



HERZLICH WILKOMMEN IN UNSEREM RESTAURANT!

Liebe Gäste,

wir begrüßen Sie herzlich in unserem kleinen aber feinen Restaurant. Genießen Sie unsere regionalen und saisonalen Speisen in gemütlicher Atmosphäre.

Wir sind der Meinung, dass gutes Essen Leib und Seele zusammenhält – lassen Sie sich von uns verwöhnen!

Hannchen und Norbert Olk

## VORSPEISEN UND SALATE

---

<i>Kleiner Salatteller der Saison mit Sahne-Dressing oder Italian-Dressing</i>	€ 3,90
<i>Großer Salatteller mit gebratenen Putenstreifen, Sahne-Dressing oder Italian-Dressing, dazu Brot</i>	€ 9,80
<i>Räucherlachs aus Norwegen mit Sahnemeerrettich, Zwiebelringen und Brot</i>	€ 8,50
<i>Garnelencocktail in feiner Cognacsauce auf Salatstreifen mit Brot und Butter</i>	€ 7,50
<i>Gebackener Camembert mit Preiselbeersahne, Salatgarnitur und Brot</i>	€ 6,90

## AUS DEM SUPPENTOPF

---

<i>Französische Zwiebelsuppe mit Käsetoast überbacken</i>	€ 3,70
<i>Kraftbrühe mit Fleischklößen und Gemüsestreifen</i>	€ 3,70
<i>Andalusische Tomatensuppe mit Gin-Sahnehaube</i>	€ 3,50
<i>Kappeler Fischsuppe mit Gemüsestreifen, Fisch, Krabben, Muscheln und Pernod</i>	€ 4,20

## VEGETARISCHE GERICHTE

---

<i>Maccaroni mit würziger Tomatensauce, Lauchzwiebeln und Käse überbacken</i>	€ 7,50
<i>Tortellini mit Spinat-Käse-Füllung in feiner Sahnesauce</i>	€ 7,50
<i>Kartoffel-Gemüse-Auflauf mit Gemüse der Saison und Käse überbacken, dazu Salat</i>	€ 8,50

## KLEINIGKEITEN

---

<i>Holsteiner Katenschinken mit Gewürzgurke, Schwarzbrot und Butter</i>	€ 9,90
<i>Käse- oder Mettwurstbrot mit Salatgarnitur</i>	€ 5,90

## FISCHSPEZIALITÄTEN

---

<i>Fischteller „Schleimünde“ – Dorschfilet in Senfsauce, Seelachsfilet mit Tomaten, Lauch und Käse überbacken, Matjesfilet mit Zwiebelringen, dazu Salzkartoffeln und Salat</i>	<i>€ 13,50</i>
<i>Gebratene Schleiheringe sauer eingelegt mit Bratkartoffeln</i>	<i>€ 9,80</i>
<i>Frische Scholle „Finkenwerder Art“ (ca. 500 g) mit Speckstippe, Bratkartoffeln und Salat</i>	<i>€ 14,50</i>
<i>Gedünstetes Dorschfilet in Senfsauce mit Gemüsestreifen, dazu Salzkartoffeln und Salat</i>	<i>€ 13,90</i>
<i>Frisches Fischfilet „Maasholmer Art“ mit Garnelen, Muscheln und Käse überbacken, dazu Salzkartoffeln</i>	<i>€ 11,20</i>
<i>Zarte Matjesfilets wahlweise mit Zwiebelringen und grünen Bohnen oder mit Hausfrauensauce, dazu Brat- oder Speckkartoffeln</i>	<i>€ 11,50</i>

## FLEISCHGERICHTE

---

<i>Schwansener Sauerfleisch mit Senfgurken und Bratkartoffeln</i>	€ 10,50
<i>Geschnetzeltes von der Pute in feiner Rahmsauce, dazu Butternudeln und Salat</i>	€ 11,70
<i>Schweinerückensteak „Försterinnen Art“ mit Waldpilzen und Speck in Rahmsauce, dazu Bratkartoffeln und Salat</i>	€ 12,80
<i>Zartes Lammhüftsteak auf Kräuterjus mit grünen Bohnen und Bratkartoffeln</i>	€ 15,80
<i>Gutsherrenpfanne mit dreierlei Fleisch von Rind, Schwein und Pute auf Gemüse der Saison mit Spiegelei, dazu Bratkartoffeln</i>	€ 14,80

## STEAKS VOM GRILL

---

<i>Putensteak 200 g</i>	€ 12,50
<i>Schweinerückensteak 250 g</i>	€ 12,50
<i>Zu unseren Steaks servieren wir eine Grilltomate und Kräuterbutter sowie wahlweise Bratkartoffeln, Folienkartoffel oder Pommes Frites</i>	

## DESSERTS

---

*Rote Grütze nach Art des Hauses  
mit Vanilleeis und Sahne*

€ 3,50

*Topfenpalatschinken (mit Quark gefüllte Pfannkuchen)  
auf Vanillesauce*

€ 4,50

*Eis – werfen Sie einen Blick in unsere Eiskarte*



Hotel

# SCHLEIMÜNDE

## UNSERE KINDERKARTE

Kleines Schnitzel mit Pommes Frites und Salat	€ 5,00
Kleines Fischfilet mit Pommes Frites und Salat	€ 5,00
Penne mit Tomatensauce und dazu Salat	€ 3,50

*Natürlich kannst Du das Schnitzel und das Fischfilet  
wahlweise auch mit Bratkartoffeln bestellen*

## GETRÄNKE

---

### BIERE

<i>Flensburger Pilsener vom Fass</i>	0,3 l	€ 2,40
<i>Flensburger Pilsener vom Fass</i>	0,4 l	€ 2,90
<i>Alsterwasser/ Radler</i>	0,3 l	€ 2,40
<i>Alsterwasser/ Radler</i>	0,4 l	€ 2,90
<i>Flensburger Dunkel aus der Flasche</i>	0,33 l	€ 2,30
<i>Flensburger Alkoholfrei aus der Flasche</i>	0,33 l	€ 2,30
<i>Flensburger Malz aus der Flasche</i>	0,33 l	€ 2,30
<i>Erdinger Hefeweizen – hell, dunkel oder alkoholfrei</i>	0,5 l	€ 3,30

### ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

<i>Coca Cola/ Fanta/ Sprite/ Spezi</i>	0,2 l	€ 1,80
<i>Coca Cola/ Fanta/ Sprite/ Spezi</i>	0,4 l	€ 3,50
<i>Mineralwasser</i>	0,2 l	€ 1,80
<i>Mineralwasser</i>	0,75 l	€ 4,20
<i>Schweppes – Bitter Lemon/ Indian Tonic/ Ginger Ale</i>	0,2 l	€ 1,90

### SÄFTE AUS UNSERER REGION

<i>Steinmeier Apfelsaft</i>	0,2 l	€ 1,90
<i>Steinmeier Orangensaft</i>	0,2 l	€ 1,90
<i>Steinmeier Johannisbeersaft</i>	0,2 l	€ 2,10
<i>Steinmeier Traubensaft</i>	0,2 l	€ 2,10
<i>Steinmeier Tomatensaft</i>	0,2 l	€ 2,10
<i>Steinmeier Apfelsaftschorle</i>	0,2 l	€ 1,80
<i>Steinmeier Apfelsaftschorle</i>	0,4 l	€ 3,50



## GETRÄNKE

---

### APÉRITIFS

<i>Sherry dry oder medium</i>	5 cl	€ 3,10
<i>Campari Soda oder Orange</i>	0,2 l	€ 4,50
<i>Martini bianco oder dry</i>	5 cl	€ 3,10
<i>Martini Jigger</i>	0,2 l	€ 3,50
<i>Aperol auf Eis</i>	4 cl	€ 4,00
<i>Aperol Spritz</i>	0,2 l	€ 4,50
<i>Ramazotti auf Eis mit Zitrone</i>	4 cl	€ 3,50
<i>Prosecco</i>	0,1 l	€ 3,50

### Spirituosen

<i>Korn</i>	2 cl	€ 1,30
<i>Helbing</i>	2 cl	€ 1,80
<i>Küstennebel</i>	2 cl	€ 1,80
<i>Bommerlunder</i>	2 cl	€ 2,00
<i>Malteser</i>	2 cl	€ 2,00
<i>Jubiläums Aquavit</i>	2 cl	€ 2,00
<i>Linie Aquavit</i>	2 cl	€ 2,50
<i>Asbach Uralt</i>	2 cl	€ 2,50
<i>Cognac Hennessy</i>	2 cl	€ 4,00
<i>Rum Hansen Präsident</i>	2 cl	€ 2,00
<i>Bacardi Rum weiß</i>	2 cl	€ 2,50
<i>Havana Club</i>	2 cl	€ 2,50
<i>Johnnie Walker red Label</i>	2 cl	€ 2,50
<i>Jim Beam</i>	2 cl	€ 2,50
<i>Gordon's Dry Gin</i>	2 cl	€ 2,50
<i>Wodka</i>	2 cl	€ 1,80
<i>Calvados</i>	2 cl	€ 2,50
<i>Himbeergeist</i>	2 cl	€ 2,80
<i>Kirschwasser</i>	2 cl	€ 2,80
<i>Williamsbirne</i>	2 cl	€ 2,80
<i>Grappa</i>	2 cl	€ 2,80
<i>Fischergeist</i>	2 cl	€ 2,80

## GETRÄNKE

---

### LIKÖRE UND BITTERES

<i>Cointreau</i>	2 cl	€ 2,40
<i>Grand Marnier</i>	2 cl	€ 2,40
<i>Eierlikör</i>	2 cl	€ 1,80
<i>Bailey's</i>	2 cl	€ 2,00
<i>Dooley's</i>	2 cl	€ 2,00
<i>Jägermeister</i>	2 cl	€ 1,90
<i>Fernet Branca</i>	2 cl	€ 1,90
<i>Underberg</i>	2 cl	€ 1,90
<i>Kümmerling</i>	2 cl	€ 1,90
<i>Gammel Dansk</i>	2 cl	€ 2,20

### LONGDRINKS

<i>Cola-Korn</i>	4 cl	€ 3,20
<i>Wodka-Lemon</i>	4 cl	€ 3,80
<i>Bacardi-Cola</i>	4 cl	€ 3,80
<i>Whisky-Cola</i>	4 cl	€ 3,80

### HEISSE GETRÄNKE

<i>Becher Kaffee</i>		€ 2,00
<i>Kännchen Kaffee</i>		€ 3,20
<i>Becher Tee</i>		€ 2,00
<i>Cappuccino</i>		€ 2,10
<i>Espresso</i>		€ 2,10
<i>Becher Schokolade mit Sahne</i>		€ 2,50
<i>Apfelpunsch, alkoholfrei</i>		€ 2,00
<i>Glühwein</i>		€ 2,00
<i>Rumgrog</i>		€ 3,00
<i>Pharisäer</i>		€ 4,50
<i>Irish Coffee</i>		€ 4,50

## ROTWEINE

---

*Rheinhessen*

*Ingelheimer Kaiserpfalz*

*Blauer Portugieser Qualitätswein – halbtrocken*

*Würzig und süffig, herzhaft und angenehm mit vielschichtigen Aromen roter Beeren und delikaten Würznoten in einem milden Rotweinvergnügen.*

0,2 l € 4,30

*Italien*

*Merlot I.G.T., Linea 071 – trocken*

*Cantine Sacchetto*

*Fruchtig, würzig – das Aromenspektrum vereint im Glas. Brombeere, Johannisbeere, Kirsche, Pflaume und ein Hauch von Kaffee. Ein Merlot im typischen Stil von Bella Italia.*

0,2 l € 4,30

## ROSÉ

---

*Pfalz*

*Portugieser Weißherbst Qualitätswein – halbtrocken*

*Weingut Heinrich Vollmer, Ellerstadt*

*Ein lachsarbener Rosé erstrahlt in hellem Glanz. Frisch mit den saftigen Aromen roter Beeren. Ein feinfruchtiges Trinkvergnügen – angenehm und rund.*

0,2 l € 4,50

## WEISSWEINE

---

### *Rheinhessen*

#### *Riesling Qualitätswein – trocken*

*Frische und Lebendigkeit in einem finessenreichen, feinfruchtigen Riesling. Aromen von Äpfeln, Pfirsichen und einem Hauch Zitrus geben einen anregenden Geschmack.*

0,2 l € 3,90

### *Rheingau*

#### *Riesling Qualitätswein – halbtrocken*

##### *Weingut Johannes Ohlig*

*So trinkt man ihn im Rheingau – süffig und vollmundig mit den anregenden Aromen tropischer Früchte. Klar und ausgeprägt auf der Zunge – ein Riesling für jede Gelegenheit.*

0,2 l € 4,90

### *Pfalz*

#### *Grauburgunder Qualitätswein – trocken*

##### *Weingut Villa Wolf*

*Grauer Burgunder mit Kraft und Körper. Tropische Früchte, Honigmelone und Zitrus vereinen sich mit Noten von Mandeln und Vanille im zarten Schmelz. Vollmundig und frisch – belebender Genuss aus Meisterhand.*

0,2 l € 4,50

### *Baden*

#### *Gutedel Qualitätswein – trocken*

##### *Auggener Schäf, Winzergenossenschaft Auggen*

*Ein von der Sonne verwöhnter Wein. Frisch und belebend im Geschmack mit ausgeprägten Apfelaromen und einer zarten Zitrusnote.*

0,2 l € 4,30

### *Italien*

#### *Chardonnay I.G.T., Linea 071 – trocken*

##### *Cantine Sacchetto*

*Fein, schmackhaft, saftig und süffig mit herrlichen Fruchtnoten von Ananas, Äpfeln, Aprikosen und tropischen Früchten mit delikaten würzigen Anklängen von frischen Kräutern*

0,2 l € 4,30

## SECCO

---

### *Secco Linea 071*

*Frizzante I.G.T.*

*Herrlich, frisch und saftig mit vollen Aromen von Williamsbirne und reifen Äpfeln. Leicht rauchig mit diesem typischen Hauch Akazie.*

0,1 l € 3,50

### *Rosato Linea 071*

*Frizzante I.G.T.*

*Der italienische Trend – Sommerlaune mit ganz viel Geschmack. Prickelnde Frische und kraftvolle Aromen. Anregend und leicht.*

0,1 l € 3,50

### *Prosecco I.G.T.*

*Linea 071*

*Jugendlich und frisch mit Noten von Birnen, Äpfeln und einem Hauch von Akazienblüten.*

0,1 l € 3,50