

Zum Kamin

Vorspeisen

Tomatensalat <i>(vegan)</i> saftige Tomaten mit Zwiebeln und Essig-Öl Dressing	5,50€
Bruschetta <i>(vegetarisch)</i> (1) drei geröstete Baguettescheiben mit Tomate, Knoblauch, Basilikum und Olivenöl	6,50€
Gemischter Salatteller <i>(vegetarisch)</i> (2) verschiedene hausgemachte Salate, knackiger Eisberg, Tomate, Gurke und American Dressing	6,50€
Rote Bete Carpaccio <i>(vegan)</i> mit karamellisierten Nüssen, mariniertem Feto und Salat Bouquet	7,50€
Büsumer Krabbensuppe (1,2,10) mit feinen Gemüsewürfeln, frischen Nordseekrabben und mit Dill verfeinert	7,80€

Hauptspeisen

vegetarisch / vegan

Bowl mit Couscous, Falafel Bällchen, Obst, karamellisierten Nüssen und Rote Bete (1,2) und verschiedenen frischen Salaten, wahlweise mit Joghurt-Frucht Topping	13,50€
--	--------

Zum Kamin

Ofengemüse mit Rayu-Öl (*vegan*) (4,9,10)
Karotte, Paprika, Tomate im Ofen geschmort, mit einer
Wildreismischung und Rayu-Öl
(Rayu-Öl ist eine selbstgemachte asiatische Sauce mit Sesam, Soja,
Chili, Knoblauch und Koriander) 15,00€

Spinat Knödel (1,2)
Hausgemachte Spinatknödel mit herzhaftem Bergkäse,
frischen Kräutern und Parmesanschaum 15,50€

Fisch

Gebratenes Zanderfilet (1,2)
auf Kartoffel-Möhren Rösti mit Safransauce 25,50€

Travemünder Kapitänsteller (1,2)
verschiedene gebratene Fischfilets mit Dillsauce, Blattsalat mit
Zitronen-Joghurt Dressing, Nordseekrabben
und Butterkartoffeln 31,50€

Fleisch

Bauernfrühstück (3)
mit Katenschinken, Gewürzgurke und Salatgarnitur 13,80€

Sauerfleisch (2,10)
mit hausgemachter Remoulade und knusprigen
Bratkartoffeln 14,50€

Burger Kamin (1,2,3,5,8)
180g saftiges Rinderhackfleisch mit einer
Walnuss-Speck-Zwiebel Konfitüre, geschmolzenem Cheddar
Käse, knackigem Salat, zwischen zwei hausgemachten
Burger Buns und Pommes 15,00€

Zum Kamin

Gegrilltes Hähnchenbrustfilet gefüllt mit Kräuterfrischkäse (2,10,14) dazu Pfannengemüse, Röstkartoffeln und provenzalischer Sauce	18,00€
Filetgeschnitztes „Kamin“ Schwein- und Hähnchenfiletsteifen (1,2,10,14) mit frischen Champignons in Rahmsauce, Kroketten und einem Salatteller	19,50€
Oldesloer Schnitzel (1,2) zartes Schweineschnitzel aus der Pfanne mit Spiegelei & Speckspieß, dazu Pommes und einen Salatteller	19,80€
Roastbeef „kalt“ (2) mit hausgemachter Remoulade und knusprigen Bratkartoffeln	23,50€
Rumpsteak 230g mit Senf-Zwiebelkruste (1,10,14) mit Bohnen in Knuspermantel dazu Bratkartoffeln und Bratenjus	29,50€
Rumpsteak 230g (2) mit geschmorten Zwiebeln & Champignons, Kräuterbutter, Bratkartoffeln und einem Salatteller	29,50€
Umbestellung auf Bratkartoffeln	1,50€
Verpackungspauschale	1,00€

Zum Kamin

Dessert

Eis Sorten (1,2,3): - Vanille
- Schoko
- ...

verschiedene Sorten – sprechen Sie uns gerne an – 2,50€
Wir beziehen unser Eis von:
Kleine Eisfabrik, Alte Landstraße 1h, 22941 Timmerhorn

Gebackenes Vanille Eis (1,2,3)
mit hausgemachter Karamellsauce, dazu einen
Orangensalat mit Sonnenblumenkernen 7,80€

Warmer Schokokuchen mit flüssigem Kern (1,2,3)
dazu unser hausgemachtes Vanille-Eis 8,50€

Hausgemachtes Parfait (1,2,3)
verschiedene Sorten – sprechen Sie uns gerne an –
mit Obstkompott 8,50€

Dessert Variationen (1,2,3)
verschiedene hausgemachte Spezialitäten
– gerne auch zum Teilen – pp. 9,00€

Zum Kamin

Kennzeichnung der Allergene

1. Gluten
2. Milch
3. Eier
4. Soja
5. Senf
6. Erdnuss
7. Fisch
8. Schalenfrüchte
9. Sesam
10. Sellerie
11. Lupine
12. Weichtiere
13. Krebstiere
14. Schwefeldioxid / Sulfite