



himmelblau

Vorspeisen und Salate

Bio-Blumenköhlchen <i>Kokos/Erdnusseis/Curry/Limette</i>	9,90
Gillardeau Austern auf Eis <i>roh/pochiert/gratiniert</i>	17,90
handgeschnittenes Rindertatar <i>Senfcreme/Chips/Kapern</i>	14,50
Salat „himmelblau“ <i>Blattsalate/Radieschen/Spitzkohl/Kohlrabi/Himbeervinaigrette</i>	
kleine Portion	4,60
große Portion	8,90
wahlweise dazu:	
eine halbe Avocado/Cashewkerne	3,50
Fetakäse	4,50
Thunfisch „rare“	6,50
gebratene Bio-Landhähnchenbruststreifen	9,50
Tataki vom Thunfisch <i>Avocado/Sesam</i>	17,90
gebratene Wassermelone <i>Fetakäse/Melonen-Pfeffergel</i>	11,50

Aus dem Suppentopf

Fischsuppe „himmelblau“ <i>Muscheln/Garnele/Lachs/Kabeljau/Lauch</i>	9,80
Pfifferlingscremesuppe <i>Pfifferlinge/Backerbsen/Kresse</i>	8,50



himmelblau

Aus dem Meer

Auf der Haut gebratenes Dorschfilet <i>Calvados-Velouté/Apfel-Schalotten-Ragout/Frühlingslauch/gebackene Kartoffelkrapfen</i>	24,50
gebratene Bio-Doradenfilets <i>Artischocke/Gnocchi/Tomaten-Ingwer-Chutney</i>	26,90
BBQ Bio-Lachsfilet <i>BBQ-Sud/Grillgemüse/Ofenkartoffelpüree</i>	25,90
Labskaus <i>Corned Beef/Rote Bete/Gewürzgurke/Bio-Ei/Rollmops</i>	15,90

Vom Land

Original Berliner Currywurst <i>Currysauce/Pommes Frites/Salat</i>	12,90
BBQ-BioBurger <i>170 gr. Bio-Rindfleischpatty/BBQ-Sauce/Guacamole/Bacon/Cheddar/Pommes frites</i>	16,90
Bio Wiener Schnitzel <i>Bio-Kalb/Bratkartoffeln/Preiselbeeren/Gurkensalat</i>	27,90
Bio-Landhähnchenbrust <i>Jus/Pfifferlinge/cremige Polenta</i>	27,50
rosa gebratenes Bioland-Rinderfilet <i>Sherryjus/feines Gemüse/Petersilienrisotto</i>	34,50

Aus der Pflanze – vegetarisch

hausgemachte Bio Ricotta-Pfifferlings-Tortelloni <i>Pfifferlinge/Haselnüsse/Zuckerschoten/Sellerie</i>	17,90
Bio-Tagliatelle <i>Artischocke/Pfifferlinge/Tomate/Grana Padano</i>	16,50
Bio-Blumenkohl <i>Kokos-Erdnusseis/Curry/Limette/Tofu</i>	16,90
Bio-Graupen-Erbсенrisotto <i>Wilder Brokkoli/Ziegenkäse</i>	17,60



himmelblau

Menü

Tataki vom Thunfisch
Avocado/Sesam

Pfifferlingscremesuppe
Pfifferlinge/Backerbsen/Kresse

Bio Landhähnchenbrust oder Fischfilet des Tages
Jus/Pfifferlinge/cremige Polenta

Himbeere & Schokolade
Schokoladeneis/Himbeermousse

4 Gänge: Vorspeise/Suppe/Hauptgang/Dessert 47,50
3 Gänge: Suppe/Hauptgang/Dessert 37,50
3 Gänge: Vorspeise/Hauptgang/Dessert 42,50

Für unsere kleinen Gäste (bis 12 Jahre)

gebratenes Dorschfilet <i>Gemüse/gebackene Kartoffelkrapfen</i>	9,60
kleines Bio-Rumpsteak <i>Gemüse/Pommes Frites</i>	12,60
kleines Bio-Wiener Schnitzel <i>Bratkartoffeln/Gurkensalat</i>	12,60

Desserts

Bio Käseauswahl vom Backensholzer Hof <i>Feigensenf/Müsli-Früchtebrot/gesalzene Butter</i>	16,50
Crème brûlée hoch 3 <i>Birne/Beeren/Tonka-Bohne</i>	9,60
Himbeere & Schokolade <i>Schokoladeneis/Himbeermousse</i>	10,50
Burgundersekt – Sorbet <i>Sorbet/Burgunder-Sekt brut</i>	9,60

Liebe Gäste, soweit Sie von Allergien betroffen sind, melden Sie sich bitte beim Service. Unsere separate Allergenkarte informiert Sie über die in den Speisen und Getränken enthaltenen allergenen Zutaten und Zusatzstoffe.



himmelblau

Liebe Gäste, liebe Freunde,

endlich ist es geschafft, unser Bio-Restaurant „himmelblau“ ist realisiert. Als einziges Bio-Restaurant in der Lübecker Bucht wollen wir ein Treffpunkt für Liebhaber guten Essens mit besten - ökologisch erzeugten - Zutaten werden. Wir haben versucht, das Ambiente in unserem Restaurant an den hohen Anspruch an unsere Speisen anzupassen, damit Sie sich bei uns wohl fühlen können und gerne wieder kommen. Dafür geben wir alle unser Bestes.

Warum Bio und Bioland?

Bioland steht für zukunftsweisende Landwirtschaft im Einklang mit der Natur. Seit 1971 garantiert Bioland Verantwortung und Genuss auf höchstem Niveau.

Uns geht es um gutes, hochwertiges Essen – verbunden mit der Wertschätzung gegenüber den Lebensmitteln und den regionalen Bio-Lieferanten. Landwirte, Bäcker und Winzer, sie alle sind Teil unserer Philosophie.

Als Bioland-Gastronomie-Partner stehen wir für handwerkliche Tradition sowie für hochwertige und schonende Verarbeitung. Denn wie die Bio-Landwirte auf dem Acker arbeiten auch wir im Rhythmus der Natur. Regionale und saisonale Spezialitäten bringen Vielfalt auf den Tisch.

Transparenz, Tierwohl und authentischer Geschmack sind weitere Mehrwerte, die wir als Bioland-Partner gerne an unsere Gäste weitergeben.

Und gut zu wissen: Wir werden regelmäßig von der unabhängigen Kontrollstelle ABCERT geprüft und haben ein gültiges Bio-Zertifikat (DE-SH-006-28253-B).



**Für mehr Bio
in der Profiküche**

Eine Initiative
von Bioland e.V.

www.bioland.de

Bedanken möchten wir uns bei allen, die daran geglaubt und/ oder geholfen haben.

Anke Kühnel, Norbert Krüger und Ihr himmelblau-Team