

# Speisekarte

(Stand Februar 2026)



Unsere Empfehlung: **Aperitif** (auch alkoholfrei möglich):

**Lillet Wild Berry**

7,9

**Aperol Spritz**

7,9

**Secco**

3,9

## VORSPESIEN/SALAT

**Fischeintopf klein / groß**

7,9 / 15,9

**Süßkartoffel- Ingwer- Suppe**

7,9

**Hausgemacher Anti Pasti Vorspeisenteller**

Mit Knoblauch Baguette

(eine / zwei Personen) 9,9 / 16,9

(+ drei Garnelen) + 3,2

**Lachs Tatar**

Auf Rösti Taler mit Avocado Creme

16,9

**Kleiner gemischter Salat**

mit Speckstreifen und Parmesan

6,5

## HAUPTSPEISEN

### **Saison- Gemüse**

Rosmarin Kartoffeln, Kräutersoße

13,9

(+ Garnelen + 8,9 / + Hähnchenbrust + 5,9)

### **Ofenkartoffel mit Sour Creme und Beilagensalat**

9,9

(+ Garnelen + 8,9 / + Hähnchenbrust + 5,9 / + Lachsfilet gegrillt 6,9)

### **Pasta Mediterran**

Mediterranes Gemüse, Ziegenkäse, Kirschtomaten, Oliven

19,9

### **Pasta Meer**

Mit Hummersoße, Garnelen, Lachs

22,9

### **Roastbeef kalt**

mit Remouladensoße, Bratkartoffeln

19,9

### **Bauernfrühstück mit Schinken**

16,9

### **Hirschcurrywurst**

mit Preiselbeer Currysoße, Steakhouse Pommes oder Rosmarinkartoffeln

14,9

### **Holsteiner Grünkohl**

mit Kasseler, Kochwurst, Backe und Bratkartoffeln

21,9

### **Ente gegrillt**

Rotkohl, Klöße, Orangenjus

halbe Ente 26,9      viertel Ente 17,9

## F I S C H

**Matjes „Hausfrauen Art“**  
mit Salatbeilage, Bratkartoffeln  
17,9

**Pannfisch aus Lachs und Steinbeißer**  
mit Senfsause, Bratkartoffeln  
23,9

**Gebackene Scholle**  
mit Salatbeilage, Speck, Bratkartoffeln  
24,9

**Strander Stör- Filet**  
mit Schmorgemüse auf Kräutersoße und Kartoffel- Stampf  
26,9

**Gegrilltes Lachs- Filet**  
mit Schmorgemüse auf Kräutersoße und Kartoffel- Basilikum- Püree  
23,9

**Gebackene Strander Forelle**  
mit Bratkartoffeln und Salatbeilage  
23,9

## F L E I S C H

Aus heimischen Forsten: **Hirschgoulasch, Rotkohl, Klöße**  
23,9

**Kalbs Leber**  
“Berliner Art“ mit Apfel, Zwiebel, Kartoffelstampf, Jus  
19,9

**Rinder Roulade**  
Apfel Rotkraut, Kartoffelklöße oder Stampfkartoffel  
20,9

**Rumpsteak 180g Matrosen Cut**  
mit Knoblauchbaguette, Salsa- Dip und Salatbeilage  
22,9

**D E S S E R T**

**Panna Cotta mit Kirsch- Holundersoße**

7,9

**Crème Brûlée**

8,9

**Warmer Schokokuchen**

mit Vanilleeis

8,9

**Eissorten:** Vanille, Walnuss, Pistazie, Schokolade, Erdbeere je 1,9

**dazu empfehlen wir: Espresso oder Cappuccino**

**Jetzt anmelden!**

**Hof Hasche aus Rabendorf präsentiert im MeerRestaurant: Großes  
Gänse Essen mit Gänsen aus Freilandhaltung**

**Gans mit Rotkohl, Klößen, Kroketten, Orangen Soße**

**Nur 29,90€ pro Person**

**24.1. – 1.3.**

**Ab 6 Personen auch vorher buchbar**

**Weißwein vom Weingut Pauser (Rheinhessen)**

**Grauer Burgunder trocken** 0,2 / 1L 6,6 / 26,9  
Exotische Früchte mit Ananas im Mittelpunkt, Spuren von Birne und Lavendel – viel Saft und weiche Konturen

**Weißer Burgunder trocken,** 0,2 / 0,75 7,6 / 24,9  
Zitrus und Grapefruit, lebhaft Säure am Gaumen, feine Struktur und Mineralik – ein perfekter Begleiter zum Fisch

**Sauvignon Blanc feinherb** 0,2 / 0,75 7,6 / 24,9  
Von Sandstein und Muschelkalk, intensive Kräuterwürze, Zitronengras, Limette und Stachelbeere mit frischer Säure – reintonig und klar

**Riesling trocken** Klostergarten Lagenwein 0,2 / 0,75 7,9 / 26,9  
Granny Smith, dicht und mineralisch, am Gaumen Komplex mit Noten von Apfel und Weinbergspfirsich – geradlinig, klar, sehr saftig mit lebendiger Säure

**Chardonnay trocken** Geisterberg Lagenwein 0,2 / 0,75 7,9 / 26,9  
Im Holzfass ausgebaut, mit Aromen von gelbem Apfel, Zitronenschale, Ananas und Muskatnuss. Ergänzt durch feine Noten von Vanille, Honigmelone, Pfirsich und Haselnuss – lebendig und elegant.

**Blanc de Noir** (Weiß aus roten Trauben) und **Rosé** vom **Weingut Pauser (Rheinhessen)**

**Blanc de Noir trocken** 0,2 / 0,75 7,6 / 24,9  
Spätburgunder direkt gepresst, verführerische Aromatik von Blüten und exotischen Früchten

**Rosé „CHILLIG“ trocken** 0,2 / 0,75 7,9 / 26,9  
Cuvée aus Syrah & Merlot, frisch, mit einer Spur Minze zwischen roten Früchten, fruchtbetont und ausbalanciert – ein gefälliges, „CHILLIGES“ Trinkvergnügen

**Weinschorle** 5,8

## Rotwein

### Aus unserem Eichenfass:

**Tempranillo** - Bodegas Sierra Norte, Valencia, Spanien 0,2 / 0,75      6,9

Aus ökologischem Anbau

Reinsortiger Tempranillo, kurz im Barrique ausgebaut – kraftvoll, vollmundig und strukturiert.

Tief kirschrot im Glas, mit Aromen reifer roter Beeren und feinen Röstnoten.

**Cabernet Sauvignon Barrique trocken**, „Land of Glory“ Weingut Dalvina 0,2 / 0,75      6,9 / 24,9

Dunkle Früchte, Beeren und Pflaumen in Balance von Frische und Reife, angenehm leichte Barriquenote

**Dioniz Cabernet Sauvignon Barrique trocken**, Weingut Dalvina (N. Mazedonien) 0,2 / 0,75      9,4 / 32,9

Akzentuierte Fruchtnoten, Zedernholz durch die Fassreifung, Schwarze Johannisbeeren und

Schwarzkirsche – reif und seidig mit herrlicher Komplexität, im Abgang Mokka- und Kakaoaromen

**Dioniz Vranec Barrique trocken**, Weingut Dalvina (N. Mazedonien) 0,2 / 0,75      9,4 / 32,9

Intensive, dunkle Farbe mit komplexem Aroma, an Pflaumenpüree gepaart mit frisch geschnittenem Holz

und Röstaromen erinnernd – voll im Geschmack mit hervorragender Struktur und viel Geschmacksharmonie

**Doppio Passo Primitivo Selena** 0,2 / 0,75      8,5 / 29,9

Die süditalienische Spezialität besticht durch ein dichtes Bukett von schwarzen Beeren, reifen Kirschen und einladenden Kakao-Noten. Bei seinen sanften Tanninen sind Struktur und Tiefe deutlich vorhanden.

**Pauser Merlot Flonheim** 0,2 / 0,75      8,5 / 29,9

Reifer Duft nach Blaubeeren, Kirschen, Zwetschgen und feiner Kräuterwürze. Am Gaumen saftige

Frucht, milde Säure und seidige Gerbstoffe – kraftvoll, geschmeidig und angenehm trinkbar.

**Pauser Syrah 2023 Réserve - Geisterberg Flonheim** 0,2 / 0,75      9,4 / 32,9

R Würzig und fruchtig: Schwarze Johannisbeere, Brombeere, Himbeere, Gewürznelke und dunkle

Nougatschokolade. Am Gaumen saftige Frucht, feiner Gerbstoff und ausgewogene

Säure – elegant solo oder zu Speisen.

**Pauser Dornfelder Füchschen lieblich Flonheim** 0,2 / 0,75      8,5 / 29,9

Unser junger, lieblicher Dornfelder wird sie begeistern mit seinen saftigen reifen Fruchtaromen.

Dem Wein merkt man an, dass die Qualitäten von Rebsorte und Boden gekonnt ausgeschöpft

wurden. Vielseitig kombinierbar und passt zu fast allen Gerichten./ü