

## *Liebe Gäste,*

*wir freuen uns sehr, Sie nach fast drei Jahren wieder im  
Historischen Krug begrüßen zu dürfen.*

*Gerne möchten wir Sie mit unserem kulinarischen Angebot der  
feinen schleswig-holsteinischen Landküche im Takt der  
Jahreszeiten verwöhnen.*

*Bitte genießen Sie einen schönen Abend*

*Familie Hansen-Mörck und alle Mitarbeiter*

## *Aperitif*

*Champagner Veuve Emile Brut*

*0,1 l € 11,50*

*oder*

*Mionetto Spumante Vivo*

*0,1l € 5,50*

## *Unser Krugwirtschafs-Menü*

*Terrine vom Seeteufel mit Estragon-Mayonnaise  
und Artischockensalat*

*€ 12,00*

*☞ ☞*

*Aufgeschäumtes Erbsen-Minzsüppchen  
mit Fördekrabben*

*€ 9,00*

*☞ ☞*

*Ostseelachs in Senfschaum  
auf sautiertem Blattspinat*

*€ 26,00*

*☞ ☞*

*Angeliter Kalbsbäckchen in Rotweinsauce  
mit Perlzwiebeln  
auf Kartoffelbrei und Zuckermöhren*

*€ 24,00*

*☞ ☞*

*Mascarpone—Mousse  
mit Basilikum-Erdbeeren & Sorbet*

*€ 9,00*

*☞ ☞*

*3-Gang Menü € 42,00*

*4-Gang Menü € 49,00*

*5-Gang Menü 59,00*

## Weitere Spezialitäten

**K**aramellisierter **Z**iegenkäse  
auf **A**rtischockensalat

€ 12,00

☞ ☞

**G**ebeizter **L**achs auf **F**enchelsalat  
mit **H**onig-Senfsoße

€ 13,00

☞ ☞

**H**ausgemachte pikante **G**ulaschsuppe  
mit selbstgebackenem **B**rot

**T**eller € 6,80 / große **P**ortion € 10,50

☞ ☞

**G**emischter **K**rugsalat mit **F**rüchten  
und gebratenen **G**arnelen

€ 16,-

☞ ☞

**S**ylter **M**atjesfilet  
auf **A**pfel-**Z**wiebelsalat mit **B**ratkartoffeln

€ 14,00

☞ ☞

**V**ariation vom **S**ylter **M**atjes in **6** **S**orten  
mit **B**ratkartoffeln

€ 19,-

☞ ☞

**G**ebratener **S**eeteufel in **P**imento-**S**auce  
auf **A**rtischockengemüse

€ 25,-

☞ ☞

*O*everseer **K**lappstulle - besser als jeder **C**heeseburger!  
zwei hausgemachte **B**ratlinge mit **T**ilsiter  
und roter **Z**wiebelkonfitüre,  
dazu **P**ommes frites

€ 10,90

☎ ☞

**F**iletschnitzel vom **L**andrasseschwein  
mit **B**ratkartoffeln und gemischtem **S**alat

€ 22,00

☎ ☞

**G**eester **S**chweinemedallions in **P**fefferrahm  
auf **S**chneidebohnen

€ 23,00

☎ ☞

**A**ngeliter **K**albsrückensteak  
mit **P**fifferlingen in **R**ahm

€ 29,00

☎ ☞

**Z**artbitteres **S**chokoladenmousse auf  
**R**osmarin-**P**ortweinkirschen mit **S**alz-**K**aramelleis

€ 11,-

☎ ☞

**M**arinierte **E**rdbeeren  
mit hausgemachtem **S**orbet

€ 7,00

☎ ☞

# 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*