

# TELLERWERK

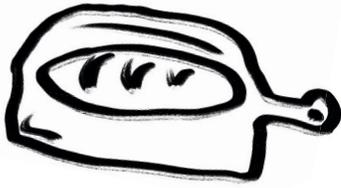
## **Ehrlich genießen. Regional genießen. Gemeinsam genießen.**

Bei uns zählt vor allem eins: Geschmack. Deshalb kommt unsere Küche ohne großes Tamtam aus – aber mit viel Sorgfalt und besten Zutaten. Wir wissen, wo unser Gemüse wächst und wer unser Fleisch liefert. Denn nur aus guten Lebensmitteln entstehen Gerichte, die wirklich überzeugen. Was auf den Teller kommt, soll Freude machen. Einfach lecker, ehrlich gekocht – und mit Liebe angerichtet.

### **Unser Tipp: Am besten schmeckt's gemeinsam.**

Viele unserer Gerichte gibt's auch im Family-Style – perfekt zum Teilen, in-die-Mitte-stellen, Durchprobieren. Für alle, die Essen nicht nur genießen, sondern auch erleben möchten.





## Los geht's

### Weiße Tomatensuppe

KRÄUTERÖL, GERÖSTETES BAGUETTE UND  
OLIVENTAPENADE

13,5 €



### Salat von nordischem Matjes

APFEL, ROTE ZWIEBEL, PUMPERNICKEL UND DILLSCHMAND

14,5 €

### Geräucherter Burrata

BUNTE TOMATEN MIT BASILIKUMPESTO UND ALTEM BALSAMICO

ZUM TEILEN 11 €

15,5 €

### Verschiedene Acker Blattsalate

13 €

**Ziegenkäse-Crumble** +3,5 €

**Backhendl und Kürbiskernen** +5 €

**Streifen vom Rindersteak und gehobeltem Parmesan** +5 €

**3 gebratene Garnelen und Avocado** +7,5 €



## Flammkuchen

**Grillgemüse, Tomaten Sugo, Rucola und Parmesan** – 14 €

**Holsteiner Speck, Schmand und Zwiebel** – 16 €

**Räucherlachs, junger Spinat und Honig-Senfsoße** – 18,5 €

# Menü

## Geräucherter Burrata

BUNTE TOMATEN MIT BASILIKUMPESTO UND ALTEM BALSAMICO

● (2023 SAUVIGNON BLANC, WEINGUT PFANNEBECKER QW TROCKEN)



## Weißer Tomatensuppe

KRÄUTERÖL, GERÖSTETES BAGUETTE UND OLIVENTAPENADE

● (2024 DREI<sup>3</sup> BURGUNDER CUVÉE, WEINGUT SPREITZER QW TROCKEN)



## Nordisches Matjesfilet (Teil des 5-Gang-Menü)

SPECK-BOHNEN, GEPICKELTE ROTE ZWIEBELN UND DILLSCHMAND

● (2024 DREI<sup>3</sup> ROSÉ, WEINGUT PFANNEBECKER QW TROCKEN)

## Rumpsteak vom Holsteiner Rind 200 g

GEBRATENE PILZE, KARTOFFEL-RÖSTZWIEBELSTAMPF, KRÄUTERBUTTER UND PORTWEINJUS

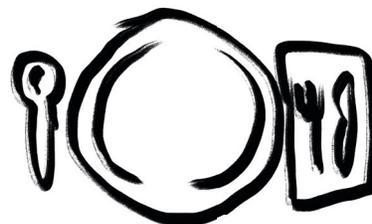
● (2022 DREI<sup>3</sup> ROTWEIN CUVÉE, WEINGUT KLUMPP QW TROCKEN)

## Gebrannte Vanille Creme

**4-Gang** – 55 €

WEINBEGLEITUNG UND

TRAVEMÜNDER TAFELWASSER OHNE ENDE P.P. 24,00 €



**5-Gang** – 65 €

WEINBEGLEITUNG UND

TRAVEMÜNDER TAFELWASSER OHNE ENDE P.P. 28,50 €

### **Backfisch vom Kabeljau**

HAUSGEMACHTER KARTOFFEL-KRÄUTERSALAT  
UND REMOULADE

ZUM TEILEN 17,5 €  
24,5 €



### **Ganze Kutterscholle mit Nordseekrabben**

PETERSILIENKARTOFFELN UND GURKEN-DILL SALAT

31,5 €



### **Wiener Backhendl**

HAUSGEMACHTER KARTOFFEL-GURKENSALAT UND PREISELBEEREN

ZUM TEILEN 18 €  
23,5 €



### **Rindertatar**

KAPERNCREME, GEBEIZTES EIGELB UND RUSTIKALE FRITTEN

ZUM TEILEN 22 €  
29 €



### **Zwiebelrostbraten vom Roastbeef**

RÖSTZWIEBEL, GEBRATENE DRILLINGE UND GEMISCHTER SALAT

ZUM TEILEN 23 €  
28,5 €



# Steaks vom Grill. Zum Genießen. Zum Teilen. Zum Wiederkommen.

Ob zartes Rumpsteak, Rinderfilet oder ein kräftiges Kotelett vom Susländer Schwein – unsere Steaks kommen direkt vom Grill auf den Teller. Oder in die Mitte. Denn ab 800 g servieren wir die Beilagen in Schüsseln – **unlimitiert und ideal zum Teilen.**

Für alle anderen Portionsgrößen gilt: **Eine Beilage und eine Soße sind inklusive,** jede weitere Wahl für 2 €. Und die Kräuterbutter? Gehört bei uns selbstverständlich immer dazu.



## Kotelett vom Susländer Schwein



300 G – 25,5 €

600 G – 50 €

800 G – 65 €

**Rumpsteak vom Holsteiner Rind** 200 G – 29 €

**Rinderfilet vom Holsteiner Rind** 180 G – 43 €

WÄHLE 1 BEILAGE:

KARTOFFEL-RÖSTZWIEBELSTAMPF | RUSTIKALE FRITTEN | PAPRIKA-KNOBLAUCHBAGUETTE  
BOHNENRAGOUT | GEBRATENE PILZE | GEMÜSE DER SAISON | ACKER BLATTSALATE

WÄHLE 1 SOSSE:

BBQ-SOSSE | TRÜFFEL MAYONNAISE  
PFEFFER-RAHMSOSSE | PORTWEINJUS