

## Vorspeisen

**Olddorfer Allerlei** für 2 Personen 18,9  
Verschiedene Kleinigkeiten- lassen Sie sich überraschen!

**Gratinierter Ziegenkäse** 12,5  
auf Blattsalaten mit Himbeervinaigrette

**Brotkörbchen** 4,1  
mit hausgemachtem Dip

## Suppen

**Fischsuppe** 7,9  
nach Art des Hauses

**Karotten-Ingwer-Suppe** 6,9

## Salate

**Großer, gemischter Salat** 14,5  
mit hausgemachter Himbeervinaigrette  
auf Wunsch mit:

- Hähnchenbruststreifen 6,3

- geschmorten Champignons 5,2

- gratiniertem Ziegenkäse 5,2

- Garnelenspieß 6,5

**Beilagensalat** 6,3  
kleiner gemischter Salat mit Himbeervinaigrette

## Vegetarisch

**Gemüsebratlinge** 15,9  
mit Kräutersauce und Kartoffel-Lauchstampf  
dazu ein gemischter Salat

**Kartoffel-Gemüse-Auflauf** 16,2

## Typisch Holstein

<b>Kohlroulade</b>	21,7
in eigener Jus mit Salzkartoffeln und gemischtem Salat	
<b>Roulade vom Holsteiner Rind</b>	23,9
in eigener Jus mit Apfelrotkohl und Salzkartoffeln	
<b>Sauerfleisch nach Art des Hauses</b>	18,5
mit Gewürzgurke und hausgemachter Remoulade, dazu Bratkartoffeln und Salatbeilage	
<b>Matjes „Nordfriesische Art“</b>	18,5
mit Apfel-Zwiebelsahnesauce, dazu Bratkartoffeln und Salatbeilage	
<b>Lammragout</b>	22,9
mit Salzkartoffeln und Bauernbrot	
<b>Lammrücken vom Grill</b>	26,5
an einer Kräutersauce dazu Kartoffel-Lauchstampf und Speckbohnen	

## Schnitzel

<b>Schweineschnitzel Wiener Art</b>	19,5
mit Preiselbeeren, dazu Pommes und Gurkensalat	
<b>Deichgrafen-Schnitzel</b>	21,5
mit geschmorten Champignons und Zwiebeln, dazu Bratkartoffeln	
<b>Käse-Schnitzel</b>	20,9
mit Speck, Sauce Hollandaise und Käse überbacken, dazu Bratkartoffeln und Salat	
<b>Hähnchenschnitzel</b>	20,9
mit Ananas und Käse überbacken, dazu Preiselbeeren, Pommes und Salat	

## Aus der Nordsee

<b>Scholle Finkenwerder Art</b>	24,5
mit Speck, Bratkartoffeln und Gurkensalat	
<b>Hamburger Pannfisch</b>	21,9
mit Senfsoße, Salzkartoffeln und Gurkensalat	
<b>Lachs im Speckmantel</b>	22,9
auf Schwenkgemüse mit Bratkartoffeln	
<b>Gebratenes Zanderfilet</b>	22,9
auf geschmorten Champignons und Zwiebeln, dazu Kräuterbutter und Bratkartoffeln	
<b>Olsdorfer Fischteller</b>	24,9
Filet vom Lachs, Zander und Seelachs an Kräutersauce, dazu Schwenkgemüse und Salzkartoffeln	

## Aus der Pfanne und vom Grill

<b>Olsdorfer Pfanne</b>	21,9
Gebratenes Schweinefilet mit Sauce Hollandaise, Schwenkgemüse und Bratkartoffeln	
<b>Holzfäller-Steak</b>	24,5
vom Schweinenacken mit Kräuterbutter, geschmorten Champignons und Zwiebeln, dazu Bratkartoffeln	
<b>Olsdorfer Geflügelpfanne</b>	21,9
Gebratene Hähnchenbrust mit Sauce Hollandaise, Schwenkgemüse und Bratkartoffeln	

Für Umbestellungen der Beilagen berechnen wir 2,00€ Aufpreis.

Ketchup/Mayo je 0,50€

Eine Liste mit den Allergenen und Zusatzstoffen finden Sie am Ende der Speisekarte.

Nicht so viel Hunger? Viele Gerichte können wir auch gern als kleine Portion fertig machen- sprechen Sie uns gern an!

## Dessert

<b>Kaiserschmarrn nach Art des Chefs</b> mit Vanilleeis, Roter Grütze und Sahne	9,5
<b>Schokobrownie</b> mit Vanilleeis und Roter Grütze	8,9
<b>Olsdorfer Dreierlei</b> .. Crème Brûlée ist immer dabei!	9,5
<b>Rote Grütze</b> mit Vanilleeis und Sahne	7,9
<b>Eisbecher „Olsdorf“</b> Erdbeere   Vanille   Schokolade mit Sahne und Schoko Crumble	6,5

Eine Liste mit den Allergenen und Zusatzstoffen finden Sie auf der letzten Seite.