,20
Grog 4cl Rum	5,40

Schnaps

Baileys 5cl	5,00
Nikolaschka 2cl	3,50
Ramazotti 4cl	5,00
Regionales 2cl	
Quitten-Jule	2,60
Vierjahreszeiten	2,60
Kräuter	2,60
Gangbutscher	2,60
Kümmel	2,60
Aquavit	2,80
Longdrinks 4cl	7,50

Außerdem

Wodka, Gin, Campari, Pernod, Ballentines Whiskey, Jim Beam, Barcadi Rum, Havana Rum, Myer's Rum, Obstbrand, Tequila gold/silber, Grappa, Osborne 103, Jägermeister, Ouzo, Sambuca, Fernet Branca/Menta, Amaretto