

HERZLICH WILLKOMMEN IM



KLABAUTERMANN

das Proviantaurant



DEM PROVIANTAURANT!

Ut'n Suppenpott

Kürbis- Knoblauch- Rahmsuppe

mit süß eingelegtem Kürbis und Croutons

Euro 9

Klabauters Fischsuppe

mit Gemüseeinlage und frischem Spinat

Euro 10,50

Tüddelkram

„Knabberkorb“

kleine Brötchen mit Gänseeschmalz und Schweineschmalz

Euro 9

Herbstliche Bruschetta

Geröstetes Ciabatta mit gebackener Ziegenkäsepraline, Birne, Rosmarin und karamellisierten Walnüssen

Euro 14

Kajütenpfännchen

Feurige Garnelenpfanne mit frischem Chili- Knoblauchöl, roten Zwiebeln Cherrytomaten, Knoblauchdip und Ciabatta

Euro 19,50

Grömitz genießt

„Teuflich gut“

Seeteufel im Rosmarin- Speckmantel Selleriemousseline, mariniertem Rote- Bete- Apfelsalat und wildem Blütenmix

Euro 26

Von der Angel, aus Reuse und Netz

„Klabauterschmaus“

Labskaus nach guter alter Tradition mit Speck und Zwiebelstippe, Matjesfilet, Spiegelei druff, Rote Bete und Gewürzgurke

Euro 24

Auf der Haut gebratenes Filet

vom Norweger Skreifilet

(Winterkabeljau)

auf Kürbispfannkuchen, Meerrettichsoße und karamellisierten grünem Spargel

Euro 28

Seeteufelfilet

in Butter gebraten auf frischem Algensalat, Rosmarinkartoffeln, Aioli-creme und Rote- Bete-Schiffchen

Euro 28

Klabautermanns Pannfisch

dreierlei gebratene Filetstücke vom Fisch mit einer körnigen Senfsaatsoße, hausgemachtem Gurkensalat und Bratkartoffeln

Euro 26,50

Große Ostseescholle (525g- 575g)

nach „Finkenwerder Art“

mit Speck und Zwiebeln dazu reichen wir Bratkartoffeln und Gurkensalat

Euro 29

Norweger Lachsfilet

mit Ziegenkäse gratiniert, mediterranes Gemüse, Rosmarinkartoffeln und Aioli

Euro 27

Unsere Wikingerplatte für 2 Personen darf nicht fehlen!!!

Lachs, Schollenfilet und Kabeljaufilet mit zwei Garnelenspieße auf gebuttertem Blattspinat und Ratatouillegemüse einer Senfsoße und Bratkartoffeln

Euro 59

Winter- Kombüse

Ut Pott und Pann

Holsteiner Grünkohlpfanne

mit Kohlwurst, Kassler und Schweinebacke, Bratkartoffeln und Senf

Euro 22

Hausgemachte Rinderroulade

In Rotwein geschmort, Apfelrotkohl, hausgemachte Kartoffelklöße und einer Speck- Zwiebelsoße

Euro 24

Ofenfrische 1/2 Bauernente

auf feiner Orangen- Minzsoße, Apfelrotkohl und hausgemachten Kartoffelklößen

Euro 25

Klabautermann Schnitzel

frisch panierte kleine Schnitzelchen auf Bratkartoffeln, Soße Hollandaise und Spiegeleier

Euro 24

Fischer Schnitzel

Paniertes Schweineschnitzel mit frischen Eismeerkrabben, Champignon- Zwiebelgemüse überbacken mit Soße Hollandaise und Bratkartoffeln

Euro 26

Klabauters Räubertopf

Schweinefilet gebraten mit Bratkartoffeln, Speckbohnen, Spiegeleier und Champignonrahmsoße

Euro 26

Klabauters Grillpfanne

Schweinerücken, Hähnchenbrust und Schweinefilet mit Steaksoße, Speckbohnen Ofenkartoffel mit Quark, Kräuterbutter und Knoblauchbaguette

Euro 32

Nicht Fisch un nich Fleisch Vegetarisch

Friskhäse- Ravioli

mit frischem Babyspinat, grünem Spargel, Pesto Knoblauch und frisch geriebenen Parmesan

Euro 21

Frisches Gemüsecurry

mit rotem Curry, gebratenem Pak Choi, und gebackenem Ziegenkäse

Euro 21

Klabauter Bowl“S

Knackige Blattsalate mit Gurke, Tomate, Melone, Radieschen- Sprossen und karamellisierten Walnüssen unser Hausdressing und Ciabatta

wahlweise mit:

Hähnchenbrust Euro 19

Lachsstreifen Euro 20

Garnelen Euro 21

Lecker Grünzeug

Kleiner bunt gemischter Salat

Euro 6

Original Caesar Salat

Roma Salatherzen mit unserem hausgemachtem Caesar Dressing, Croutons und frisch geriebenen Parmesan

wahlweise mit

gebratener Hähnchenbrust Euro 21

gebratenem Lachs- Garnelen-Spieß Euro 23

Alle großen Salate werden mit Knoblauchbrot serviert.

Hits für die Kids bis 12 Jahre

Rabaukenburger

Saftiges Hackfleisch im Burger Brötchen mit Gurke, Tomate, Salat, Burgersauce und Pommes Frites

Euro 8

Schweinchen Dick

Paniertes Schnitzel mit Pommes Frites und Erbsen- Möhrengemüse

Euro 9

Kaptain Nemo

Hähnchen Nuggets mit Pommes Frites und Erbsen- Möhrengemüse

Euro 9

Mobi Dick

Fischstäbchen mit Pommes Frites und Erbsen- Möhrengemüse

Euro 9

Wat för“s Leckermul

Creme brûlée

mit karamellisierten Wallnüssen und frischer Minze

Euro 8,50

hausgemachter Apfelstrudel

mit Sahne und Vanillesoße

Euro 7,50

Winterliches

Kirsch- Marzipan- Tiramisu

mit Amarettini

Euro 9

