Liebe Gäste,

Unsere Speisen können Sie auch gerne zum Mitnehmen oder als kleiner Portionen bestellen, bei den außer Haus Bestellungen und kleineren Portionen reduziert sich der Preis um 10% je Hauptgericht.

Als kleinen Gruß aus der Küche, servieren wir Ihnen eine kleine Suppe [9]

Vorspeisen

Gebackener Hirtenkäse
auf gebratenen Tomaten – Zwiebelgemüse [9]
€ 11,50

Geräucherter Lachs an Salatbouquet,
Kräuterquark und Röstinchen [9]
€ 11,50

Suppen

Kartoffelsuppe mit geräuchertem
Lachs und Crôutons [9,10,]
€ 7,20

Bouillon vom Hühnchen
mit Nudeln, Gemüse und Hühnerfleisch[10]
€ 7,50

Salate

Kleiner gemischter Salat mit Hausdressing [3,9]
€ 7,50

Bunter Salat mit Hausdressing Hirtenkäse
und gebratenen Hähnchenbruststreifen [3,9]
€ 18,50

Bunter Salat mit Hausdressing,
Hirtenkäse, roten Zwiebeln und hart gekochte
Bio-Eier aus Klein Heide [3,9]
€ 16,50

Gerichte ohne Fleisch

Bandnudeln in Pesto mit gebratenem Spargel,
Zucchini, Tomaten, Parmesan und Rucola
€ 17,50

Dreierlei vom Semmelknödel
Spinatknödel, Tomatenknödel und Käseknödel mit zerlassener Butter
und gemischtem Salat
€ 15,00

Hausgemachter Lupinen-Hanf-Burger mit Pommes frites,
Ketchup und Mayonnaise [3,9,10]
€ 16,80

Veganes Curry mit Kichererbsen, Paprika, Brokkoli,
und Lauch in Kokos-Currysauce, dazu Reis
€ 15,00

Hausgemachter Lupinen-Hanf-Bratling
mit Tomaten-Zwiebelgemüse und Pellkartoffeln
€ 16,80
auf Wunsch mit Kräuterquark [9] (+ € 1,50)

Gebackener Camembert mit frischen Früchten, Preiselbeeren und Brot [9,10]
€ 13,20

Aus Fluss und Meer

Gebratenes Zanderfilet auf Spinat
mit Dillsauce und Salzkartoffeln [9]
€ 24,50

Gebratenes Wildlachsfilet
auf Bandnudeln in Spinat- Rahmsauce [9,10]
€ 21,00

Gedünstetes Kabeljaufilet auf Kartoffel - Möhrenstampf,
Senfsauce und Gurkensalat [9]
€ 20,50

Gebratener Aal vom Fischer Köthke mit Speckwürfelchen,
Salzkartoffeln und gemischtem Salat [3,5,9,10]
€ 33,50

Zwei Kräutermatjesfilets mit roten Zwiebeln
auf gebuttertem Schwarzbrot [10]
€ 16,50

Unsere Klassiker:

Aal in Gelee nach Steinhagens altem Rezept [3,5] € 30,50

Steinhagens Fischerplatte:
Aal in Gelee, Kräutermatjes und Sherry-Matjes [3,5] € 25,50

Matjesteller: Sherrymatjes, Kräuter – Matjes [3,5,9]
und Aalrauchmatjesmit Hausfrauensauce € 21,50

Zu unseren kalten Fischspezialitäten
servieren wir Ihnen leckere Damnatzer Bratkartoffeln.

Aus Topf und Pfanne

Zwei Hähnchensteaks mit Pfeffersauce,
Brokkoli und Kroketten [10]
€ 21,00

Roulade vom Damnatzer Weiderind an Kartoffel-
Möhrenstampf, dazu Gurkensalat [5,6]
€ 24,50

Hacksteak vom Damnatzer Weiderind mit
geschmorten Zwiebeln, Kräuterbutter,
Bratkartoffeln und Salat [3,5,6,9]
€ 19,50

Geschnetzeltes vom Damnatzer Weiderind,
mit Champignons und Zwiebeln in Whisky-
Rahmsauce, Spätzle und Salat[9,10]
€ 22,50

Damnatz-Burger, Hacksteak vom Damnatzer Weiderind mit
hausgemachter Sauce, Tomate, rote Zwiebeln, Gurkenrelish,
Rucola, Pommes frites,
Ketchup und Mayonnaise [3,9,10]
€ 18,50

Rumpsteak von der deutschen Färse mit geschmorten Champignons und Zwiebeln
oder mit Pfeffersauce, Pellkartoffeln mit Kräuterquark und Salat [3,9]
€ 32,00

Aus Topf und Pfanne

Kalbsschnitzel mit Preiselbeeren, Zitrone, Pommes frites und Salat [3,9,10]
€ 26,50 auf Wunsch mit Rahmchampignons + € 2,50

Medaillons vom Schweinefilet mit Champignons und Zwiebeln, Pfeffersauce, Brokkoli und Rösti [9,10]
€ 25,50

Jungschweinschnitzel mit Rahmchampignons und Pommes frites [9,10]
€ 19,50

Jungschweinschnitzel mit buntem Gemüse
und Damnatzer Salzkartoffeln [10]
€ 19,50

Currywurst vom Damnatzer Weiderind und Neuland Schwein mit hausgemachter Currysauce und Pommes frites [3, 10]
€ 15,00

Hausgemachtes Sauerfleisch vom Nacken gekocht mit hausgemachter Remouladensauce und Bratkartoffeln [3,5,9]
€ 19,50

Falls Sie eine Beilagenänderung mit Bratkartoffeln wünschen ist dies kein Problem, wir berechnen für den Mehraufwand einen Aufpreis von 2,00 €.

Dessert

Flambiertes hausgemachtes Eierlikörparfait
von Gehrkes Bio-Eiern [9,11]
€ 10,50

Créme Brûlée von Gehrkes Bio-Eiern
mit Früchten und Erdbeereis [2,4,9]
€ 10,50

Warmer Schokoladenkuchen mit flüssigem Schokoladenkern an warmen Kirschkompott und Vanilleeis [2,4,9]
€ 10,50

Warmer Apfelstrudel mit Vanilleeis und Sahne [2,4,9,10]
€ 8,40

Zitronensorbet mit Winzersecco oder mit Wodka [2,4,11]
€ 6,60

Warmer Apfel-Rhabarberkompott mit Mandelcrumble und Vanilleeis [2,4,9,10]
€ 10,20

Schoko-Himbeerbrownie mit Vanilleeis[2,4,9,10]
€ 8,20

Damnatzer Rote Grütze
€ 5,40
mit Vanilleeis [2,4,9]
€ 7,40

Espresso d´orange
Warmer Espresso mit Orangenlikör und Vanilleeis [2,4,9,11]
(auf Wunsch auch alkoholfrei)
€ 7,20

Steinhagens Dessertteller
. . . lassen Sie sich überraschen [2,4,9,10,11]
€ 12,50

Eisschokolade oder Eiskaffee [2,4,9]
€ 7,80

Eisclown
Lustiger bunter Wicht mit einer Kugel Vanilleeis, Schokolinsen, bunten Streuseln, Waffelmütze und Sahne [2,4,9,10]
€ 4,50

Coupe Denmark
Eiscreme Vanillegeschmack mit Sahne und Schokoladensauce [2,4,9,10]
€ 7,50

Nussknacker
Eisbecher mit Walnuss- Karamell- und Schokoladeneis, knackige Walnüsse, Karamellsauce und Sahne [2,4,9,10]
€ 8,80

Schoki-Becher
Schokoladen- und Vanilleeis mit Schokosauce, Schokoraspel und Sahne [2,4,9,10] € 7,50

Stracciatella & Eierlikör [2,4,9,10,11]
Stracciatella- und Schokoladeneis mit Eierlikör, Schokoladensauce und Sahne
€ 8,80

Schwarzwaldbecher
Vanille- und Schokoladeneis mit Sauerkirschen, einem Schuss Kirschwasser und Schlagsahne [2,4,9,10,11]
€ 10,50

Hausbecher
Vanille-, Schokoladen-, Amarena-, und Erdbeereis mit Früchten und Sahne [2,4,9,10]
€ 10,50

Schlemmerbecher
Stracciatella-, Karamell-, Schokoladen-, und Vanilleeis mit Eierlikör und Sahne [2,4,9,10,11] € 10,50

<u>Eine Kugel Eis nach Wahl:</u>
Vanille, Schokolade, Erdbeere, [2,4,9]
Stracciatella, Karamell, Amarena, Walnuss
Zitronensorbet
€ 2,00