



## Küche

**Was uns ausmacht** frische, von Hand ausgewählte, saisonale und regionale Zutaten, Bio-Bauernhof Falkenhusen als Lieferant, frische Kräuter, täglich von Hand geschälte Kartoffeln sowie komplett hausgemachte Gerichte ausschließlich mit hauseigenen Rezepturen

<b>Lübecker Labskaus</b> nach altem Hanserezept	19,50
<b>Hähnchenbruststreifen</b> in Chilipanade, Ofenkartoffel, Sour Cream Salat	17,50
<b>Schnitzel</b> Bratkartoffeln und Pilze	17,50
<b>Sellerieschnitzel (vegan)</b> Röstkartoffeln, Salat	12,90
<b>Sauerfleisch</b> Bratkartoffeln	17,50
<b>Heringsfilet Matjesart</b> Bratkartoffeln, Sahnesauce, Zwiebeln	17,90
<b>Seelachsfilet</b> Bratkartoffeln, Sahnesauce	17,90
<b>gebratene Heringe</b> Bratkartoffeln, Salat	17,50
<b>Gemüsenudeln</b> mit gebackenem Schafskäse	11,90
<b>Wilder Mann (Burger)</b>	15,90
Zolln-Frikadelle, Bacon, Salat, rote Zwiebeln, Burgersoße dazu Röstkartoffeln und Sour Cream	
<b>Tollbode (Burger)</b>	15,90
gebackener Schafskäse, Tomate, Radieschen, Salat, rote Zwiebeln, Preiselbeerpesto, Mango-Chili-Soße dazu Röstkartoffeln und Sour Cream	
<b>drei Spiegeleier</b> Bratkartoffeln	10,90
<b>Bratkartoffeln</b> mit Speck	8,10
<b>Bauernfrühstück</b>	11,90
<b>gebackener Schafskäse</b> Preiselbeeren, Salat, Baguette	11,50
<b>überbackenes Baguette</b>	10,50
Tomate, Gurke, Käse, Knobi-Dip, Zwiebeln	
<b>Zöllner-Suppe</b>	6,90
Tomatenbasis, Sauerkraut, Hackfleisch	
<b>Kaiser-Suppe</b>	6,90
buntes Gemüse, Käse, Hackfleisch	
<b>kleiner Salat</b>	5,50
<b>bunter Marktsalat</b>	10,70
Schafskäse	13,90
Hähnchen in Sesam	13,90
<b>dazu Dressings</b>	
Mango-Chili, Balsamico oder Knobi je mit Baguette	
<b>Baguette</b> Knobi-Dip	4,50
<b>Zolln-Frikadelle</b> mit Senf	4,60
mit Bratkartoffeln	11,10
<b>Pfannkuchen</b> Zimt und Zucker	5,80
Apfel	6,50
<b>Milchreis</b> 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	5,30
Lübecker Rotspon 0,2	5,20
La Grange Rosé 0,2	5,30
Grauburgunder 0,2	5,30
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	3,60
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