

# Zum Kamin

## Vorspeisen

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

## Hauptspeisen vegetarisch / vegan

- Bowl mit Couscous, Falafel Bällchen, Obst,  
karamellisierten Nüssen und Rote Bete (1,2) 13,50€  
und verschiedenen frischen Salaten
- Gemüse Ragout (1,10) 14,50€  
mit geschmortem Gemüse, Tomatensauce und  
hausgemachten Kartoffelgnocchi

# Zum Kamin

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	16,00€
Filetgeschnitzeltes „Kamin“ Schwein- und Hähnchenfiletsteifen (1,2,10,14) mit frischen Champignons in Rahmsauce, Kroketten und einem Salatteller	17,50€
Oldesloer Schnitzel (1,2) zartes Schweineschnitzel aus der Pfanne mit Spiegelei & Speckspieß, dazu Pommes und einen Salatteller	18,00€
Roastbeef „kalt“ (2) mit hausgemachter Remoulade und knusprigen Bratkartoffeln	21,50€
Rumpsteak mit Senf-Zwiebelkruste (1,10,14) mit Bohnen in Knuspermantel dazu Bratkartoffeln und Bratenjus	27,50€
Rumpsteak (2) mit geschmorten Zwiebeln & Champignons, Kräuterbutter, Bratkartoffeln und einem Salatteller	27,50€
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
- Zartschmelzender Milchreis à la Crème Brûlée (1,2,3)  
mit einer Kugel Eis nach Wahl 7,50€
- 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