



himmelblau

Vorspeisen und Salate

Karamellierter Ziegenkäse <i>Feldsalat/Himbeervinaigrette</i>	12,50
Salat „himmelblau“ <i>Blattsalate/Radieschen/Spitzkohl/Kohlrabi/Himbeervinaigrette</i>	
kleine Portion	6,90
große Portion	10,50
wahlweise dazu:	
½ Avocado / Cashewkerne	6,00
gratinierter Ziegenkäse/rote Beete	8,50
Garnelen in Tempurateig 3 Stück	10,50
Gebackene Avocado <i>rote Zwiebel/Granatapfel/Chili-Mayonnaise/Koriander</i>	13,50

Aus dem Suppentopf

Kartoffelsuppe „himmelblau“ <i>gebratene Blutwurst/Frühlingszwiebeln</i>	9,50
Kürbis-Ingwer-Kokos-Suppe <i>Kürbiskerne/Koriander/Milchschaum</i>	8,00

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

Aus dem Meer

Fischvariationen „himmelblau“ <i>Pellkartoffeln/Beilagensalat/zweierteil Saucen</i>	27,50
Auf der Haut gebratenes Zanderfilet <i>Kartoffelpüree/Apfel-Lauch-Gemüse/Krustentierschaum</i>	26,50
Gebratenes Kabeljaufilet <i>Petersilienkartoffeln/cremiger Spitzkohl/Senfsauce</i>	24,50
Knuspriger Backfisch <i>lauwarmer Kartoffel-Gurkensalat/Remoulade/</i>	16,50
Holsteiner Matjesfilets Hausfrauen Art <i>Bratkartoffeln/Apfel-Zwiebel-Schmand</i>	16,90

Vom Land

Schweinebraten aus dem Schweinenacken <i>Kartoffel-Karotten-Stampf/Kräutersaitlinge/Jus</i>	19,50
Roastbeef klassisch <i>Bratkartoffeln/Salatbeilage/Remoulade</i>	18,50
Gebratene Kalbsleber <i>Kartoffelschnee/Schmorzwiebeln/Calvadosjus</i>	24,50
Bio BBQ-Burger <i>170gr. Bio-Rindfleischpatty/BBQ-Sauce/Bacon/Jalapeños Rote Zwiebeln/Cheddar/Pommes dazu</i>	19,50
Wiener Schnitzel aus dem Kalbsrücken <i>Bratkartoffeln /Gurkensalat</i>	27,50



himmelblau

Aus der Pflanze – vegetarisch

Frische Fettuccine <i>Kürbiscreme/Fetakäse</i>	14,50
Pilzrisotto <i>wilder Brokkoli/gehobelter Bio Grana Padano</i>	16,90
Veggi Burger im Sauerteigbun <i>Bio-Gemüsepatty/Sour Cream/Feta/Tomate/Zwiebel/Pommes dazu</i>	17,90

Für unsere kleinen Gäste (bis 12 Jahre)

Gebratenes Kabeljaufilet <i>Kartoffelpürrée/Karamellmöhrrchen</i>	12,50
Cheeseburger <i>120g Rindfleischpatty/Ketchup/Cheddar/Salat/Tomate/Pommes dazu</i>	10,50
Frische Fettuccine <i>Tomatensauce/gehobelter Grana Padano</i>	8,90

Desserts

Crème Brûlée von der Tonkabohne	6,50
Holsteiner Rote Grütze mit Vanillesauce oder -eis	7,50
Wiener Apfelstrudel mit Vanillesauce oder -eis	7,50
Schokoladen Brownie mit Popcorneis	8,00



himmelblau

Unser Herbstmenü

Gruß aus der Küche

gebackene Avocado

rote Zwiebeln/Chili-Mayonnaise/Koriander

~

Kartoffelsuppe

gebratene Blutwurst/Frühlingslauch

~

Gebrautes Kabeljaufilet

Pellkartoffeln/cremiger Spitzkohl/Senfsauce

oder

Schweinebraten

Kartoffel-Karotten-Stampf/Kräutersaitlinge/Jus

~

Crème Brûlée von der Tonka Bohne

4 Gänge: Vorspeise/Suppe/Hauptgang/Dessert 49,00

3 Gänge: Suppe/Hauptgang/Dessert 39,00

3 Gänge: Vorspeise/Hauptgang/Dessert 39,00