



Liebe Gäste,

regional und saisonal geht es zu bei uns – denn der Norden Deutschlands hat mehr zu bieten als Schwarzsauer, Meelbüdel oder Labskaus, was für manch Auswärtigen eher nach Fremdwort als nach regional verankertem Gaumenschmaus klingt.

Unsere „Speisekammer“ schlägt die Brücke zur modernen, leichten und gesunden Holsteiner Küche und bleibt dennoch „auf dem Boden“. Fisch- und Fleischliebhaber, sowie die inzwischen zahlreichen Anhänger der vegetarischen Küche werden das zu schätzen wissen. So einzigartig wie das Land zwischen den Meeren, so delikat sind zum Beispiel unsere „Dreiklang-Klassiker“ oder die eher deftige Auswahl „Allerlei von Holsteiner Bratkartoffeln“.

Auch so manche „Extrawurst“ erfüllen wir Ihnen gern. Lassen Sie es uns wissen – und lassen Sie es sich schmecken. Wir wünschen Ihnen viel Freude beim Tafeln und Entdecken!

Ihr Speisekammer-Team

Unsere Speisen

*Worauf haben Sie Appetit? Viel oder weniger?
Auf die Klassiker setzen oder Neues entdecken? Die Wahl des Mahls...*

Etwas Köstliches vorweg

Hausgemachter Graved Lachs

Unser Lachs kommt aus Norwegen und wird nach einem alten Rezept gebeizt. Wir servieren dazu Dill-Senfsauce und in der Pfanne gebratene Kartoffelrösti.

14,75 €

Carpaccio vom Angusrind

Hauchdünne zarte Scheiben vom Angusrind werden mit dem Originaldressing mariniert. Geschmacklich abgerundet mit Steinchampignons und Parmesanspäne, serviert mit Walnussbaguette.

11,50 €

Rosa marinierter Schweinerücken

mit Oliven-Gemüse-Ragout und Kräutern

10,50 €

Bunter Salat von Meeresfrüchten

Edelfische und Garnelen mit
Paprika und Tomate
mit Limone und Olivenöl

13,50 €

Unsere Suppen - hausgemacht

Klare Tomatensuppe

Klare Consommé von Tomaten mit Basilikumklößchen

6,75 €

Bäuerliche Kartoffelsuppe

mit Gemüse, Kerbel und Ingwer

7,50 €

Unsere frischen Fische

Schollenfilets

Zarte Schollenfilets in der Pfanne gebraten
mit bunten Gemüsestreifen und Chablis-Schnittlauchsauce,
Petersilienkartoffeln

19,50 €

Norweger Lachs

Saftiges Lachsmedaillon mit Schalotten und Weißwein gedünstet,
herzhafter Blattspinat, provenzalische Tomatensauce und Kräuterreis

21,50 €

Hamburger Pannfisch

Drei Edelfischmedaillons mit Dijoner Senfsauce, Blattspinat,
Gurkengemüse mit Dill, gedünsteten Tomaten und Bratkartoffeln

24,50 €

Kabeljaufilet

Kabeljaufilet in der Pfanne mit Aromaten gebraten, Dillsauce,
feinen Gemüsestreifen und Petersilienkartoffeln

22,50 €

Leichte Salate

Ein großer Teller bunter Gartensalate

mit roten Zwiebeln, gerösteten Nüssen,
Dijoner Senfdressing, Walnussbaguette

9,50 €

mit gegrillter Pute

15,75 €

mit Rinderfiletstreifen

22,50 €

Unsere vegetarische Küche

Mediterraner Gemüseintopf

Buntes Gemüse mit Tomaten und Kräutern
in pikantem Sud serviert, Knoblauchbrot

14,50 €

Garten-Dreiklang

Eine Portion buntes Gemüse mit
Kartoffelgratin und Champignons in Rahm

13,50 €

Der gesunde Pfannkuchen

Eierpfannkuchen mit Gemüsen und Pilzen gefüllt,
Basilikumcreme

14,50 €

Die Dreiklang-Klassiker

Rinderroulade

mit Zwiebel-Gurken-Füllung in herzhafter Rahmsauce,
hausgemachtem Rotkohl und Petersilienkartoffeln

16,50 €

Dreiklang-Steakpfanne

Steaks vom Rind, Schwein und Pute, 250 g
mit Spiegelei, Champignons in Rahm, serviert mit bunten
Gemüsen und Holsteiner Bratkartoffeln

19,50 €

Schnitzel vom Havelländer Schwein

in der Pfanne gebraten mit Champignons in Rahm,
buntem Gemüse und Petersilienkartoffeln

15,50 €

Speisekammer Best Burger

200 g bestes Rindfleisch, medium gebraten,
mit Käse, pikanter Sauce, Zwiebelringen,
Tomatenscheiben und Gurken im Sauerteigbrötchen
mit Pommes Frites und Cole Slaw

16,50 €

Rinderfiletstreifen

Rinderfiletstreifen mit Steinpilzen in Rahmsauce,
Butterreis und bunter Gartensalat

28,50 €

Rumpsteak

Saftiges Rumpsteak, 200 g,
mit geschmorten Champignons und Zwiebeln,
Bohnen und Holsteiner Bratkartoffeln

26,50 €

Rinderfilet

Rinderfilet mit Pfeffersauce,
Blattspinat, Kartoffelgratin und Cole Slaw

29,50 €

Allerlei mit Holsteiner Bratkartoffeln

Unsere Kartoffeln braten wir mit original Räucherspeck
aus dem Buchenrauch und Zwiebeln

Hausgemachtes Sauerfleisch

mit Senf, Remouladensauce und Gewürzgurke

13,25 €

Angusrind, rosa gebraten

Zarte Scheiben vom Angusrind, rosa gebraten,
mit schwarzem Pfeffer gewürzt und Remouladensauce

17,75 €

4 Glückstädter Matjesfilets „Hausfrauen Art“

mit Äpfeln und Zwiebeln in Rahm

19,50 €

Vierländer Entenkeule

sauer eingelegt mit pikantem Gelee

16,50 €

Aal aus dem Plöner See

süßsauer eingelegt

24,50 €

Für 2 Personen

Der süßsaure Dreiklang

Entenkeule, Sauerfleisch und Aal als große Portion serviert

19,50 € p. Person

**Zu jedem Gericht servieren wir kross-frische
Bratkartoffeln, so viel Sie mögen**

Dessert muss her!

Hamburger Rote Grütze

mit Vanillesauce

6,25 €

Eis und heiß

Vanilleeis mit heißen Rumkirschen

6,75 €

Limonensorbet

mit Minze und Sekt aufgefüllt

7,50 €

Panna Cotta

Creme aus Sahne und Zucker mit Vanille
und einem Spiegel Erdbeersauce

6,50 €

Soufflé

Schokoladensoufflé
mit Vanilleeis und Schlagrahm

7,75 €

Hausgemachte Zimtpflaumen

mit Walnusseis

7,50 €

1 Kugel Eis

Vanilleeis
Schokoladeneis
Walnusseis
Erdbeereis
Karamelleis
Zimteis

1,80 € pro Kugel

Unsere Getränke

Was möchten Sie trinken? Mit oder ohne?
Warm oder kalt? Geschüttelt oder gerührt?

Alkoholfreie Getränke

Mineralwasser

Classic, Medium oder Still 0,25 l 3,00 € 0,75 l 7,20 €

Pepsi

Pepsi light 0,33 l 3,75 €

Mirinda

0,33 l 3,75 €

7up

0,33 l 3,75 €

Schwipp Schwapp

0,33 l 3,75 €

Ginger Ale

0,2 l 3,50 €

Bitter Lemon

0,2 l 3,50 €

Tonic Water

0,2 l 3,50 €

Bionade

0,33 l 3,80 €

Säfte

Apfelsaft 0,2 l 3,10 €

Orangensaft 0,2 l 3,10 €

Bananensaft 0,2 l 3,10 €

Kirschsft 0,2 l 3,10 €

Maracujasaft 0,2 l 3,10 €

Traubensaft 0,2 l 3,10 €

Rhabarbersaft 0,2 l 3,10 €

Johannisbeersaft 0,2 l 3,10 €

alle Säfte als Schorlen

0,4 l 5,60 €

Tomatensaft

0,2 l 3,20 €

Unsere heißen Getränke

Café Crème	3,10 €
Cappuccino	3,70 €
Milchcafé	4,20 €
Latte Macchiato	4,20 €
Espresso	2,60 €
Doppelter Espresso	4,20 €
Glühwein	4,50 €
Pharisäer	5,50 €
Irish Coffee	8,50 €
Heiße Schokolade	3,30 €
Tee	
<i>Glas</i>	3,50 €
<i>Kännchen</i>	5,40 €

Unsere Sorten: Assam/English Breakfast/Darjeeling/Royal Earl Grey/
Red Fruit/Strawberry Flip/Wild Berries/Rooibush/Persischer Apfel/
Green Matinee/Sencha Senpai/Ginseng Valley/Pfefferminztee/
Kamillentee

Unsere Biere

Vom Fass

Jever	0,3 l	3,60 €	0,5 l	5,60 €
Radeberger	0,3 l	3,60 €	0,5 l	5,60 €
Schöfferhofer Weizen	0,3 l	3,60 €	0,5 l	5,60 €
Alsterwasser	0,3 l	3,40 €	0,5 l	5,50 €

Aus der Flasche

Hövels	0,5 l	4,90 €
Schöfferhofer Weizen klar	0,5 l	4,90 €
Schöfferhofer Weizen dunkel	0,5 l	4,90 €
Schöfferhofer Weizen, alkoholfrei	0,5 l	4,90 €
Jever Fun, alkoholfrei	0,33 l	3,20 €

Unsere Apéritifs

Apéritifs haben eine lange Tradition, sie wirken appetitanregend. In der französischen und italienischen Küche ist er sogar unverzichtbarer Bestandteil einer Mahlzeit. Aus diesem Grund empfehlen wir Ihnen:

Erdbeermark und Winzersekt

Frisches Erdbeermark mit Winzersekt
aus Flaschengärung aufgefüllt

0,1 l 6,70 €

Pierre Jourdan brut

Vom besten Champagnerweingut
aus Südafrika

0,1 l 8,90 €

Holunderblüte Spritzer

Holunderblütensirup auf Eis mit
Minze und Jourdan brut aufgefüllt

0,15 l 9,50 €

Aperol Spritz

Prickelnder Prosecco, fruchtiger Aperol
mit Soda und Orange

0,1 l 7,00 €

Kir Royal

Feine Crème de Cassis
mit trockenem Champagner aufgefüllt

0,1 l 9,50 €

Gin Tonic

4 cl Bombay Sapphire Gin mit Tonic Water

8,50 €

Campari auf Eis

4 cl Campari auf Eis mit Orangensaft

7,75 €

Prince of Wales

Champagner aus Südafrika auf Eis mit Grand Marnier
und einem Spritzer Angostura

9,50 €

Longdrinks & Whisky

Longdrinks

Bombay Gin & Schweppes Tonic	4 cl	8,50 €
Wodka Tonic	4 cl	8,50 €
Whisky Cola	4 cl	8,50 €
Whisky Ginger Ale	4 cl	8,50 €
Wodka Orangensaft	4 cl	8,50 €
Wodka, Galliano, Orangensaft	4 cl	8,50 €
Havanna-Rum & Pepsi Cola	4 cl	7,50 €

Whisky

Jack Daniels Old No. 7	4 cl	5,50 €
Jim Beam White	4 cl	7,00 €
Four Roses	4 cl	7,50 €
Canadian Club, 6 Jahre	4 cl	7,00 €
Canadian Club, 12 Jahre	4 cl	9,50 €
Ballantine's Finest	4 cl	6,50 €
Johnny Walker Red Label	4 cl	7,00 €
Johnny Walker Black Label, 12 Jahre	4 cl	8,00 €
Teacher's	4 cl	7,00 €
Glenfiddich, 12 Jahre	4 cl	7,50 €
Glenfiddich, 18 Jahre	4 cl	9,00 €
Glenmorangie Original, 10 Jahre	4 cl	9,00 €
Oban, 14 Jahre	4 cl	10,50 €
Isle of Jura, 16 Jahre	4 cl	10,00 €
Lagavulin, 16 Jahre	4 cl	10,50 €
Laphroaig, 18 Jahre	4 cl	11,00 €
Tullamore Dew, 6 Jahre	4 cl	7,50 €
Tullamore Dew, 12 Jahre	4 cl	9,50 €
Glenfarclas, 17 Jahre	4 cl	12,00 €
Glenmorangie Original, 18 Jahre	4 cl	15,00 €
Johnny Walker Blue Label, 21 Jahre	4 cl	25,00 €

Schnäpse, Liköre & Cognac

Schnäpse

Helbing Kümmel, Korn	2 cl	2,10 €
Malteser	2 cl	2,30 €
Aalborg Jubiläumsaquavit	2 cl	2,50 €
Linie Aquavit	2 cl	2,60 €
Jägermeister	2 cl	2,60 €
Ouzo	2 cl	2,50 €
Tequila silver/gold	2 cl	2,60 €
Sambuca extra	2 cl	2,20 €
Averna	2 cl	3,00 €
Ramazotti	2 cl	2,50 €
Fernet Branca/Fernet Menta	2 cl	2,40 €
Korn	2 cl	2,50 €

Liköre

Baileys	2 cl	3,50 €
Amaretto	2 cl	3,50 €
Grand Manier	2 cl	3,50 €
Cointreau	2 cl	4,00 €

Cognac

Hennessy V.S.O.P.	4 cl	11,00 €
Rémy Martin V.S.O.P.	4 cl	9,40 €
Otard	4 cl	10,50 €
Asbach Uralt	4 cl	7,00 €
Hine Antique	4 cl	19,00 €
Martell VS	4 cl	9,00 €
Asbach Privatbrand	4 cl	10,00 €

Unsere Digestive

*„Es ist besser zu genießen und zu bereuen,
als zu bereuen, nicht genossen zu haben.“*

GIOVANNI BOCCACCIO

Scheibel Classic Brände

Obstbrand, 40 % Vol.	2 cl	3,30 €
Kirsch, 40 % Vol.	2 cl	3,30 €
Altes Pflümle, 40 % Vol.	2 cl	3,30 €
Himbeer, 40 % Vol.	2 cl	3,30 €
Williams, 40 % Vol.	2 cl	3,30 €

Alde Gott

Spätburgunder Marc, 42 % Vol.	2 cl	4,00 €
--------------------------------------	------	--------

Scavi & Ray

Grappa Bianca, 40 % Vol.	2 cl	3,00 €
Grappa Dore, 40 % Vol.	2 cl	3,00 €

Nonino Grappa

Chardonnay Barrique, 41 % Vol.	2 cl	9,50 €
Il Merlot, 42 % Vol.	2 cl	9,50 €
Chardonnay, 42 % Vol.	2 cl	9,50 €
Ahlika Cuvée 42 % Vol.	2 cl	10,50 €

Ziegler Edelbrände

Walnussgeist, 43 % Vol.	2 cl	5,50 €
Obstbrand, 43 % Vol.	2 cl	3,20 €
Waldhimbeergeist, 43 % Vol.	2 cl	7,50 €
Mirabellenbrand, 43 % Vol.	2 cl	6,50 €
Alte Zwetschge, 43 % Vol.	2 cl	6,20 €
Williamsbirnenbrand, 43 % Vol.	2 cl	5,50 €

Unsere Weine

*Welcher Wein darf es sein? Hell oder dunkel? Weich oder kräftig,
Achtel oder Magnum?*

Unsere Weine im offenen Ausschank

Weißweine

Pfalz - 2015/2016 Edenkobener Chardonnay

Trockener, voller Weißwein
passend zu allen Fischgerichten

0,2 l 5,70 €

Rheinhessen - 2015 Mont Donnere Pinot blanc

Einer der besten Weine aus Rheinhessen,
sehr fruchtig

0,2 l 6,90 €

Italien Toscana - 2015 Gran Sasso Trebbiano

Frischer feinfruchtiger Weißwein
mit blumigem Bouquet

0,2 l 6,70 €

Südafrika - 2016 Cabriere Estate

Chardonnay und Pinot Noir
Einmalig eleganter Wein aus den „Champagner-Reben“

0,2 l 7,50 €

Kalifornien - 2015/2016 Viognier

100 % Viognier, einladende reife Frucht mit viel Ausdruck
vom Weingut des Winzers Indelicato, dem „American Man
of the Year“ 2011 (Wine Enthusiast Magazine, Kalifornien)

0,2 l 9,50 €

Roséweine

Pfalz - 2015 Spätburgunder

Vollmundiger Rose mit feinem Kirscharoma

0,2 l 5,70 €

Chile - 2016 Los Vascos Cabernet Sauvignon

Ein frischer, fruchtiger und spritziger Rosé
mit dem Duft von Erdbeeren aus dem Hause Rothschild

0,2 l 8,80 €

Rotweine

Argentinien - 2016 Alamos Malbec

Ein duftiger Rotwein mit dem Aroma
von Brombeeren und Kräutern

0,2 l 7,40 €

Deutschland - 2014/2015 Sankt Laurent

Perfekt ausgewogener Wein zum Essen oder
purem Genuss

0,2 l 5,70 €

Kalifornien - 2015 Merlot

Weingut Esser, Nappa Valley
Geschmeidiger Rotwein mit dem
Geschmack von reifen Brombeeren;
5 Monate Reifung im Eichenfass

0,2 l 10,70 €

Südafrika - 2015 Pinot Noir Cabriere Estate

Eleganter, weicher Rotwein mit viel Aroma
und einem herrlichen Duft der Pinot Noir Traube

0,2 l 8,50 €

Unsere Flaschenweine

0,75 l

Weißweine

Deutschland

Rheinhessen

2015	Mont Donnere Pinot Blanc trocken - Weingut Schales	24,50 €
2015	Rivaner halbtrocken Weingut Schales	22,50 €

Rheingau

2014	Rheingau Schloss Vollrads	25,50 €
2010	Geheimrat J Riesling Spätlese Weingut Wegeler	39,50 €

Pfalz

2015/	Chardonnay	
2016	Winzergenossenschaft Edenkoben	19,50 €

Österreich

2014/	Grüner Veltiner	
2015	Weingut Bründlmayer	23,50 €

Italien

2015	Villa Antinori Bianco Toscana Weingut Antinori	28,50 €
2015	Gran Sasso Farnese Vini	22,50 €

Frankreich

2014	Chablis Vieilles Vignes Domaine Laroche	39,00 €
2014	Sancerre Blanc Le Rochoy	38,50 €
2015	Sauvignon Blanc Laporte	24,50 €

Südafrika

2015	Chenin Blanc Cederberg	26,00 €
2016	Cabriere Estate Chardonnay und Pinot Noir	27,50 €

Kalifornien

2015/	Viognier	
2016	Weingut Gnarly Head, 100 % Viognier Eine seltene, alte Rebsorte vom Winzer des Jahres 2011 zum perfekten Wein angebaut	35,50 €

Roséweine

Deutschland (Pfalz)

2015/ Spätburgunder Rosé

2016 Winzergenossenschaft Edenkoben 19,50 €

Italien

2015 Bardolino Rosé

Monte Zovo 22,50 €

Chile

2016 Los Vascos

Cabernet Sauvignon Rosé 27,50 €

Rotweine

Deutschland

Pfalz

2014/ Sankt Laurent

2015 Winzergenossenschaft Edenkoben 19,50 €

Baden

2012 Spätburgunder

Weingut Friedrich Becker 28,00 €

Italien

2012 Brancaia Tre

Weingut Brancaia 29,50 €

2014 Barbera d`Alba

Giacomo Borgogno 28,00 €

2012 Tignanello

2013 Antinori 115,00 €

2014 Montepulciano

La Marea 24,50 €

2014 Valpolicella

Zenato 22,50 €

2014 Le Volte

Tennuta dell Ornellaia 52,50 €

2014/ Chianti Classico Riserva

2015 Marchese Antinori 39,50 €

Frankreich

2015	Aussieres Rouge Chateau Aussieres	24,50 €
2015	Legende R rouge Barons de Rothschild	29,50 €
2014	Legende R rouge Barons de Rothschild Magnumflasche	53,00 €
2013/ 2014	Chateauneuf Du Pape Cuvée de Vatican	34,50 €

Südafrika

2015	Pinot Noir Cabriere Estate, Franshoek	33,50 €
-------------	---	---------

Chile

2015	Los Vascos Cabernet Sauvignon Vina Los Vascos	26,50 €
-------------	---	---------

Argentinien

2015/	Alamos Malbec	
2016	Ein duftiger Rotwein mit dem Aroma von Brombeeren und Kräutern	27,00 €

Kalifornien

2015	Merlot Weingut Gnarly Head Geschmeidiger Rotwein mit dem Geschmack von dunklen Kirschen, Blaubeeren und Pflaumen	39,50 €
-------------	---	---------

Sekt und Champagner

Deutschland

Secco Ohlig 19,50 €

2009 Schales Weissburgunder extra trocken
Flaschengärung 27,50 €

2014 Mont Donnere Pinot Noir Rose
Flaschengärung 29,50 €

Südafrika

Pierre Jourdan brut
Cabriere Estate, Franshoek
Methode Classic 39,50 €

Pierre Jourdan brut
Cabriere Estate, Franshoek
Methode Classic
Magnumflasche 1,5 l 79,00 €

Pierre Jourdan Belle Rose
Cabriere Estate, Franshoek
Methode Classic 39,50 €

Frankreich

Champagner Lanson, 0,2 l 25,50 €

Champagner Taittinger brut, 0,75 l 95,00 €

Dom Perignon Vintage 2006, 0,75 l 285,00 €

Italien

Cuvee 28 brut
Rotari Trendoc 39,50 €