

Liebe Gäste und Freunde,

in unserer PASSAT-Kombüse wird mit Liebe und Handwerkskunst gekocht! So gut wie alles was in unserer Kombüse entsteht, wird von uns selbst gemacht. Sollte also mal etwas aus sein, dann ist es eben wirklich aus – weil wir auf Qualität setzen. Und wenn es etwas länger dauert, bitten wir um Ihr Verständnis:

Gutes Essen braucht seine Zeit!

Genießen Sie nicht nur unsere küstenköstliche Küche, sondern auch die Kunst in unserem Gastraum. In den Werken steckt das Herzblut der Inhaberin Annette Seybold, die aus einer Künstlerfamilie stammt.

Bei Interesse fragen Sie doch nach weiteren Infos!

Ihre PASSAT-Crew 

PASSAT Empfehlungen:

Fruchtige Tomaten-Orangen-Suppe (vegan) mit Baguette

8,80

Norwegisches Lachsfilet auf Basilikum-Spätzle

mit einem Ragout aus getrockneten &

frischen Tomaten, getoppt mit gerösteten Pinienkernen und Basilikum-Olivenöl

27,-

Basilikum-Spätzle „Caprese,, mit einem Ragout aus getrockneten &

frischen Tomaten, überbacken mit Mozzarella (vegetarisch)

20,-

Eingelegte Bratheringe mit Salatbouquet, roten Zwiebeln und Bratkartoffeln

18,-

Vanille-Parfait auf fruchtigem Erdbeerspiegel

8,80

- Es ist nur Barzahlung möglich -

Alle Preise sind in Euro und inkl. gesetzlicher MwSt.

Suppen, Salate, kleine Speisen

Kleiner gemischter Salat mit Hausdressing 6,50

Großer bunter **Salat** mit Balsamico-Dressing, Ziegenfrischkäsetaler in Nusschale,
 Aprikosen-Chutney und Baguette 19,-

Schmackhafte Fischsuppe mit Fischfiletstücken und Garnele. Vorspeise 13,-
 Mit Pernod verfeinert, ein Klecks Schmand on Top und Baguettescheiben Hauptspeise 18,-

Feinstes Apfel-Grieben-Schmalz und Baguette 7,50

Aioli und Baguette (auch vegan möglich) 5,-

Black-Tiger-Garnelen in pikantem Knoblauch-Chili-Öl, Aioli und Baguette 18,-

Vorzüglich vegetarisch und vegan

Käsespätzle mit Röstzwiebeln „wie bei Mama im Süden“ 19,-

Gratinierter Ziegenfrischkäse auf Blattspinat mit Knobi, Aprikosen-Chutney und Baguette 17,-

Veganer Burger mit Aioli, Paprikasalsa,
 Brötchen, Salat, Gurke, Tomate, Zwiebeln,
 dazu Pommes 19,-

Dreierlei Linsen-Curry mit Kichererbsen, Kartoffeln und Kokosmilch (vegan) 17,-

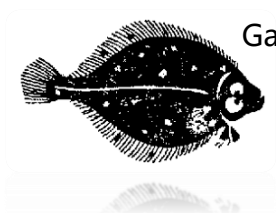
Bitte beachten Sie, dass wir bei Änderungen einen Aufpreis von 2,00 Euro berechnen. Nachservice berechnen wir ebenfalls extra. Ketchup oder Mayonnaise jeweils 0,50 Euro.

- Es ist nur Barzahlung möglich -

Alle Preise sind in Euro und inkl. gesetzlicher MwSt.

Fischvergnügen

Lübecker Fischpfanne: Fischfilets in Eihülle gebraten auf hauseigener Senfsaatsoße und leckere Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln 24,-



Ganze Scholle vom Rost, gebutterte Salzkartoffeln mit Petersilie 24,-

... und gebratenem Würfelspeck (Finkenwerder Art) 27,-

Rotbarschfilet in feiner Eihülle gebraten und selbstgemachter Remoulade, dazu servieren wir gebutterte Salzkartoffeln mit Petersilie 26,-

Kräuter Pannfisch Kellenhusener Art: Beliebt seit über 40 Jahren bei unseren Gästen: Steinbeißer-Filetstücke werden mit Knoblauch, Kartoffelscheiben, Speck, Zwiebeln, Kräutern und Gewürzen frisch in einer Pfanne mit Schmand und Sahne für Sie gegart. 24,-

Norwegisches Lachsfilet auf mit Blattspinat, der mit Knoblauch verfeinert ist, Kräuterbutter und Salzkartoffeln 27,-

Typisch Norddeutsch:

Milde Matjesfilets Nordische Art mit sahniger Hausfrauensoße & Bratkartoffeln 18,-

Holsteiner Matjesteller:
 zwei Matjesfilets Nordische Art mit Honig-Dill-Senf- und Hausfrauensoße sowie ein Sherry-Matjesfilet gefüllt mit pikanter Meerrettich-Preiselbeer-Sahne, dazu Bratkartoffeln 22,-

Bitte beachten Sie, dass wir bei Änderungen einen Aufpreis von 2,00 Euro berechnen. Nachservice berechnen wir ebenfalls extra. Ketchup oder Mayonnaise jeweils 0,50 Euro.

- Es ist nur Barzahlung möglich -

Alle Preise sind in Euro und inkl. gesetzlicher MwSt.

Fleischschmaus

Schnitzel "Wiener Art" handgeklopft und frisch paniert

mit **Pommes Frites**

20,-

Rumpsteak vom Grill mit **Pommes Frites**

und hauseigener **Kräuterbutter**

oder mit würziger Schlehen-Bratenjus

29,-

Der Klassiker:

Roastbeef in Scheiben (kalt)

dazu Bratkartoffeln, Salatbouquet und

leckere selbstgemachte Remoulade

21,-

Hamburger

Klassik

Rindfleisch 180 g

Rustikales Brötchen, Salat, Mayo, Ketchup, Gurke, Tomate, Zwiebeln,

dazu Pommes Frites

18,-

Cheese & Bacon

Rindfleisch 180 g, Gouda, Bacon, Paprikasalsa

Rustikales Brötchen, Salat, Mayo, Gurke, Tomate, Zwiebeln,

dazu Pommes Frites

19,-

Vegan

Veganes Patty, vegane Aioli, Paprikasalsa

veganes Brötchen, Salat, Gurke, Tomate, Zwiebeln,

dazu Pommes Frites

18,-

Bitte beachten Sie, dass wir bei Änderungen einen Aufpreis von 2,00 Euro berechnen. Nachservice berechnen wir ebenfalls extra. Ketchup oder Mayonnaise jeweils 0,50 Euro.

- Es ist nur Barzahlung möglich -

Alle Preise sind in Euro und inkl. gesetzlicher MwSt.



Klein für Kinder

und NUR für Kinder!

Hähnchen-Nuggets 5 Stück mit Pommes Frites	8,00
Hähnchen-Nuggets 10 Stück mit Pommes Frites	11,50
Ein Stück Seelachs in Eihülle mit Bratkartoffeln	11,50
Kinderschnitzel mit Pommes Frites	9,50

süß und lecker



Feines hausgemachtes Krokant-Parfait mit hausgemachter Klößenköm-Sahne und Haselnusskrokant	8,80
---	------

Desserts im Weck-Glas

je nach Verfügbarkeit

Panna Cotta mit Erdbeerpüree	4,80
oder	
Tiramisu (mit Amaretto)	4,80
Fruchtiges Mango-Sorbet (vegan, lactosefrei, glutenfrei)	5,50

Bitte beachten Sie, dass wir bei Änderungen einen Aufpreis von 2,00 Euro berechnen. Nachservice berechnen wir ebenfalls extra. Ketchup oder Mayonnaise jeweils 0,50 Euro.

- Es ist nur Barzahlung möglich -

Alle Preise sind in Euro und inkl. gesetzlicher MwSt.