APERITIF

Hot Aperol mit Weißwein, Apfelsaft und Aperol		11,00
Brombeer Spritz mit Gin, Brombeeren, Rosmarin & Bitter Lemon		12,00
Haussekt „Wassersleben“	0,1l	8,00
	0,75l	45,00
Vibrante Sour “alkoholfrei” mit Martini Vibrante, Zitrone, Orange & Zucker		10,00
Lillet Wildberry mit Lillet blanc, Wilderry & Beeren		10,00
Sekt light “alkoholfrei”	0,1l	6,50
	0,75l	36,00

STARTERS

Black Tiger Garnelen -8 Stück
in Knoblauchbutter geschwenkt
und serviert mit Steinofenbaguette
24,00

Carpaccio vom Rind
zart geschnittenes mit Wintertrüffel,
Croûtons and Sauerrahm
18,00

Lauwarmer Ziegenkäse
mit Honig glasiert, serviert auf einem Kräutersalat
mit Walnüssen
14,50

HAUPTGERICHTE

Klassisches Kalbsschnitzel
leicht souffliert mit Bratkartoffeln, Zitrone und Preiselbeeren
33,00

Ostsee-Scholle
in Butter gebraten, mit zerlassenem Speck, zerlassene Butter
und gerösteten Croûtons
33,00

Filetsteak vom dänischen Lachs
mit grünem Spargel, Tomaten und gesalzenen Kartoffeln
34,00

Ofengebackene Süßkartoffel
mit cremigem Hummus, Nüssen, Kernen
und Wildkräutersalat
28,00

Langsam gegartes Lammhüftsteak
mit Ratatoille-Gemüse , Basilikum-Jus
und Rosmarinkartoffeln
35,00

Linguine Pasta
mit Ziegenkäse und eingelegtem, mediterranen Gemüse
28,00

SUPPE

Rinderkraftbrühe
mit Rübchen
14,50

Kokos-Curry-Süppchen
mit Garnele
14,50

DESSERTS

Alm-Special
Kaiserschmarrn
mit Rosinen und Mandeln dazu Pflaumenröster
10,50

Klassische Crème brûlée
mit Himbeer-Sorbet
14,00

Beerentarte
Vanilleeis
14,00

Bei Fragen zu den Allergenen und Zusatzstoffen, wenden Sie sich an unsere Mitarbeiter.
Alle Preise in Euro, inkl. der derzeit gültigen gesetzlichen Mehrwertsteuer.

Surf & Turf

Wassersleben Burger
mit heimischem Rind, Zwiebelmarmelade, Bacon, Rucola, Mayonnaise und Pommes frites
27,50

Green Burger
mit Spinat-Patty, Zwiebelmarmelade, Rucola, Mayonnaise und Pommes frites
24,00

BEILAGEN

Blattspinat
gebuttert
5,50

Bunter Blattsalat
mit Wildkräuter-Dressing
8,00

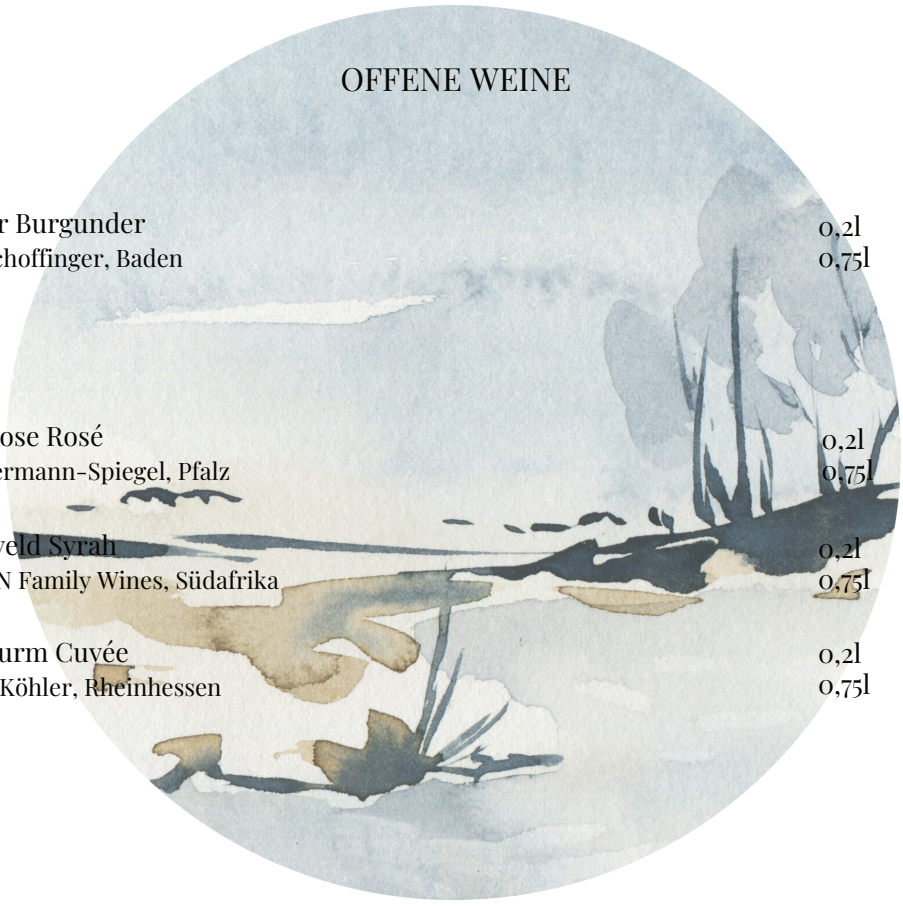
Pommes frites
mit Meersalz
5,00

Pfeffersauce
in grün
3,00

Flanksteak
serviert mit unserer hausgemachten Zwiebelmarmelade, Rosmarienkartoffeln und Rotweinjus
34,00

Seezunge im Ganzen*
mit Zitronen-Kapern-Butter, gesalzene Kartoffeln
45,00

Rib-Eye
serviert mit unserer hausgemachten Zwiebelmarmelade
Rosamrienkartoffeln und Rotweinjus
44,00



OFFENE WEINE

2022 Grauer Burgunder Weingut Bischoffinger, Baden	0,2l 0,75l	10,00 38,00
2021 Windrose Rosé Weingut Ellermann-Spiegel, Pfalz	0,2l 0,75l	8,50 35,50
2021 Skaapveld Syrah Weingut MAN Family Wines, Südafrika	0,2l 0,75l	10,00 38,00
2017 Pfandturm Cuvée Weingut Dr. Köhler, Rheinhessen	0,2l 0,75l	8,50 28,50

WEISSWEIN

2022 Sancerre Silex Blanc Weingut Langlois-Chateau, Loire / Frankreich	0,75l	79,00

ROTWEIN

2019 Primitivo Salento IGP Weingut Schiena, Italien	0,75l	40,00

SOFTS, SÄFTE & WASSER

Husumer Waterkant Kola, Kola zuckerfrei, Orange, Zitrone, Kuddelmuddel, Rhabarberschorle & Apfelschorle	0,33l	4,80
Säfte von Steinmeier Apfel, Orange, schwarze Johannisbeere	0,2l	4,00
St.Michaelis Feinperlig, Naturell	0,2l 0,75l	4,00 9,00

BIER

Flens Pils & Dunkel vom Fass	0,3l 0,4l	5,00 6,00
Flens aus der Flasche Frei, Radler alkoholfrei	0,33l	5,00
Schneider Weisse Original, Alkoholfrei	0,5l	7,50

SPIRITS 4cl

Gin Mare Gin -Spanien	12,50	Hennessy V.S.O.P Cognac - Frankreich	11,50
Grey Goose Vodka- Frankreich	9,20	Tullamore Dew Whiskey - Irland	6,90
Pampero Rum - Venezuela	9,20	Grappa Sarpa Di Poli Barrique Grappa - Italien	9,20
Jack Daniels Single Barrel Whiskey - U.S.A	8,60	Linie Aquavit Klarer - Norwegen	5,20
Schebel Premium Williams Obstbrand - Schwarzwald	7,50		

CAFÈ & CO

Café Crema	4,00	Espresso	3,40
Milchkaffee	5,00	Doppelter Espresso	4,20
Cappuccino	5,00	Becher Tee	4,00
Latte Macchiato	5,20	Heiße Schokolade	5,20

Bei Fragen zu den Allergenen und Zusatzstoffen, wenden Sie sich an unsere Mitarbeiter.
Alle Preise in Euro, inkl. der derzeit gültigen gesetzlichen Mehrwertsteuer.

HIGHLIGHTS 2024

21.02.2024
Biikebrennen
Mit einem Grünkohlbuffet nach dem Biikefeuer

02-03.032024
37. Schleswig-Holstein Gourmet Festival
Mit 2-Sterne-Maître Christoph Rüffer
Tipp:
Es sind noch Tickets für das Event am Sonntag, den 03.03.2024, verfügbar.

31.03-01.04.2024
Frühlingshaftes 3-Gang Ostermenü

03.05.2024
Feierliche Eröffnung unserer Beachbar

Neben diesen besonderen Highlights möchten wir Sie auch auf unser charmantes Tiny House aufmerksam machen.
Ideal für private Events, steht unser Tiny House weiterhin für Buchungen zur Verfügung.
Es bietet Platz für bis zu 8 Personen und kann exklusiv für Ihr persönliches Erlebnis reserviert werden.

STEINORT ALM