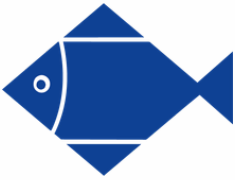
Moin.

Schön, dass wir wieder
für Sie kochen dürfen!



Liebe Gäste,

nach dem Brand in unserer Küche ist bei uns noch einiges anders als gewohnt. Unsere große Küche ist derzeit nicht nutzbar, aber ganz ohne Mittagstisch wollen wir Sie natürlich nicht lassen.

Also haben wir ein bisschen umdisponiert: Hinter dem Haus steht ein Foodtruck, den wir kurzfristig ausleihen konnten. In Zimmer 9 wird jetzt nicht mehr geschlafen, sondern kalte Küche gemacht. Das ehemalige Bad ist zur Spülküche geworden und Zimmer 10 beherbergt unsere Vorräte und alles, was man sonst noch so braucht.

Sie merken schon: Es geht momentan etwas anders zu als sonst. Deshalb ist unsere Mittagskarte erst einmal klein und bewusst ausgewählt. Was auf den Teller kommt, wird aber nach wie vor mit viel Liebe und Sorgfalt zubereitet!

So schön, dass Sie da sind! Guten Appetit!

♡-lichst
Ihre Annemarie Wolfschütz und Team

Speisen

Matjesfilet „Hausfrauen Art“
Apfel I Zwiebel
Gewürzgurke I Bratkartoffeln [a,c,g]
14,90 €

Rübenmus I Hausgemachte Frikadelle
milde Senfsoße [a,c,g]
16,50 €

Pasta I Austernpilze
Petersilienpesto I Parmesan [a,c,g]
13,90 €

Getränke

Alkoholfreies

Waterkant Mineralwasser (Ebbe, Flut)	0,75l	6,50 €
Waterkant Mineralwasser (Ebbe, Flut)	0,33l	3,20 €
Waterkant Kola [1,3,9], Kola Zuckerfrei [1,3,9]	0,33l	3,50 € 3,50 €
Waterkant Kuddelmuddel [1,3,9]	0,33l	3,50 €
Waterkant Herbe Zitrone [1,3]	0,33l	

Saftschorlen

Apfel	0,33l	3,50 €
Rhabarber	0,33l	3,50 €

Heißes

Espresso	2,10 €
Tasse Café Crema	2,70 €
Pott Café Crema	3,50 €
Cappuccino	3,90 €
Milchkaffee	3,90 €
Latte Macchiato	3,90 €
Becher Tee	2,70 €
Schokolade	3,90 €

Alle Preise in Euro, inkl. gesetzl. MwSt.

Biere

Flensburger Pilsener	0,33l	3,50 €
Flensburger Radler	0,33l	3,50 €
Flensburger Alkoholfrei	0,33l	3,50 €
Erdinger Weizen	0,33l	3,50 €
Erdinger Weizen Alkoholfrei	0,33l	3,50 €

Weine/Kysten Vin

Grauburgunder trocken	0,2l	5,50 €
Spätburgunder trocken	0,2l	5,50 €

Alle Preise in Euro, inkl. gesetzl. MwSt.

In unseren Speisen können folgende Zutaten und Stoffe verarbeitet sein:

	Hauptallergen	Hauptallergen	
	**Glutenhaltiges Getreide** **z.B.** aus Wezen, Hartweizen, Weizenflocken, -schrot, Weizenmalz, Weizenmehl,	**Sellerie** **z.B.** Gemüse, Gemüsebrühenextrakt, Gewürze,, Gewürz- und Kräutermischung,	
	**Krebstiere** **z.B.** Flusskrebs, Gamelen, Granat, Hummer, Krabbe, Krabbenmehl, Scampi,	**Senf** **z.B.** Gewürzmischung (Senf), Mostert, Mostrich, Senf, Senfkörner, Senfsaat	
	**Eier** **z.B.** Ei, Eigelb, Eiklar,Eiprotein, Flüssigei, Flüssigeigelb, Eipulver, Eiprodukt Vollei	**Sesamsamen** **z.B.** Sesam/-samen, Sesamkrokant, Sesammehl, Sesamöl, Sesampaste	
	**Fisch** **z.B.** Fisch – alle Arten (Kabeljau, Rotbarsch, Seelachs Lachsersatz	**Schweifeldioxid / Sulfite** **z.B.** Calciumbisulfit /E 227,	
	Soja **z.B.** Emulgator, Sojagetränk, , Sojamehl, Sojaöl, Sojapaste, Tofu	**Schalenfrüchte / Nüsse** **z.B.** Krokant/Haselnuss, Nougat,	
	**Milch / Laktose** **z.B.** Butter, Joghurt, alle Käsesorten, Rahm, Sahne, saure Sahne, Speisequark, Vollmilch		

Bei Fragen zu Allergenen und Zusatzstoffen sprechen Sie bitte unsere Servicemitarbeiter an, sie geben Ihnen gerne detailliert Auskunft.

Deklarationspflichtige Zusatzstoffe

1. mit Farbstoff
2. mit Konservierungsstoff
3. mit Antioxidationsmittel
4. mit Geschmacksverstärker
5. geschwefelt
6. geschwärzt
7. mit Phosphat
8. mit Milcheiweiß (bei Fleischerzeugnissen)
9. koffeinhaltig
10. chininhaltig
11. mit Süßungsmittel
12. gewachst

Deklarationspflichtige Allergene

a. Glutenhaltiges Getreide
b. Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
c. Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse
d. Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse
e. Erdnüsse 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. Lupine und daraus gewonnene Erzeugnisse
n. Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse