

Saison für Suppen

<i>Waldpilzcreme mit Fleischklößchen</i>	6,50
<i>Apfel-Rote Beete Suppe mit Rindfleischwürfeln</i>	6,90
<i>Hühnerkraftbrühe mit Gemüsestreifen und Crôutons</i>	5,90

Gartensalat-Variation & Pfiffiges dazu

<i>Ceasarsalat mit gemischtem grünem Salat</i>	
<i>Crôutons, Parmesan, Speck und Hähnchenbruststreifen</i>	15,50
<i>kleine Portion</i>	12,90

<i>Gemischter bunter Salat mit Dressing und Baguette</i>	8,90
<i>kleine Portion</i>	6,90

... und etwas Leckerer dazu:

<i>Thunfisch, rote Zwiebel und Oliven</i>	8,50
<i>Rindfleischstreifen und gebratene Pilze</i>	11,50
<i>Mozzarella, Pesto und getrocknete Tomaten</i>	8,50

Welches Dressing ist Ihr Favorit?

Hausdressing mit Kräutern & Balsamico
Ceasar Dressing
Kräutervinaigrette

Bunte Abwechslung – Leckeres für Zwischendurch

„Prisma-Burger“

*mit Rinderhacksteak, Bacon, gegrilltem Gemüse
Käse und Barbecuedip, Steakhouse Frites*

14,90

Flammkuchen „Elsässer Art“

mit Speck und Zwiebeln

8,50

Flammkuchen „Mediterran“

mit Feta, Oliven, Tomaten und Peperoni

8,90

Flammkuchen „Räucherlachs

mit Rucola und Roten Zwiebeln

11,80

Bruschetta

*Überbackenes Steinofenbaguette mit Tomatenconcassée
und Parmesan*

8,90

kleine Portion

4,90

Deftig und Rustikal

<i>Rumpsteak von der Holsteiner Färse</i>		
<i>mit Kräuterbutter, Pommes frites und Salatbeilage</i>	200g	22,90
	300g	29,90
<i>Schweinerückensteak</i>		
<i>mit knusprigem Bacon, Spiegelei</i>		
<i>auf Kartoffel-Röstgemüse</i>		15,50
<i>Kapitäns Teller</i>		
<i>mit Matjesfilet auf Hausfrauensauce,</i>		
<i>Räucherlachs, Krabben, Kräuterrührei, Bratkartoffeln</i>		19,50

Aus Nord- und Ostsee

<i>Riesengarnelen-Pfanne</i>		
<i>mit Aioli, Pernod, Gemüsestreifen und</i>		
<i>frischem Baguettebrot</i>		17,50
<i>Lachssteak mit Hummersauce</i>		
<i>Blattspinat und Gnocchi, Beilagensalat</i>		18,50
<i>Eckernförder Matjesfilet</i>		
<i>mit sautierten Speck-Bohnen, Bratkartoffeln und Dillschmand</i>		14,90

Regionale Speisen aus dem Umland

Rindertafelspitz

mit Meerrettichsauce, Rote-Beete-Gemüse und Petersilienkartoffeln 18,50

Sous-vide gegarter Spanferkelrollbraten

mit Malz-Biersauce, sautiertem Schmorkraut und Kroketten 16,90

Fischpfanne

*mit Schollen,- Lachs- und Zanderfilet auf Bratkartoffeln
Senfsauce und Gurkensalat* 19,50

Vegetarisch

Veganes Kichererbsen-Kürbis-Curry

mit Kokosmilch und Knoblauchbaguette 13,50

Quinoa-Bratlinge

*mit Zwiebel-Tomatenmarmelade
gegrilltem Gemüse und Röstkartoffeln* 10,90

Pfiffig & köstlich: Kurzgebratenes

„Prisma-Grilltopf“

*Rumpsteak, Putenmedaillon, Schweinerückensteak und Grillwurst
auf Marktgemüse, gebratene Champignons, Pfeffersauce
Bratkartoffeln*

22,00

Gedünstete Maispouardenbrust

auf tomatisiertem Linsengemüse und jungen Lauch

17,50

Pasta & Dolce Vita

Gnocchi

*mit Tomaten, Oliven, Paprika, Pinienkernen
Parmaschinken und Parmesanhobel*

14,50

Pilzpasta

*Pilzvariation in Speckstippe mit Pennenudeln
und gebratenen Putenbruststreifen
kleine Portion*

13,90

9,80

Spaghetti

*mit Spinat in Sahnesauce mit 5 Riesengarnelen und Lachswürfeln
kleine Portion 3 Riesengarnelen*

16,80

13,50



Herzlich Willkommen

im



Lieber Gast, Sie sind uns wichtig!

Da in unserem Betrieb, bzw. bei unseren Lieferanten, auch Gluten, Milch, Ei, Sellerie, Erdnuss- und nusshaltige Zutaten verarbeitet werden, kann trotz aller Sorgfalt ein Übergang von Spuren dieser Stoffe nicht vollkommen ausgeschlossen werden. Gern informieren wir Sie auch näher zu Inhaltsstoffen in unseren Getränken.

Sie haben eine Allergie?

Bitte Fragen Sie unsere Mitarbeiter und/oder werfen Sie einen Blick auf unsere Allergenfibel.

BESten Dank