



# TELLERWERK

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

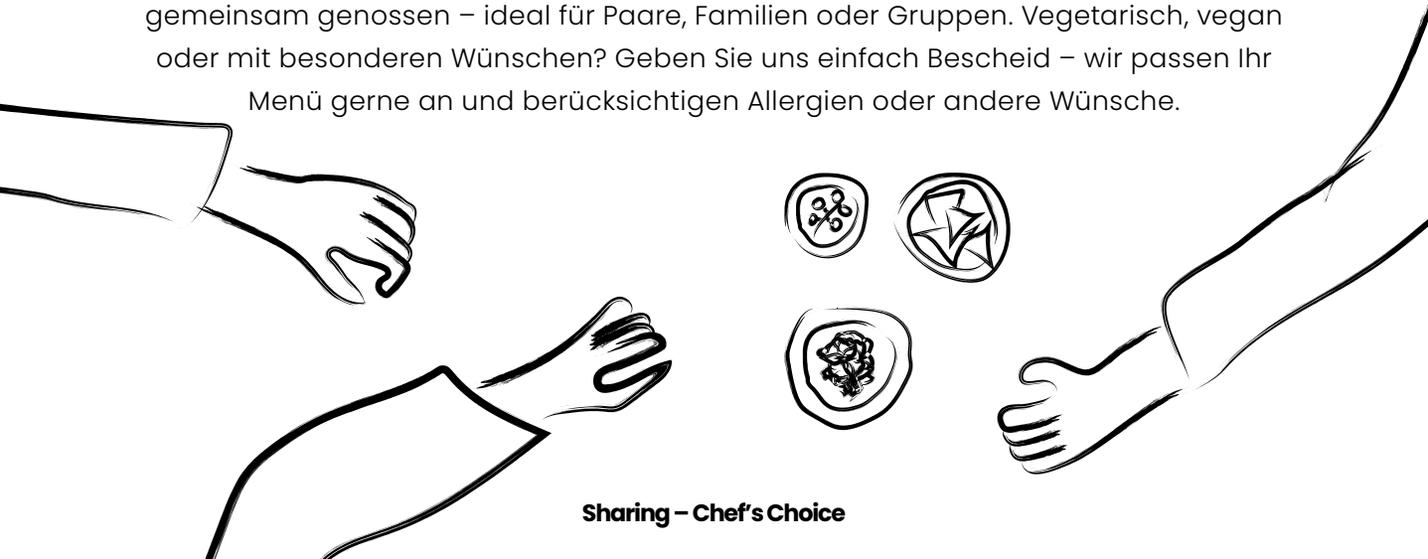
Bei uns zählt vor allem eins: Geschmack. Deshalb kommt unsere Küche ohne großes Tamtam aus – aber mit viel Sorgfalt und besten Zutaten. Wir wissen, wo unser Gemüse wächst und wer unser Fleisch liefert. Denn nur aus guten Lebensmitteln entstehen Gerichte, die wirklich überzeugen. Was auf den Teller kommt,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

# Alles auf den Tisch – Genusstafel Chef's Choice

Unser Sharing-Menü lädt dazu ein, Gerichte miteinander zu teilen und sich überraschen zu lassen. Küchenchef Stefan Tischer und sein Team stellen täglich eine Auswahl an Vorspeisen, Hauptgerichten und Desserts zusammen – frisch, regional und mit Liebe zubereitet. Wir servieren Ihnen die Gerichte auf dem Tisch und Sie können sie mit den Lieben, Freunden oder der Familie teilen.

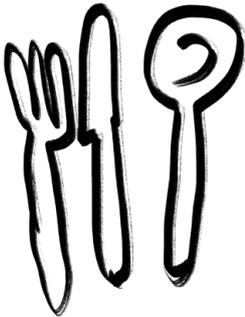
## Unser Angebot: 48 € pro Person ab zwei Personen tischweise

So funktioniert's: Die Speisen kommen in die Mitte des Tisches und werden gemeinsam genossen – ideal für Paare, Familien oder Gruppen. Vegetarisch, vegan oder mit besonderen Wünschen? Geben Sie uns einfach Bescheid – wir passen Ihr Menü gerne an und berücksichtigen Allergien oder andere Wünsche.



# Speisekarten von 12.00 – 15.00 Uhr

Genussvoll genießen.



## Weißer Tomatensuppe

KRÄUTERÖL, GERÖSTETES BAGUETTE  
UND OLIVENTAPENADE

13,5 €

## Verschiedene Acker Blattsalate

13 €

WAHLWEISE MIT:

**Ziegenkäse-Crumble** +3,5 €

**Backhendl und Kürbiskernen** +5 €

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

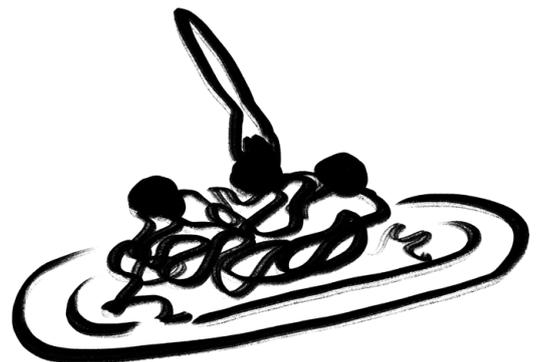
**3 gebratene Garnelen und Avocado** +7,5 €

## Flammkuchen

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

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

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



### **Vegi Bowl**

GERÖSTETE KARTOFFELWÜRFEL, FRUCHTIGES GRILLGEMÜSE, GEPICKELTE ROTE ZWIEBELN,  
BABYSPINAT, GRANATAPFEL, SCHMANDDRESSING

15,5 €



### **A-ROSA Bowl**

COUSCOUS, KARAGEE HÄHNCHEN, AVOCADO, EDAMAME,  
CASHEWS, EINGELEGTER INGWER

18 €



### **Bandnudeln**

PILZE DER SAISON IN TRÜFFELRAHM, WILDER BROCCOLI

24,50 €

WAHLWEISE MIT

**Gebratenen Steakstreifen von der norddeutschen Färse +5 €**

## **Dessert**

### **Holsteiner Rote Grütze**

VANILLEEIS UND SCHLAGSAHNE

9,5 €

### **Gebrannte Vanille Creme**

12 €



### **Eine Nocke Eis**

TÄGLICH WECHSELNDE SORTEN

3 €

# Menü

## Geräucherter Burrata

BUNTE TOMATEN MIT BASILIKUMPESTO UND ALTEM BALSAMICO



## Weißer Tomatensuppe

KRÄUTERÖL, GERÖSTETES BAGUETTE UND OLIVENTAPENADE

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

SPECK-BOHNEN, GEPICKELTE ROTE ZWIEBELN UND DILLSCHMAND

## Rumpsteak vom Holsteiner Rind 200 g

GEBRATENE PILZE, KARTOFFEL-RÖSTZWIEBELSTAMPF, KRÄUTERBUTTER UND PORTWEINJUS

## Gebrannte Vanille Creme

4-Gang – 59 €

5-Gang – 69 €



## 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

15,5 €

### Verschiedene Acker Blattsalate

13 €

WAHLWEISE MIT:

**Ziegenkäse-Crumble** +3,5 €

**Backendl 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 €

### **Backfisch vom Kabeljau**

HAUSGEMACHTER KARTOFFEL-KRÄUTERSALAT  
UND REMOULADE

24,5 €



### **Ganze Kutterscholle mit Nordseekrabben**

PETERSILIENKARTOFFELN UND GURKEN-DILL SALAT

31,5 €



### **Wiener Backhendl**

HAUSGEMACHTER KARTOFFEL-GURKENSALAT UND PREISELBEEREN

23,5 €



### **Rindertatar**

KAPERNCREME, GEBEIZTES EIGELB UND RUSTIKALE FRITTEN

29 €

### **Zwiebelrostbraten vom Roastbeef**

RÖSTZWIEBEL, GEBRATENE DRILLINGE UND GEMISCHTER SALAT

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

## H2O / Softs

### Staatl. Fachingen

STILL/MEDIUM

0,75 – 8 €

0,25 – 4 €

**fritz-kola**  
**fritz-kola Super Zero**  
**fritz-kola Mischmasch**

0,33 – 5 €

### Saftschorlen:

**fritz-Bio Apfelsaftschorle**  
**fritz-Bio Rhabarberschorle**

0,33 – 5 €

### Limonaden:

**fritz-limo Zitrone**  
**fritz-limo Orange**  
**fritz-limo Ingwer-Limette**  
**fritz-limo Honigmelone**

0,33 – 5 €

### Tonic & mehr:

**Schweppes Tonic Water 0,2l**  
**Schweppes Dry Tonic Water 0,2l**  
**Schweppes Bitter Lemon 0,2l**  
**Schweppes Ginger Ale 0,2l**  
**Schweppes Wild Berry 0,2l**  
**Thomas Henry Botanical Tonic Water 0,2l**

5€



### Niehaus Fruchtsaftschorlen:

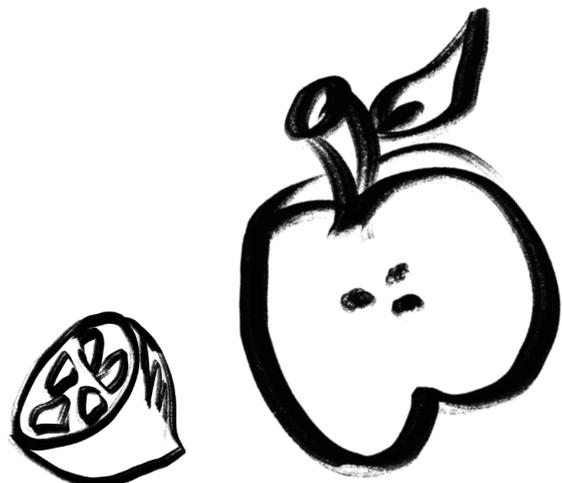
**Cranberry**  
**Orange**  
**Maracuja**

0,3 – 4,5 €

### Niehaus Fruchtsäfte:

**Cranberry**  
**Orange**  
**Maracuja**  
**Apfelsaft**

0,3 – 5 €



# Kaffee

**Espresso** - 4 €

**doppelter Espresso** - 5,5 €

**Café Crème / entkoffeiniert** - 4,5 €

**Cappuccino** - 4,5 €

**Latte Macchiato** - 5 €

**Eisschokolade** - 8 €

**Eiskaffee** - 8 €

EISSCHOKOLADE ODER EISKAFFEE  
JEWEILS MIT 2 KUGELN EIS UND GESCHLAGENER  
SAHNE



**Auf Wunsch auch mit Hafermilch**

## Aperitif



### Lieblingsspritz

MARTINI FIERO | SCHWEPPE'S TONIC WATER

10 €

**Belsazar Rosé Spritz** – 11 €

**Lavendel Spritz** – 12 €

**Lillet Wild Berry** – 12 €

### Lieblingsspritz alkoholfrei

MARTINI VIBRANTE | SCHWEPPE'S TONIC WATER

10 €

### Pierre Zéro Signature Rosé

10 €

## Bier



### Radeberger Pilsener vom Fass

0,4 – 5 €

### Alster vom Fass

0,4 – 5 €

### Aus der Flasche:

**Störtebeker Bio Nordisch Hell** – 0,5 / 6 €

**Störtebeker Bernstein-Weizen** – 0,5 / 6 €

## Bubbles

### Cuvée Pinot Brut

WEINGUT PFANNEBECKER

0,1 – 11 €

### Champagner

TAITTINGER BRUT RÉSERVE

0,1 – 19 €

### Champagner

TAITTINGER BRUT PRESTIGE ROSÉ

0,1 – 22 €



## Bier alkoholfrei

**Radeberger** – 0,33 / 4,5 €

**Schöfferhofer** – 0,5 / 6 €



# Weißwein

Offen

## Burgunder Cuvée 3Hoch3

JOSEF SPREITZER | RHEINGAU

0,2 – 11,5 €  
0,75 – 33 €

## Solaris halbtrocken

WEINGUT INGENHOF | SCHLESWIG HOLSTEIN

0,2 – 11,5 €  
0,75 – 39 €

## Riesling

JOSEF SPREITZER | RHEINGAU

0,2 – 11 €  
0,75 – 38 €

## Kolonne Null Verdejo alkoholfrei

DEUTSCHLAND

0,2 – 11,5 €  
0,75 – 39 €

## Sancerre Les Cailottes AOP

BERNARD REVERDY | LOIRE

0,2 – 16,5 €  
0,75 – 55 €



Flaschen



# Weißwein

Flaschen



## Souvignier Gris

WEINGUT INGENHOF | SCHLESWIG HOLSTEIN

0,75 – 45 €



## Weißburgunder Buntstück

DR. WEHRHEIM | PFALZ

0,75 – 45 €

## Sauvignon Blanc

MAX PFANNEBECKER | RHEINHESSEN

0,75 – 38 €

## Chardonnay Puglia IGT

TORMARESCA | APULIEN

0,75 – 38 €

## Chablis 1er Cru „Montmain“ AOP

LOUIS MICHEL ET FILS | BURGUND

0,75 – 65 €

## Blanc de Noir „Illusion“

MEYER-NÄKEL | AHR

0,75 – 55 €

## Silvaner „Muschelkalk“

BICKEL-STUMPF | FRANKEN

0,75 – 45 €

## Riesling GG „St. Nikolaus“

SPREITZER | RHEINGAU

0,75 – 65 €





**Offen**

**Rotweincuvée 3Hoch3**

WEINGUT KLUMPP | BADEN

0,2 – 9,5 €  
0,75 – 33 €

**Spätburgunder**

JOHANNES LANDERER | BADEN

0,2 – 11,5 €  
0,75 – 40 €

**Neprica Primitivo Puglia IG**

TORMARESCA | APULIEN

0,2 – 11,5 €  
0,75 – 40 €



**Flaschen**

**Héritage Merlot**

GÉRARD BERTRAND | LANGUEDOC

0,75 – 38 €

**„Dicker Franz“ Blaufränkisch GG**

BURG RAVENSBURG | BADEN

0,75 – 67 €

**Cuvée „Das Kleine Kreuz“**

RINGS | PFALZ

0,75 – 55 €

**Côtes du Rhône „Parallèle 45“**

PAUL JABOULET AÎNÉ | RHÔNE

0,75 – 40 €

**Malbec Ultra**

KAIKEN BY MONTES | MENDOZA

0,75 – 45 €

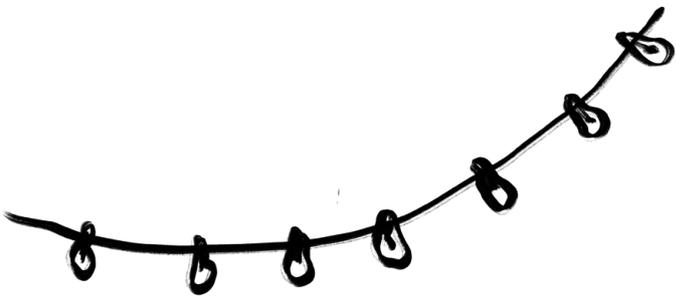
**Vintages Rot**

DREISSIGACKER | RHEINHESSEN

0,75 – 55 €



**Rotwein**



## Rosé



### Rosé 3Hoch3

MAX PFANNEBECKER | RHEINHESSEN

0,2 - 9,5 €  
0,75 - 33 €

### Kolonne Null Rosé - alkoholfrei

DEUTSCHLAND

0,2 - 11,5 €  
0,75 - 39 €

### La Vie en Rose

CHÂTEAU ROUBINE | PROVENCE

0,2 - 14,5 €  
0,75 - 49 €



# Desserts

## Digestive

**Jägermeister 2cl** – 4,5 €

**Averna 2cl** – 4,5 €

**Helbing Kümmel 2cl** – 4,5 €

**Jubiläumsaquavit 2cl** – 6 €

**Grappa Nonino Chardonnay 2cl** – 4 €

**Scheibel Williams Birne 2cl** – 4 €

**Hennessy VSOP 2cl** – 6 €

**Hennessy XO 2cl** – 14,5 €



## Wein

**Rosch Riesling Apotheke 5cl**

JOSEF ROSCH | MOSEL

7 €

**Dessert**



## Desserts

### Eine Nocke Eis

TÄGLICH WECHSELNDE SORTEN

3 €

### Holsteiner Rote Grütze

VANILLEEIS UND SCHLAGSAHNE

9,5 €

### Gebrannte Vanillecreme

12 €

### Käse

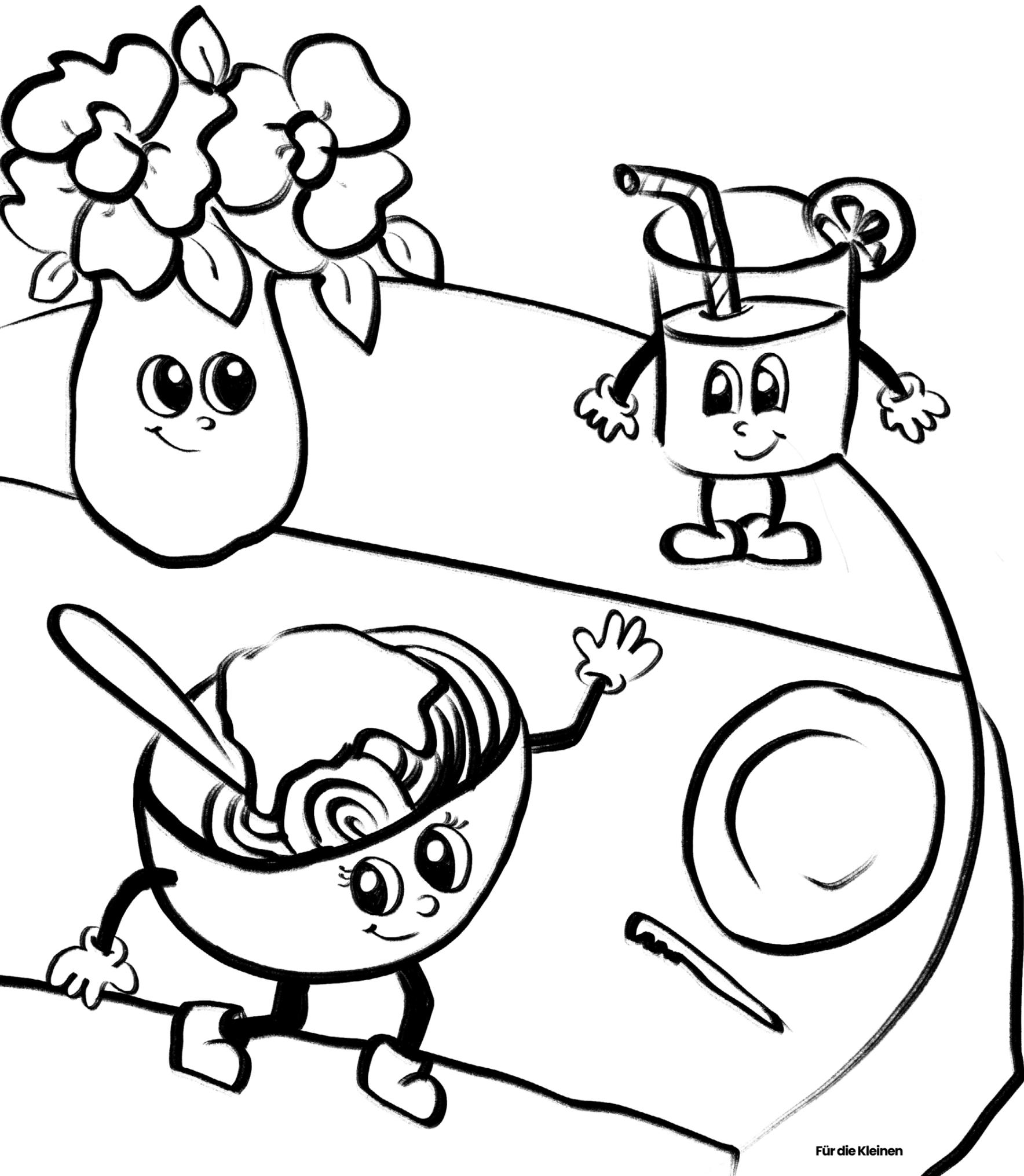
VON DER KÄSEREI BACKENSHOLZ

MIT FEIGENSENF UND SESSELBERGS STEINOFENBROT

14 €



Dessert



## Wähle Deinen Hauptgang

**Nudeln mit Rindfleisch Bolognese oder  
Tomatensoße und Parmesan**

ODER

**Gebackenes Hähnchen mit Ketchup**

ODER

**Fischfilet im Backteig mit Remoulade**

ODER

**Kleines Rindersteak mit Kräuterbutter**

DAZU KANNST DU 2 BEILAGEN BESTELLEN:

**Dicke Pommes, Kartoffelstampf, Buttererbsen,  
Gurken-Schmand Salat, kleiner gemischter Salat**

## Oder doch lieber Süß

**Kartoffelpuffer mit Apfelkompott**

MIT ZIMT UND ZUCKER

PRO PORTION 9,50 €

**Eine Kugel Eis nach Wahl**

MIT BEEREN

3 €



BEI FRAGEN ZU DEN ALLERGENEN UND INHALTSSTOFFEN  
SPRECHEN SIE UNS GERNE AN!