

HOTEL HOHE WACHT

Hotel Resort Spa · Aparthotel

Regional mal „Anders“

18.00 bis 20.30 Uhr

Holsteiner Klassiker

Geschmorter Braten vom Galloway -eigene Zucht-
mit glasiertem Wurzelgemüse und Herzoginkartoffeln
26,50 €

Gebrautes Schweinefilet
an Pfeffersauce mit zweierlei Erbse und Tagliatelle
26,50 €

Gebrautes Dorschfilet
an Schnittlauchsauce
mit Kartoffel-Sellerie-Püree und jungem Brokkoli
26,50 €

Gebrautes Lachsfilet
an Safransauce mit Blattspinat und grünem Spargel
dazu Kirschtomaten
26,50 €

Stremel von der Lachsforelle
-kalt serviert- von der Fischerei Rathje
mit gebratenen Drillingen vom Hof Grapengeter
an Limettencreme und kleinem Salat
22,50 €

Vegetarisch lecker heimisch

Tagliatelle an Bärlauch-Pesto 
mit Rucola und Grana Padano
21,50 €

Rote Bete Gnocchi 
mit Spinat-Frischkäsesauce und Walnüssen
21,50 €

Zum Appetit anregen...

Bunter Blattsalat mit Radieschen 
Frühlingslauch und Croûtons
Vorspeise 9,50 €
Hauptgang 14,50 €

Holsteiner Matjes mit Erbsen-Gurkensalat
und Limetten-Crème fraiche
16,50 €

Hohwachter Fischsuppe
mit Fischfilets
10,50 €

Holsteiner Kartoffelsuppe
mit Speck und Frühlingszwiebeln
10,50 €

Eine Vielzahl unseres Gemüses
kommt vom Epona Hof Eutin

Unsere regionalen Burger

Pulled Burger mal „Anders“
mit Wild aus der eigenen Jagd
Cumberland-Cranberry-Mayonnaise
mit Walnüssen und Rucola dazu Süßkartoffelpommes
21,50 €

Burger vom Holsteiner Rind mit Käse überbacken
Trüffelmayonnaise mit Spiegelei
vom Hof Maßmann Kakohl und Steakhouse-Pommes
21,50 €

Unsere Burgerbrötchen sind
vom Probsteier Bäcker Schönberg
Familienbetrieb seit 1762

Aus der Heimat...

Klassischer Flammkuchen
mit Speck und Zwiebeln
15,50 €

Flammkuchen
mit Lachs und Shrimps
15,50 €

Flammkuchen 
Peperoni und Hirtenkäse -vegetarisch-
15,50 €

Veganer Bio-Flammkuchen 
mit Zwiebeln und veganem „Speck“
16,50 €

Den Appetit ausklingen lassen...

Hausgemachte Holsteiner Rote Grütze
mit Vanilleeis
10,50 €

Karamell-Törtchen
mit Pistazieneis
12,50 €

Vanille Crème brûlée
mit Himbeer-Sorbet
12,50 €

Genießen Sie zusätzlich die fruchtig-cremige Vielfalt
unserer verführerischen Eis und Sorbet Sorten.

Franzbrötchenlikör
4,80 €
(unsere Empfehlung zum Dessert)

*Bei Allergien oder Unverträglichkeiten fragen Sie bitte unser
Servicepersonal nach unserer Allergen – Karte
*Alle Preise gelten inkl. MwSt.

 =vegetarisch