



Vorspeisen / Salate

Rote Beete Süsschen
mit Brotwürfeln und Apfel
8,40 €

Harmstorfer Hochzeitssuppe
8,40 €

Räucherlachs
auf gebratenen Rösti und Limetten-Kerbelcreme
16,20 €

Gratinierter Ziegenkäse
mit Feldsalat, Walnuss, Honig und Thymian
14,90 €

Harmstorfer Vorspeisenvariation
für 2 Personen
27,50 €

Bruschetta
8,80 €

Gemischte Blattsalate
mit Balsamico Dressing
10,60 €

Caeser Salad
mit Garnelen und Croutons
18,80 €



Hauptgerichte

Harmstorfer Pannfisch
mit Bratkartoffeln und Dijon-Senfsauce
27,70 €

Gebratenes Kabeljaufilet
auf Chorizo-Risotto und Safranschaum
29,90 €

Labskaus
auf Rote Beete Carpaccio mit Rollmops
Spiegelei und marinierten Honig Gurken
21,90 €

Tafelspitz vom Rind
mit Kartoffel-Erbsenpüree und Meerrettichsauce
25,90 €

Geschmorte Lamm Haxe
Petersilienpüree | Portweinsauce | Mai Rüben
28,90 €

Vegetarisch

Raviolacci
gefüllt mit Büffel-Ricotta und Spinat
mit Limette, Minze und Parmesan
21,00 €

Vegan

Glasnudeln in Erdnussbuttersauce
mit Baby Spinat und Zuckerschoten
18,80 €



Rustikales

Kalbsschnitzel

mit Bratkartoffeln, Preiselbeeren und Salat

27,50 €

Rosa gebratenes Roastbeef

mit hausgemachter Remoulade und Bratkartoffeln

€ 24,90

Burger

im Brioche-Brötchen

gebratenes Rindfleisch, pikante Sauce, Trüffelmayo
Tomaten, Bacon, Eisbergsalat, Cheddar und Pommes

19,90 €

Schimanski Teller

Currywurst mit Pommes

15,50 €

Kalbsleber auf Petersilienpüree

mit Apfel, Portweinsauce und Röstzwiebeln

24,90 €

Haxe

mit Bratkartoffeln, Krautsalat und Senf

20,90 €

(Zubereitungszeit mindestens 30 min.)

Mailänder Salami

mit Kalamata Oliven und Grissini

die ideale Begleitung zum Bier oder Gläschen Wein

10,60 €

Käseteller

3 Käsesorten mit Feigensenf

12,80 €



Dessert

Veganer Blaubeer Crumble
mit Ahornsirup und Sorbet
€ 10,60

Karamell Cheesecake
mit Sorbet
€ 10,90

Apfel-Rosinen Strudel
mit Walnuss Eis
10,60 €

Eis und Heiß
Vanille Eis mit Kirschen
8,90 €