
Hotel Restaurant Elisabeth

Bitte haben Sie Verständnis dafür, daß unser Monats-Menue, nur auf Vorreservierung für Sie gekocht werden kann.

September-Menue



Amuse Gueule

*Schaumsüppchen
von der geräucherten Forelle*

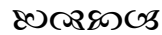
*Barbarie Entenbrust
an einer Orangen-Pfeffersauce
mit Rotkohl gefüllter Kohlrabi und hausgemachten Mandelkroketten*

*Ein Crepe gefüllt mit exotischen Früchten
am Tisch flambiert mit Frambroise*

€ 32,90 pro Person

a la Carte

Vorspeisen

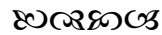


*Carpaccio von der Strauchtomate
mit Mozzarella und hausgemachtem Pesto
€ 6,90*

*Serrano-Schinken auf Melonenschiffchen
dazu reichen wir Brot und Butter
€ 7,50*

*Hausgebeitzter Norweger Graved Lachs
an Senf-Honig-Dillsauce im Salatbett
€ 7,80*

Suppen



*Deftige Kartoffelsuppe
mit Kohlwursteinlage
€ 5,30*

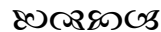
*Hühnerkraftbrühe
mit viel drin...
€ 5,30*

*Fruchtige Tomatensuppe
mit Knoblauchcroutons
€ 4,80*

*Lübecker Kriebssuppe
mit Nordseekrabben
€ 6,20*

*Steinpilz Essenz
mit viel drin...
€ 5,80*

Fleischhauptgerichte



*Rinderleber gebraten
mit gebratenen Apfelringen,
gebratenen Zwiebeln und Kartoffelschnee*

€ 12,20

*Hähnchenbrust gebraten
auf Curryschaum mit buntem Reis
dazu reichen wir einen kleinen Salat*

€ 14,20

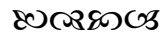
*Schweinefilet im Speckmantel
auf Kohlrabi-rahmgemüse, Röstzwiebeln
und gebackene Kartoffeltaler*

€ 16,20

*Schweinefiletmedaillons gebraten
auf Blattspinat mit Gorgonzolasauce
und Bandnudeln*

€ 16,20

Fleischhauptgerichte



Schnitzel „Wiener Art“

mit Pommes frites und Salatbeilage

kleine Portion € 12,80

große Portion € 13,80

*Schweinerückensteak unter einer Kartoffelkruste
auf grünen Bohnen, Rosmarinsauce und Bratkartoffeln*

€ 14,30

Cordon Bleu vom Schwein

mit Käse und Schinken gefüllt auf Rahmpilzen und Kroketten

€ 14,80

*Rinderroulade in eigener Sauce gegart
mit Preiselbeer-Rotkohl und Salzkartoffeln*

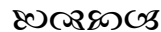
€ 16,20

Schwartauer „Steakteller“

*saftige Steaks vom Rind, Schwein und der Pute
mit einem kleinen Salat und Bratkartoffeln*

€ 18,50

Fischhauptgerichte



*Gebratenes Seelachsfilet mit Kräuterkruste
auf Blattspinat und Butterkartoffeln
€ 13,50*

*Gebratenes Rotbarschfilet
auf Gurkengemüse in Rahm und Dillkartoffeln
€ 14,50*

*Ostsee-Lachsfilet gebraten mit grünem Spargel
Weißweinsauce und buntem Reis
€ 14,50*

*Gebratene Schollenfilets mit Nordseekrabben
Lauch-Champignongemüse in Rahm und Butterkartoffeln
€ 16,30*

*Goldbutt „Finkenwerder Art“
Goldbutt in der Pfanne gebraten mit Speckbutter, Salzkartoffeln und Salatbeilage
€ 17,50*

*Fischteller „Elisabeth“
Lachs-, Zander- und Rotbarschfilet auf Lauch-Champignongemüse in Rahm
mit Risolleekartoffeln
€ 18,50*

Vegetarische Köstlichkeiten

*Großer gemischter Salat
mit Frenchdressing*

€ 7,50

*Gemüsespieße
auf Tomatensauce mit Salzkartoffeln*

€ 10,90



Etwas Deftiges

*Bauernfrühstück
mit Schinkenstreifen und Gewürzgurke*

€ 11,50

*Mageres Sauerfleisch
mit hausgemachter Remoulade dazu Röstkartoffeln*

€ 12,50

*Matjes „Hausfrauen Art“
dazu Bratkartoffeln*

€ 11,90



Extras

Portion Bratkartoffeln

€ 2,90

Portion Pommes frites

€ 2,90

Bei Beilagenänderungen erheben wir einen Aufschla



Für unsere kleinen Gäste

„Peter Pan“

Kleines Schnitzel mit feinem Gemüse und Pommes frites

€ 7,90

„Captain Hook“

Fischfilet mit Remoulade und Butterkartoffeln

€ 7,90

„Tinkerbell“

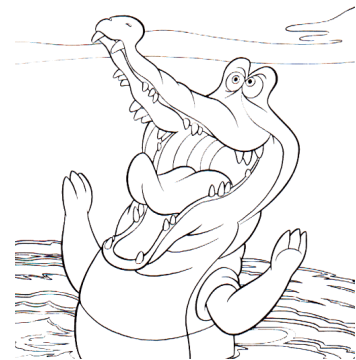
Spaghetti Bolognese mit geriebenem Käse

€ 6,90

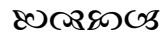
„Nimmerland“

Apfelpfannkuchen mit Zimt und Zucker

€ 6,70



Dessert



Gemischtes Eis mit Sahne

€ 4,90

Lübsche Rode Grütt

mit Vanilleeis

€ 5,50

Lebkucheneisparfait

auf Eierlikörsauce und frischen Früchten

€ 6,20

After-Eightparfait

mit frischen Früchten

€ 6,50

Geeistes und marmoriertes Mousse au Chocolate

im Lübecker Marzipanmantel

€ 7,50

Cappuccinoeisparfait in einer Schokoladentasse

auf Amarettosauce und frischen Früchten

€ 7,50