

Liebe Gäste,

Unsere Speisen können Sie auch gerne zum Mitnehmen oder als kleiner Portionen bestellen, bei den außer Haus Bestellungen und kleineren Portionen reduziert sich der Preis um 10% je Hauptgericht.



Als kleinen Gruß aus der Küche, servieren wir Ihnen eine kleine Suppe ⁹

Vorspeisen

Gebackener Hirtenkäse
auf gebratenen Tomaten – Zwiebelgemüse ⁹
€ 11,50

Geräucherter Lachs an Salatbouquet,
Kräuterquark und Röstinchen ⁹
€ 11,50



Suppen

Kartoffelsuppe mit geräuchertem
Lachs und Crôutons ^{9,10},
€ 7,20

Bouillon vom Hühnchen
mit Nudeln, Gemüse und Hühnerfleisch ¹⁰
€ 7,50

Salate

Kleiner gemischter Salat mit Hausdressing ^{3,9}
€ 7,50

Bunter Salat mit Hausdressing Hirtenkäse
und gebratenen Hähnchenbruststreifen ^{3,9}
€ 18,50

Bunter Salat mit Hausdressing,
Hirtenkäse, roten Zwiebeln und hart gekochte
Bio-Eier aus Klein Heide ^{3,9}
€ 16,50



Gerichte ohne Fleisch

Bandnudeln in Pesto mit gebratene Zucchini, Tomaten,
Parmesan und Rucola
€ 15,00

Dreierlei vom Semmelknödel
Spinatknödel, Tomatenknödel und Käseknödel mit zerlassener Butter
und gemischtem Salat
€ 15,00



Hausgemachter Lupinen-Hanf-Burger mit Pommes
frites,
Ketchup und Mayonnaise ^{3,9,10}
€ 16,80

Veganes Curry mit Kichererbsen, Paprika, Brokkoli,
und Lauch in Kokos-Currysauce, dazu Reis 
€ 15,00

Hausgemachter Lupinen-Hanf-Bratling 
mit Tomaten-Zwiebelgemüse und Pellkartoffeln
€ 16,80
auf Wunsch mit Kräuterquark ⁹ (+ € 1,50)

Gebackener Camembert mit frischen Früchten, Preiselbeeren und Brot ^{9,10}
€ 13,20

Aus Fluss und Meer

Gebratenes Zanderfilet auf Spinat
mit Dillsauce und Salzkartoffeln ⁹
€ 24,50

Gebratenes Wildlachsfilet
auf Bandnudeln in Spinat- Rahmsauce ^{9,10}
€ 21,00



Gedünstetes Kabeljaufilet auf Kartoffel - Möhrenstampf,
Senfsauce und Gurkensalat ⁹
€ 20,50

Gebratener Aal vom Fischer Köthke mit Speckwürfelchen,
Salzkartoffeln und gemischtem Salat ^{3,5,9,10}
€ 33,50



Zwei Kräutermatjesfilets mit roten Zwiebeln
auf gebuttertem Schwarzbrot ¹⁰
€ 16,50

Unsere Klassiker:

Aal in Gelee nach Steinhagens altem Rezept ^{3,5} € 30,50

Steinhagens Fischerplatte:
Aal in Gelee, Kräutermatjes und Sherry-Matjes ^{3,5} € 25,50

Matjesteller: Sherrymatjes, Kräuter – Matjes ^{3,5,9}
und Aalrauchmatjesmit Hausfrauensauce € 21,50

**Zu unseren kalten Fischspezialitäten
servieren wir Ihnen leckere Damnatzer Bratkartoffeln.**

Aus Topf und Pfanne

½ Ente (aus Deutschland) mit Bratapfel, Rotkohl und Kartoffelknödel
€29,50

Grünkohl mit Kohlwurst und Kasselerhacken, Senf
dazu gebratene Kartoffeln
€ 23,50



Zwei Hähnchensteaks mit Pfeffersauce,
Brokkoli und Kroketten ¹⁰
€ 21,00

Roulade vom Damnatzer Weiderind an Kartoffel-
Möhrenstampf, dazu Gurkensalat ^{5,6}
€ 26,50



Hacksteak vom Damnatzer Weiderind mit geschmorten
Zwiebeln, Kräuterbutter, Bratkartoffeln und Salat ^{3,5,6,9}
€ 19,50

Geschnetzeltes vom Damnatzer Weiderind,
mit Champignons und Zwiebeln in Whisky-
Rahmsauce, Spätzle und Salat ^{9,10}
€ 23,50

Rumpsteak von der deutschen Färs mit geschmorten Champignons und Zwiebeln
oder mit Pfeffersauce, Pellkartoffeln mit Kräuterquark und Salat ^{3,9}
€ 32,00

Aus Topf und Pfanne

Damnatz-Burger, Hacksteak vom Damnatzer
Weiderind mit hausgemachter Sauce, Tomate, rote
Zwiebeln, Gurkenrelish, Rucola, Pommes frites,
Ketchup und Mayonnaise ^{3,9,10}
€ 19,50



Kalbsschnitzel mit Preiselbeeren, Zitrone, Pommes frites und Salat ^{3,9,10}
€ 27,50 auf Wunsch mit Rahmchampignons + € 2,50

Medaillons vom Schweinefilet mit Champignons und Zwiebeln, Pfeffersauce,
Brokkoli und Rösti ^{9,10}
€ 25,50



Jungschweinschnitzel mit Rahmchampignons
und Pommes frites ^{9,10}
€ 19,50

Jungschweinschnitzel mit buntem Gemüse
und Damnatzer Salzkartoffeln ¹⁰
€ 19,50

Currywurst vom Damnatzer Weiderind und Neuland Schwein
mit hausgemachter Currysauce und Pommes frites ^{3, 10}
€ 15,00

Hausgemachtes Sauerfleisch vom Nacken gekocht mit
hausgemachter Remouladensauce und Bratkartoffeln ^{3,5,9}
€ 19,50

*Falls Sie eine Beilagenänderung mit Bratkartoffeln
wünschen ist dies kein Problem, wir berechnen für den
Mehraufwand einen Aufpreis von 2,00 €.*



Dessert

Flambiertes hausgemachtes

Eierlikörparfait

von Gehrkes Bio-Eiern ^{9,11}

€ 10,50

Crème Brûlée von Gehrkes Bio-Eiern
mit Früchten und Erdbeereis ^{2,4,9}

€ 10,50

Warmer Schokoladenkuchen mit
flüssigem Schokoladenkern an warmen
Kirschkompott und Vanilleeis ^{2,4,9}

€ 10,50

Warmer Apfelstrudel mit Vanilleeis
und Sahne ^{2,4,9,10}

€ 8,40

Zitronensorbet mit geeistem Winzerglühwein
oder mit Wodka ^{2,4,11}

€ 6,60



Warmer Zimtpflaumenkompott
mit Mandelcrumble und Vanilleeis ^{2,4,9,10}

€ 10,50

Schoko-Himbeerbrownie mit
Vanilleeis ^{2,4,9,10}

€ 8,20

Damnatzer Rote Grütze

€ 5,40

mit Vanilleeis ^{2,4,9}

€ 7,40



Espresso d´orange

Warmer Espresso mit Orangenlikör
und Vanilleeis ^{2,4,9,11}

(auf Wunsch auch alkoholfrei)

€ 7,20

Steinhagens Dessertteller
... lassen Sie sich überraschen ^{2,4,9,10,11}

€ 12,50

Eisschokolade oder Eiskaffee ^{2,4,9}

€ 7,80



Eiscrown

Lustiger bunter Wicht mit einer Kugel
Vanilleeis, Schokolinsen, bunten
Streuseln, Waffelmütze und Sahne ^{2,4,9,10}

€ 4,50

Coupe Denmark

Eiscreme Vanillegeschmack mit Sahne
und Schokoladensauce ^{2,4,9,10}

€ 7,50

Nussknacker

Eisbecher mit Walnuss- Karamell- und
Schokoladeneis, knackige Walnüsse,
Karamellsauce und Sahne ^{2,4,9,10}

€ 8,80

Schoki-Becher

Schokoladen- und Vanilleeis mit
Schokosauce, Schokoraspel und Sahne
^{2,4,9,10} € 7,50

Stracciatella & Eierlikör ^{2,4,9,10,11}

Stracciatella- und Schokoladeneis mit
Eierlikör, Schokoladensauce und Sahne
€ 8,80

Schwarzwaldbecher

Vanille- und Schokoladeneis mit
Sauerkirschen, einem Schuss
Kirschwasser und Schlagsahne ^{2,4,9,10,11}

€ 10,50

Hausbecher

Vanille-, Schokoladen-, Amarena-, und
Erdbeereis mit Früchten und Sahne ^{2,4,9,10}

€ 10,50

Schlemmerbecher

Stracciatella-, Karamell-, Schokoladen-,
und Vanilleeis mit Eierlikör und Sahne
^{2,4,9,10,11} € 10,50

Eine Kugel Eis nach Wahl:

Vanille, Schokolade, Erdbeere, ^{2,4,9}
Stracciatella, Karamell, Amarena, Walnuss
Zitronensorbet



€ 2,00