

Liebe Gäste und Freunde des Hauses,

Wie haben Jeden Montag Ruhetag.

Aber für **Reservierungen** oder **Veranstaltungen** ab 15 Personen am Montag nach Absprache möglich.

Auch **Feiertagen** am Montag stehen wir Ihnen zu den gewohnten Öffnungszeiten wieder gerne zur Verfügung und freuen uns auf Ihren Besuch.

Sandkuhle 4-6 24103 Kiel

0431-96186

Durchgehend warme Küche

Täglich Küche: 11:30 – 15:00 Uhr und 17:30 bis 24:00 Uhr

Mohrenkopf – Pfeffer ist wieder bei uns erhältlich. Kochen Sie mit den superschönen Pfeffer aus den biafranischen Dschungel. Er macht ihre Gerichte zuhause nicht nur äußerst lecker. Er ist auch im verbrauch sehr sparsam. Sprechen Sie bitte unser Service Team an! Wir freuen uns.

Suppen

Wildrahmsüppchen mit Fleisch- und Gemüseeinlage und ofenfrischem Baguette

6,90 Euro

Tomatencremesuppe mit Gin verfeinert, Fleischklößchen, Sahnehaube und Ofenbaguette

6,90 Euro

Krabbensuppe nach Art des Hauses mit Cognac aromatisiert, reichlich Garnelen, Sahnehaube und Baguette

7,90 Euro

Vorspeisen

Kleiner **gemischter Salat** mit Balsamico Dressing

6,90 Euro

Shrimpscocktail mit Salatstreifen, Paradiesäpfeln, Cocktailsauce und Kaviar garniert

8,50 Euro

Rinder Carpaccio an frischem Ruccolasalat mit geriebenem Parmesan, dazu Brot

16,80 Euro

Änderung vorbehalten

Salate

Großer gemischter Blatt- und Gemüsesalat der Saison

>>> mit gebratener Entenbrust oder Putenbrust gerösteten Kürbiskernen, Früchte-Komposition und Baguette

18,50 Euro

>>> mit gebratenen Edelfischfilets, sautiertem Flusskrebsfleisch und Pinienkernen

18,90 Euro

Zu allen Salaten servieren wir hausgemachtes Balsamico Dressing und ofenfrisches Baguette

Vegetarische Gerichte

Bunter Gemüsegratin: fein würzige Sahnkartoffeln mit frischem Gemüse belegt, tomatisiert und mit Champignons à la Crème und Käse im Ofen überbacken

18,50 Euro

Vegetarische Tortellini gefüllt mit zartem Gemüse, dazu sautierte Sojabohnen, Zuckerschoten, Bambussprossen, Wasserkastanien und gelbe Paprika und herzhaft Curryrahmsauce

18,50 Euro

Hausgemachte Spätzle mit Pilzrahmsauce

14,90 Euro

Holsteinisch und Kleinigkeiten

Hausgemachtes Sauerfleisch an Blattsalaten mit eingelegtem Gemüse, Remouladensauce und Bratkartoffeln

16,90 Euro

Gebackener Camembert an Blatt- und Gemüsesalaten mit Preiselbeeren gefüllter Birne, exotischen Früchten, Butter, dazu Ofenbaguette.

15,90 Euro

Zwei Spiegeleier mit sautiertem Champignons-Zwiebelgemüse und Bratkartoffeln

15,90 Euro

„Seemanns-Labskaus“ mit Roten-Beten, Bismarck-Rollmops oder Matjesfilet, Spiegelei, Pfeffergurken und Blattsalaten

18,50 Euro

Änderung vorbehalten

Fleischgerichte

Schnitzel „Jäger Art“ mit Champignonssauce und Pommes frites
17,90 Euro

Schnitzel nach „Schleswig-Holsteiner Art“ mit gebratenem
Champignon-Zwiebelgemüse und Spiegelei, garniert mit Pfeffergurken und
roten Rüben, dazu Bratkartoffeln

18,90 Euro

„Mohrenkopf-Topf“: drei kleine Steaks von Schweinefilet, Putenbrust und
Rind gebraten, mit Champignons à la Crème, Gemüsekomposition, Sauce
Hollandaise und Bratkartoffeln

22,90 Euro

„Herzhafter Pfeffertopf“: verschiedene Filetspitzen in Pilzsauce mit rosa
Pfeffer und Bratkartoffeln

20,50 Euro

Entenbrust gebraten an Rosmarin- und Granatapfelsauce, Mandel-Broccoli und
Kroketten

22,50 Euro

Saftiges Putenbruststeak gebraten mit Früchte-Curryrahmsauce, Reis oder
Pommes frites

19,50 Euro

Drei Schweinefiletmedaillons an Rosmarin-Pilzrahmsauce, dazu
hausgemachte Spätzle oder Kroketten

21,80 Euro

Änderung vorbehalten

Fischgerichte

Fangfrische gebratene **Heringe** mit Bratkartoffeln und Salat

15,90€



Forelle im Ganzen in Mandelbutter gebraten, Salatbouquet und Bratkartoffeln

18,60€



„**Störtebecker-Teller**“: Bunte Blattsalate in herzhaftem Balsamico-Dressing mariniert, dazu gebratenes Lachsfilet, Garnelen, Spiegelei und mit Preiselbeer-Sahnesauce gefülltem Matjesfilet, dazu Honig-Dill-Senfsauce und Bratkartoffeln

22,90 Euro

Lachs-Krebs-Gratin: Kartoffelscheiben in würziger Sahnesauce mit Flusskrebsfleisch und Lachsstreifen belegt, im Ofen mit Hummersauce und Käse überbacken, dazu Ofenbaguette

20,80 Euro

Norwegisches Lachsfilet gebraten mit Gemüse der Saison und Sauce Hollandaise, dazu Bratkartoffeln oder Butterkartoffeln

24,50 Euro

Kutterscholle nach "Finkenwerder Art" in Speck knusprig gebraten mit Bratkartoffeln, dazu frischen Salat

24,90 Euro

„**Seglerpfanne**“: drei verschiedene Fischfilets in Zitronenbutter gebraten mit einer leichten Dijon-Senfsauce, buntem Gemüse und Bratkartoffeln in der Pfanne serviert

22,50 Euro

Steinbeißerfilet in Zitronenbutter gebraten auf Spinatbett, Hummersauce und in Weißburgunder-Véloté geschmorte Garnelen, dazu Kartoffeln oder Kräuterreis

24,80Euro

Änderung vorbehalten

Köstliche Wild Spezialitäten
aus hiesiger Jagd

Wildrahmsüppchen mit Portwein abgerundet, Belugalinsen und
Fleischeinlage, dazu Baguette
6,90 Euro

In Burgundersud geschmorte **Damwildkeule** mit einem leichten
Wacholderjus, Preiselbeerbirne, Apfelrotkohl oder Rosenkohl und Krokette
24,50 Euro

Halbe-Ente Ofenfrischer Entenbraten von Brust und Keule an Orangensauce,
Apfel-Rotkohl, Preiselbeerbirne, dazu Semmelknödel oder Krokette
24,80 Euro

Das Beste vom Reh: Rehrückenfilets rosa gebraten auf einer Preiselbeersauce,
Apfelrotkohl, gefüllte Birne und Krokette
(wenn vorrätig)
28,80 Euro

Dialog von feinem **Hirsch- und Rehragout** mit Pilzen, Preiselbeerbirne,
Apfelrotkohl und Dampfkartoffeln
24,50 Euro

Zwei zarte **Entenkeulen** „süßsauer“ mit Honig im Ofen gratiniert auf
Preiselbeersauce, Apfelrotkohl, gefüllte Birne und Bratkartoffeln oder
Semmelknödel
22,50 Euro

Änderung vorbehalten

Desserts und Kinderkarte

Hausgemachtes Mohrenkopf-Küchlein mit Vanilleeis auf Vanillesauce und Hippen Gebäck

7,90 Euro

Hausgemachtes Mousse in Schokoladengitter gefüllt an zweierlei Saucen mit Früchten garniert und hausgemachte Karamel-hippengabäck

8,50,00 Euro

Dessertvariation „ Mohrenkopf“: Gaumenschmeichler aus verschiedenen Desserts mit exotischen Früchten und dreierlei Saucen, Sahne und Hippengebäck

10,50 Euro

Gebackene Apfelringe mit Vanilleeis und Vanillesauce

7,80 Euro

Crème brûlée: feine Vanillecreme mit braunem Zucker gratiniert und marinierten Früchten

6,80 Euro

Eis

Eis & Heiß: Drei Kugeln Vanilleeis mit heißen Kirschen

6,80 Euro

Gemischtes Eis: Drei Kugeln Eis und Hohlhippen ohne mit Sahne

6,80 Euro

Kinderkarte 🍌

Bis 12 Jahre

Kleines Putensteak mit Buttergemüse und Pommes Frites

10,50 Euro

Hausgemachte Hähnchen-Crossies und Pommes Frites an Salatbouquet, dazu Ketchup und Mayonnaise

10,50Euro

Hausgemachte Fischstäpchen mit Butterkartoffeln und einem kleinem Salat

10,50Euro
