

# RESTAURANT OSTSEEBLICK

## ABENDMENÜ | MONTAG

### VORSPEISEN

VARIATION VON ANGEMACHTEN SALATEN,  
BLATTSALAT, ROHKOST UND VORSPEISEN

### SUPPE

RINDERCONSOMÉ MIT KRÄUTERPFANNKUCHEN-STREIFEN

a,c,g

### HAUPTSPEISEN

HÄHNCHEN- GARNELENSPIESS AN PARMESANSOSSE  
MIT TAGLIATELLE  
UND ERBSEN

a,b,g,c

ODER

GEDÜNSTETES KABELJAUFILLET MIT SALZKARTOFFELN,  
SENFOSSE UND MARKTGEMÜSE

a,d,g,i,j

ODER

MEDITERRANE KARTOFFELPFANNE

g

### NACHSPEISEN

WEISSE SCHOKOMOUSSE  
EISVARIATION  
OBSTKORB

g

Zusatzstoffe: 1 Farbstoff, 2 Konservierungsstoff, 3 Antioxidationsmittel, 4 Geschmacksverstärker, 5 geschwefelt, 6 geschwärzt, 7 Phosphat, 8 Milcheiweiß (bei Fleischerzeugnissen), 9 koffeinhaltig, 10 chininhaltig, 11 Süßungsmittel, 13 gewachst. Allergene: a Glutenhaltiges Getreide, b Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse, c Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse, d Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse, f Soja(bohnen) und daraus gewonnene Erzeugnisse, g Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse, h Schalenfrüchte, i Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse, j Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse, k Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse, l Schwefeldioxid und Sulphite, m Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse, n Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse.

# RESTAURANT OSTSEEBLICK

## ABENDMENÜ | DIENSTAG

### VORSPEISEN

VARIATION VON ANGEMACHTEN SALATEN,  
BLATTSALAT, ROHKOST UND VORSPEISEN

### SUPPE

PIKANTE TOMATEN- MANGO SUPPE

i

### HAUPTSPEISEN

SCHWEINEGESCHNETZELTES MIT SPARGEL  
UND PILAW REIS

g,i

#### ODER

GEBRATENES WELS FILET AN RATATOUILLE  
MIT ROSMARINKARTOFFELN

a,d,g,i

#### ODER

GEFÜLLTER PFANNKUCHEN MIT MANGOLD UND SPARGEL  
AN EINER TOMATENSUGO

a,c,g,i

### NACHSPEISEN

HOLSTEINER ROTE GRÜTZE MIT VANILLESOSSE  
OBSTSALAT  
EISVARIATION

g

Zusatzstoffe: 1 Farbstoff, 2 Konservierungsstoff, 3 Antioxidationsmittel, 4 Geschmacksverstärker, 5 geschwefelt, 6 geschwärzt, 7 Phosphat, 8 Milcheiweiß (bei Fleischerzeugnissen), 9 koffeinhaltig, 10 chininhaltig, 11 Süßungsmittel, 13 gewachst. Allergene: a Glutenhaltiges Getreide, b Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse, c Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse, d Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse, f Soja(bohnen) und daraus gewonnene Erzeugnisse, g Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse, h Schalenfrüchte, i Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse, j Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse, k Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse, l Schwefeldioxid und Sulphite, m Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse, n Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse.



# RESTAURANT OSTSEEBLICK

## ABENDMENÜ | MITTWOCH

### VORSPEISEN

VARIATION VON ANGEMACHTEN SALATEN,  
BLATTSALAT, ROHKOST UND VORSPEISEN

### SUPPE

TOMATISIERTE FISCHSUPPE MIT WURZELGEMÜSE  
UND FISCH EINLAGE

d,i

### HAUPTSPEISEN

RINDERSAFTGULASCH MIT PAPRIKA  
UND HAUSGEMACHTEN SPÄTZLE

a,i,j

#### ODER

“FISH AND CHIPS” SEELACHS IM BIERTHEIG  
MIT KARTOFFEL DIPPERS  
UND REMOULADE

a,c,d,g,alc.

#### ODER

GEFÜLLTE ZUCCHINI MIT VEGANEM HACK, BULGUR  
UND MIT EDAMER GRATINIERT  
DAZU EINEN TOMATEN- FRISCHKÄSEDIP

a,g,h

### NACHSPEISEN

GRIESSPUDDING MIT ERDBEEREN  
EISVARIATIONEN

g

Zusatzstoffe: 1 Farbstoff, 2 Konservierungsstoff, 3 Antioxidationsmittel, 4 Geschmacksverstärker, 5 geschwefelt, 6 geschwärzt, 7 Phosphat, 8 Milcheiweiß (bei Fleischerzeugnissen), 9 koffeinhaltig, 10 chininhaltig, 11 Süßungsmittel, 13 gewachst. Allergene: a Glutenhaltiges Getreide, b Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse, c Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse, d Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse, f Soja(bohnen) und daraus gewonnene Erzeugnisse, g Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse, h Schalenfrüchte, i Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse, j Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse, k Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse, l Schwefeldioxid und Sulphite, m Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse, n Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse.

# RESTAURANT OSTSEEBLICK

## ABENDMENÜ | DONNERSTAG

### VORSPEISEN

VARIATION VON ANGEMACHTEN SALATEN,  
BLATTSALAT, ROHKOST UND VORSPEISEN

### SUPPE

KÄSE- LAUCHCREME SUPPE  
MIT GEMISCHTEN HACKFLEISCH

a,g,i

### HAUPTSPEISEN

SCHWEINEKOTELETT PANIERT MIT LETSCHO  
UND BRATKARTOFFELN

a,g,i

#### ODER

GEBRATENES DORSCHFILET AN NUSSBUTTER  
MIT TOMATEN- ZUCCHINI GEMÜSE UND REIS

a,d,g

#### ODER

PENNE MIT BASILIKUMSOSSE UND OFENGEMÜSE,  
GETOPPT MIT PINIENKERNE UND PARMESAN

a,g,h,i

### NACHSPEISEN

ZITRONENMOUSSE  
EISVARIATION

g

g

Zusatzstoffe: 1 Farbstoff, 2 Konservierungsstoff, 3 Antioxidationsmittel, 4 Geschmacksverstärker, 5 geschwefelt, 6 geschwärzt, 7 Phosphat, 8 Milcheiweiß (bei Fleischerzeugnissen), 9 koffeinhaltig, 10 chininhaltig, 11 Süßungsmittel, 13 gewachst. Allergene: a Glutenhaltiges Getreide, b Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse, c Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse, d Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse, f Soja(bohnen) und daraus gewonnene Erzeugnisse, g Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse, h Schalenfrüchte, i Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse, j Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse, k Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse, l Schwefeldioxid und Sulphite, m Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse, n Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse.



# RESTAURANT OSTSEEBLICK

## ABENDMENÜ | FREITAG

### VORSPEISEN

VARIATION VON ANGEMACHTEN SALATEN,  
BLATTSALAT, ROHKOST UND VORSPEISEN

### SUPPE

SPARGELCREMESUPPE

g

### HAUPTSPEISEN

LAMMROLLBRATEN AN DEMIGLACE,  
SPECK-BOHNENBÜNDEL  
UND MACAIRE-KARTOFFELN

a,c,g,i

#### ODER

MATJES "HAUSFRAUEN ART"  
MIT BRATKARTOFFELN

c,d,g

#### ODER

SÜSSKARTOFFEL-RÖSTI AN EINER PILZRAHMSOSSE  
MIT WILDKRÄUTERSALAT

a,c,g

### NACHSPEISEN

MOUSSE AU CHOCOLATE  
EISVARIATION

g

g

Zusatzstoffe: 1 Farbstoff, 2 Konservierungsstoff, 3 Antioxidationsmittel, 4 Geschmacksverstärker, 5 geschwefelt, 6 geschwärzt, 7 Phosphat, 8 Milcheiweiß (bei Fleischerzeugnissen), 9 koffeinhaltig, 10 chininhaltig, 11 Süßungsmittel, 13 gewachst. Allergene: a Glutenhaltiges Getreide, b Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse, c Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse, d Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse, f Soja(bohnen) und daraus gewonnene Erzeugnisse, g Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse, h Schalenfrüchte, i Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse, j Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse, k Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse, l Schwefeldioxid und Sulphite, m Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse, n Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse.

# RESTAURANT OSTSEEBLICK

## ABENDMENÜ | SAMSTAG

### VORSPEISEN

VARIATION VON ANGEMACHTEN SALATEN,  
BLATTSALAT, ROHKOST UND VORSPEISEN

### SUPPE

BÄRLAUCHCREMESUPPE

g,i

### HAUPTSPEISEN

HÄHNCHENBRUST UNTER EINER SENFBRÖSELHAUBE  
MIT RAHMSPINAT  
UND RUSTIKALEN KARTOFFELECKEN

a,g,i,j

#### ODER

SCHOLLENFILET "FINKENWERDER ART"  
MIT KONFETTIPÜREE

a,d,g,i

#### ODER

VEGETARISCHE TORTELLINI  
MIT TOMATENSOSSE

a,i

### NACHSPEISEN

ERDBEERMOUSSE  
EISVARIATION

g

g

Zusatzstoffe: 1 Farbstoff, 2 Konservierungsstoff, 3 Antioxidationsmittel, 4 Geschmacksverstärker, 5 geschwefelt, 6 geschwärzt, 7 Phosphat, 8 Milcheiweiß (bei Fleischerzeugnissen), 9 koffeinhaltig, 10 chininhaltig, 11 Süßungsmittel, 13 gewachst. Allergene: a Glutenhaltiges Getreide, b Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse, c Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse, d Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse, f Soja(bohnen) und daraus gewonnene Erzeugnisse, g Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse, h Schalenfrüchte, i Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse, j Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse, k Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse, l Schwefeldioxid und Sulphite, m Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse, n Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse.



# RESTAURANT OSTSEEBLICK

## ABENDMENÜ | SONNTAG

### VORSPEISEN

VARIATION VON ANGEMACHTEN SALATEN,  
BLATTSALAT, ROHKOST UND VORSPEISEN

### SUPPE

PAPRIKACREMESUPPE  
MIT THYMIAN-CROUTONS

a,g,i

### HAUPTSPEISEN

SPAGHETTI BOLOGNESE  
MIT PARMESAN

a,g,i

#### ODER

GEBRATENES LACHSFILET MIT DILLBUTTER,  
PAPRIKA-MAISGEMÜSE  
UND SALZKARTOFFELN

a,d,g

#### ODER

SPINAT- FETA QUICHE MIT KRÄUTERQUARK

a,c,g

### NACHSPEISEN

TIRAMISU MOUSSE  
EISVARIATION

g

g

Zusatzstoffe: 1 Farbstoff, 2 Konservierungsstoff, 3 Antioxidationsmittel, 4 Geschmacksverstärker, 5 geschwefelt, 6 geschwärzt, 7 Phosphat, 8 Milcheiweiß (bei Fleischerzeugnissen), 9 koffeinhaltig, 10 chininhaltig, 11 Süßungsmittel, 13 gewachst. Allergene: a Glutenhaltiges Getreide, b Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse, c Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse, d Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse, f Soja(bohnen) und daraus gewonnene Erzeugnisse, g Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse, h Schalenfrüchte, i Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse, j Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse, k Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse, l Schwefeldioxid und Sulphite, m Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse, n Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse.

# RESTAURANT OSTSEEBLICK

## SPARGELEMPFEHLUNG



Wir möchten ihnen gerne auch in unserem Haus den Genuss von unserem Spitzen Holsteiner Spargel nicht vorenthalten, aus diesem Grund bieten wir ihnen mit einem kleinen Aufpreis auf unser Halbpensions-Angebot eine Auswahl an Spargelgerichten.

GUTEN APPETIT!

½ PFUND SPARGEL MIT ZERLASSENER BUTTER ODER SAUCE HOLLANDAISE a,c,g 3,50 €  
DAZU WAHLWEISE KRÄUTERPFANNKUCHEN ODER NEUE KARTOFFELN

ODER

½ PFUND SPARGEL MIT ZERLASSENER BUTTER ODER SAUCE HOLLANDAISE a,c,g 4,00 €  
DAZU WAHLWEISE KRÄUTERPFANNKUCHEN ODER NEUE KARTOFFELN  
MIT ROHEM ODER GEKOCHTEM SCHINKEN

ODER

½ PFUND SPARGEL MIT ZERLASSENER BUTTER ODER SAUCE HOLLANDAISE a,c,g 4,00 €  
DAZU WAHLWEISE KRÄUTERPFANNKUCHEN ODER NEUE KARTOFFELN  
MIT SCHWEINEFILET CA. 160 G

ODER

½ PFUND SPARGEL MIT ZERLASSENER BUTTER ODER SAUCE HOLLANDAISE a,c,g 5,00 €  
DAZU WAHLWEISE KRÄUTERPFANNKUCHEN ODER NEUE KARTOFFELN  
MIT KALBSSCHNITZEL PANIERT

ZUM ABSCHLUSS REICHEN WIR IHNEN 100 G ERDBEEREN MIT  
EINER KUGEL VANILLE EIS UND SAHNE a,g

Zusatzstoffe: 1 Farbstoff, 2 Konservierungsstoff, 3 Antioxidationsmittel, 4 Geschmacksverstärker, 5 geschwefelt, 6 geschwärzt, 7 Phosphat, 8 Milcheiweiß (bei Fleischerzeugnissen), 9 koffeinhaltig, 10 chininhaltig, 11 Süßungsmittel, 13 gewachst. Allergene: a Glutenhaltiges Getreide, b Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse, c Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse, d Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse, f Soja(bohnen) und daraus gewonnene Erzeugnisse, g Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse, h Schalenfrüchte, i Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse, j Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse, k Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse, l Schwefeldioxid und Sulphite, m Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse, n Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse.