

**Vorspeisen starters**

Preise in € incl. 19% Mehrwertsteuer

serviert mit Blattsalaten und Brot (von Sabine Gaves, Gehrden), Kräuterquark

Starters served with salad, bread and fresh cheese

Warme Blutwurst vom Juvenilferkel auf Linsensalat 14
Warm black pudding of Juvenile piglet with marinated lentils

Scheiben vom Black Aberdeen Angus Schaufelstück, vorgegart bei 58°C, mit eingelegten kleinen Pfifferlingen 16
Slices of Black Aberdeen Angus blade pre cooked at 58°C, marinated chanterelles

Zart geräucherte Entenbrust auf Linsensalat, kalt gerührte Preiselbeeren 16
Gently smoked duck breast with marinated lentils and cranberries

Schweinebackensülze mit geschlagener Vinaigrette 14
Jelly of pork cheek with vinaigrette

Parfait von Entenlebern mit eingelegtem Kürbis, Cumberlandsauce 16
Duck liver parfait with marinated pumpkin and Cumberland sauce

Gebeizte Gelbschwanz-Makrele mit Dillsenfauce 16
Pickled yellow tail mackerel (Cobia) with mustard dill sauce

Französische Jahrgangssardinen 2017 16
(nur die Besten werden handverarbeitet in bestem Olivenöl eingelegt)
By the year 2017 Sardines enhanced with the best olive oil

Tatar vom gebeizten Eismeer-Saibling mit Dillsenfauce, mit einem festen, rohem Eigelb 16
Tatar of pickled ice sea char with a slid, but raw egg yolk

Suppen soup

Linsensuppe mit geräuchertem Karpfen 8
Lentil soup with smoked carp

Steinpilzcremesuppe 8
Cream soup of porcini mushrooms
Haben Sie Allergien oder Unverträglichkeiten? Sprechen Sie uns an.

Wir kochen salzarm, ohne Geschmacksverstärker, Pfeffer, Tomatenmark, Knoblauch, Olivenöl und Petersilie.



Fisch (aus zertifiziertem, nachhaltigen Fang) serviert mit Gemüse und Kartoffelpüree <i>Fish served with vegetables and mashed potatoes</i>	
Kabeljaurückenfilet auf rotem Sauerkraut und Senfsauce <i>Cod fillet back on red sauerkraut and mustard sauce</i>	28
Störfilet auf Blattspinat, Hummersauce <i>Sturgeon fillet with soiach and lobstersauce</i>	30
Medaillons vom großen Seeteufel mit Orangensauce <i>Medaillons of monkfish with orange sauce</i>	30
Fleisch (aus artgerechter Haltung) serviert mit Gemüse und Kartoffelpüree <i>Meat served with vegetables and mashed potatoes</i>	
Kikok Maispoulardenbrust mit Joghurt und Zitrone mariniert, Rieslingsauce <i>Breast of corn chicken marinated with yogurt and lemon, Riesling sauce</i>	22
Wildschweinkeule in Rotwein geschmort, Holundersauce <i>Braise leg of wild boar in elder sauce</i>	22
Kalbstafelspitz mit Meerrettichsauce <i>Tafelspitz- boiled veal of the leg, horseradish sauce</i>	25
Gebackene Backe vom Freiland- Schwein mit Dunkelbiersauce <i>Baked pork cheek with dark beer sauce</i>	24
Bäckchen vom Black Aberdeen Angus Rind, 24 Std. bei 58°C, gegart, Rotwein-Schalottensauce <i>Cheek of Black Aberdeen Angus beef braised 24 hr. by 58°C in red wine, red wine shallot sauce</i>	28
Große Schabbelhaus Roulade vom Weiderind (ca. 300 gr.) mit Rotweinsauce <i>Big Schabbelhaus beef roulade with red wine sauce</i>	28



Nachspeisen – Nahrung für die Seele

Dessert – food fort he soul

Warmer Schokoladenkuchen, flüssig gefüllt, Vanilleeis 10

Dauer ca. 15 min

Unsere Empfehlung: Madeira East India 10 years old 4cl 5

Warm chocolat cake liquid filled, vanilla ice cream (takes 15 min.)

Karamellierte Apfeltarte mit Walnußeis 10

Dauer ca. 15 min

Caramelized apple tarte with walnut ice cream

Rote Grütze mit Vanilleeis 8

Traditionell red fruit jelly with vanilla ice cream

Handgeschöpfter Quark von Bauer Banse mit Zitronencreme 8

Handmade cottage cheese mixed with lemon cream

Zwetschgen in Gewürzrotwein mit Walnußeis 8

Plums in spiced red wine with walnut ice cream

Das Schabbelhaus

zu Lübeck