

## *Liebe Gäste,*

*wir freuen uns sehr,  
Sie wieder im Historischen Krug begrüßen zu dürfen.*

*Wir starten zunächst mit einem kleinen,  
aber frischen schmackhaften Angebot der  
feinen schleswig-holsteinischen Landküche im Takt der  
Jahreszeiten starten.*

*In den nächsten Wochen und Monaten  
werden wir unser Angebot an  
kulinarischen Spezialitäten der Region weiter ausbauen.*

*Bitte genießen Sie einen schönen Abend*

*Lenka Hansen-Mörck und alle Mitarbeiter*

## *Aperitifempfehlung*

<i>Sekt Henkell blanc de blanc, 0,1l</i>	€ 7,90
<i>Limoncello spritz 0,15l</i>	€ 9,50
<i>Aperol Spritz 0,15l</i>	€ 9,50
<i>Campari Orange 0,15l</i>	€ 9,00
<i>Menger Krug Pinot Brut 0,1l</i>	€ 9,90
<i>Bretz Secco &amp; Drive - alkoholfrei 0,1 l</i> <i>Weinhaus Ernst Bretz, Bechtholdsheim</i>	€ 7,50
<i>Martini Vibranto &amp; Soda - alkoholfrei 0,15 l</i>	€ 8,00
<i>Knut Hansen Gin &amp; Tonic alkoholfrei 0,15</i>	€ 9,50

## *Vorspeisen & Suppen*

<i>Karamellisierter Ziegenkäse / Linsensalat</i>	€ 11,90
<i>Honigmelone mit Serrano-Schinken</i>	€ 13,90
<i>Tomatensuppe mit Basilikum</i>	€ 8,90
<i>Selleriesamtsüppchen</i>	€ 8,50



## *Vegetarisch / Vegan*

*Linguine wahlweise mit:*

<i>hausgemachtem Basilikum Pesto</i>	€ 15,90
<i>Anti Pasti Gemüse</i>	€ 16,90
<i>Gefüllte Spitzpaprika mit Tomatensauce und Basmati-Reis</i>	€ 17,50



## *Hauptspeisen:*

<i>Ostseelachs – auf der Haut gebraten, mit Weißweinsauce, Rosmarinkartoffeln und Salatteller</i>	€ 29,50
<i>Kabeljau-Filet auf Blattspinat mit grobe Senfsauce und Butterkartoffeln</i>	€ 31,00

<i>Linguine</i> mit Bolognese vom Bio Rind	€ 18,90
<i>Roastbeef kalt</i> mit Gewürzgurke, Remouladensauce und Bratkartoffeln	€ 26,50
<i>Original Wiener Schnitzel</i> klassisch mit Bratkartoffeln und Salatteller	€ 32,50
<i>Wiener Schnitzel „Dänische Art“</i> mit Gemüse, Bratkartoffeln und Rahmsauce	€ 34,50
<i>Tafelspitz</i> mit Meerrettichsauce mit Speckbohnen und Butterkartoffeln	€ 28,50
<i>Boeuf Bourignon</i> mit Champignons, Perlzwiebeln und Speckstreifen, dazu Kartoffelgratin	€ 32,50
<i>Extra Beilagensalat</i>	€ 6,50



### *Nachspeisen:*

<i>Eis &amp; Heiß</i> - Vanille-Eis / heiße Kirschen	€ 8,90
<i>Rote Grütze</i> / Vanille-Eis	€ 9,50
<i>Crème Brûlée</i>	€ 10,90

## Die 14 häufigsten Allergieauslöser

- \*1* **Glutenhaltige Getreide** (d.h. Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut) sowie daraus hergestellte Erzeugnisse
- 
- \*2* **Krebstiere und Krebstiererzeugnisse**
- 
- \*3* **Eier und Eierzeugnisse**
- 
- \*4* **Fisch und Fischerzeugnisse**
- 
- \*5* **Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse**
- 
- \*6* **Soja und Sojaerzeugnisse**
- 
- \*7* **Milch und Milcherzeugnisse** (einschließlich Laktose)
- 
- \*8* **Schalenfrüchte** (d.h. Mandel, Haselnuss, Walnuss, Kaschunuss, Pecannuss, Paranuss, Pistazie, Macadamianuss, Queenslandnuss) sowie daraus hergestellte Erzeugnisse
- 
- \*9* **Sellerie und Sellerieerzeugnisse**
- 
- \*10* **Senf und Senferzeugnisse**
- 
- \*11* **Sesamsamen und Sesamsamenerzeugnisse**
- 
- \*12* **Weichtiere** (Mollusken, Schnecken, Tintenfische, Muscheln und Austern) und Weichtiererzeugnisse
- 
- \*13* **Süßlupinen und Süßlupinenerzeugnisse**
- 
- \*14* **Schwefeldioxid und Sulfite** (bei einer Konzentration von mind. 10 mg/kg oder Liter)