

| | |
|---|----------------------------------|
| Suppe des Tages aus dem Suppenkessel | EUR 4,70 |
| Terrine vom Lüneburger Reh mit Rote Bete und Feldsalat | EUR 11,50 |
| Gartensalat mit Gemüse, Feta und krossem Speck | EUR 8,50 |
| Bunter gemischter Salat mit Balsamico-Dressing und gebratenen Hähnchenbruststreifen | EUR 9,50 |
| Blattsalate aus den Vierlanden mit Scampi und karamellisierten Nüssen <i>(nur sonntags bis dienstags)</i> | EUR 11,50 |
| „Pulled Pork“ gezupftes vom Holsteiner-Eichelschwein auf Spitzkohl-Mango-Salat mit geröstetem Brioche | EUR 9,90 |
| „Labskaus klassisch“, Spiegelei, Gewürzgurke, Bismarckhering | EUR 15,90 |
| Störtebekers Fischeintopf mit Sauce Rouille <i>(nur sonntags bis dienstags)</i> | EUR 14,90 |
| Fisch des Tages mit Marktgemüse und Erdapfel-Rauke-Stampf <i>(nur sonntags bis dienstags)</i> | EUR 21,50 |
| Gegrilltes Rinderfilet mit Waldpilzen und Kartoffeln <i>(nur sonntags bis dienstags)</i> | EUR 24,50 |
| Tagliatelle mit Ragout vom Ochsenbäckchen und Marktgemüse <i>(nur sonntags bis dienstags)</i> | EUR 14,90 |
| Boudin Noir mit Bratapfelkompott und getrüffeltem Kartoffelpüree <i>(nur sonntags bis dienstags)</i> | EUR 14,50 |
| „Oliviers Spezialität“ Steak Tatar – frisch zubereitet | EUR 14,50 |
| Bistroteller mit verschiedenen Brotsorten: * Lachsvariation mit zweierlei Soßen * Kleine Schweinereien und Cornichons | EUR 8,50 |
| Rohmilch-Käse von der Käserei Backensholz mit Kirschchutney | EUR 9,50 |
| Flammkuchen * „Elsässer Art“ mit Speck und Zwiebeln * „Deluxe“ Trüffel, Pata Negra, gehobelte Saitlinge, Rauke und Scamorza | EUR 9,50 EUR 13,90 |
| Dessert Mousse au Chocolat Hamburger Beerengrütze mit Vanillesoße Mandelkuchen mit Espresso-Kürbiskernöl-Schaum und eingelegten Zwetschgen | EUR 6,50 EUR 5,50 EUR 7,30 |