

## Suppen ...für den feinen Gaumen

***Kartoffelcremesuppe  
mit Streifen vom geräucherten Lachs,  
hausgebackene Grissinistange  
€ 7,50***

***Original Büsumer Krabbensuppe  
mit Nordseekrabben,  
hausgebackene Grissinistange  
€ 8,50***

***Sollten Sie ofenwarmes Baguette dazu wünschen,  
berechnen wir pro Portion € 1,00***

## Vorspeisen ...oder die Alternative für den kleineren Appetit

***Vier gebratene Gambas mit Streifen vom gerösteten Rauchspeck,  
Apfel-Lauchsalat und dazu ofenwarmes Baguette  
€ 15,00***

***Büsumer Nordseekrabben (60 g) in leichtem Rahm,  
dazu reichen wir unser ofenwarmes Baguette und Butter  
€ 14,50***

***Carpaccio von der Holsteiner Färse,  
mit Vinaigrette , gehobeltem Parmesan  
und dazu ofenwarmes Baguette  
€ 15,50***

***Seemannslabskaus mit Spiegelei, Rollmops, Gewürzgurke,  
als kleine Portion, einfach so zum Probieren oder als typisch  
holsteinische Leckerei vor Ihrem Hauptgang  
€ 7,50***



## Was Oma einst kochte und Opa sehr mochte, *die regionalen Klassiker*

***Seemannslabskaus mit Spiegelei von glücklichen Hühnern,  
Rollmops, Gewürzgurke und roter Bete mit Zwiebelringen***  
€ 12,50

***Hausgemachtes Sauerfleisch  
vom Schweinenacken mit Bratkartoffeln und Salatgarnitur***  
€ 13,50

***Geschmorte Markeruper Entenkeule karamellisiert,  
mit Orangensauce, Bratkartoffeln und marktfrischem Salat***  
€ 18,50

***Herzhaftes Bauernfrühstück  
mit Katenrauchschinken, Gewürzgurkenfächer  
und gemischtem Salat***  
€ 11,00

## Die Lieblingsgerichte unserer Stammgäste

***“Drathenhof Spezialtopf“***  
***Gebratene Medaillons vom Holsteiner Rumpsteak,  
Schweinelendchen und Truthahnbrustfilet, serviert auf  
Bratkartoffeln und einer Auswahl an Gemüse, garniert mit  
Champignons und Röstspeck***  
€ 19,00

***Holsteiner Rinderfiletspitzen „Stroganoff“,  
gebraten mit Streifen vom Rauchspeck, Champignons,  
Gewürzgurke, Zwiebeln und roter Bete, dazu servieren wir  
Kartoffelschnee und einen marktfrischen Salat***  
€ 22,50

## In unseren Pfannen & Töpfen brutzeln auch.....

*Zarte Kalbsleber gebraten, serviert mit glasierten Zwiebeln,  
Kartoffelschnee und Gurkensalat mit Kräuterdressing*

**€ 16,50**

**.....als kleinere Portion € 12,00**

*Medaillons vom Schweinelendchen,  
gratiniert mit Preiselbeeren und Mozzarella, Pfefferjus,  
Kartoffelgratin und marktfrischem Salat*

**€ 17,50**

*Zarte Lammhüftsteaks unter einer Pesto Kruste,  
Bohnenbündchen und Kartoffelgratin*

**€ 21,00**

*Rahmgeschnetzeltes vom Truthahnbrustfilet,  
mit frischen Champignons, Kartoffelschnee und Salat*

**€ 16,50**

**.....als kleinere Portion € 12,00**

*Holsteiner Färsen-Rumpsteak, 250 g,  
Sc. Béarnaise, Bratkartoffeln und mit gemischtem Salat*

**€ 25,50**

*“Strindberg“, 250 g*

*Holsteiner Färsen-Rumpsteak unter einer Kruste  
von Dijon Senf und Zwiebelwürfeln,  
Sc. Béarnaise, Pommes frites und marktfrischem Salat*

**€ 26,50**

*Holsteiner Rinderfiletsteak, 250 g,  
mit Sc. Béarnaise, Kartoffelgratin und marktfrischem Salat*

**€ 36,50**



*Das Beste vom Holsteiner Rinderfilet ab 2 Personen  
Für Sie am Tisch tranchiert*

*Chateaubriand – Doppeltes Rinderfiletsteak 500 g,  
mit marktfrischem Gemüse, Pfeffersauce, Sc. Béarnaise  
und Kartoffelbeilagen nach Ihren Wünschen  
pro Person € 39,50*

### *Mehr aus dem Meer ....*

*“Helgoländer Pannfisch“  
Zander und Ostseewildlachs mit Dijon-Senfsauce,  
Bratkartoffeln und als Beilage servieren wir Rote Bete,  
Gewürzgurke und Zwiebelringe  
€ 17,50*

*Lachsfilet gebraten mit Hummersauce,  
Basilikum-Pesto-Kartoffelpüree und marktfrischem Salat  
€ 24,50*

*Nordseescholle in Schinkenspeck gebraten,  
Butterkartoffeln und marktfrischem Salat  
€ 18,50*

*Zanderfilet auf der Haut gebraten,  
mit Dijon-Senfrahm, Basilikum-Pesto-Kartoffelpüree  
und marktfrischem Salat  
€ 18,50*

*Buntes Fischcurry,  
mit Basilikum-Pesto-Kartoffelpüree  
und marktfrischem Salat  
€ 17,50*



## Salate

### *Großer Gartensalat mit:*

<i>Streifen vom gebratenen Truthahnbrustfilet und Antipasti</i>	<b>€ 12,50</b>
<i>gebratenem Lachsfilet</i>	<b>€ 15,50</b>
<i>gebratenen Streifen vom Roastbeef und Champignons</i>	<b>€ 13,50</b>
<i>Mozzarella</i>	<b>€ 12,00</b>

*Unsere Salate servieren wir Ihnen mit einer Vinaigrette  
und warmem Baguette*

## Natürlich und glutenfrei

*Ofenkartoffel mit hausgemachtem Kräuterquark,  
an marktfrischem Salat, mit einer Vinaigrette*  
**€ 8,00**

*erweitert mit:*

<i>Putenbruststreifen</i>	<b>€ 10,00</b>
<i>Geräuchertem Lachs</i>	<b>€ 13,00</b>
<i>Büsumer Nordseekrabben</i>	<b>€ 14,50</b>
<i>Gebratenen Champignons</i>	<b>€ 9,00</b>

## Vegetarisch

*Gemüsepfanne mit Pasta in fruchtiger Tomaten-Olivensauce*  
**€ 13,00**

*Buntes Pilzragout mit Kräuter-Kartoffelpüree  
und gemischtem Salat (auch Vegan möglich)*  
**€ 16,00**

*Warme Ricotta Spinatbällchen mit Parmesan und Kirschtomaten*  
**€ 16,50**

*Kokos-Gemüsecurry mit Basilikum-Pesto Kartoffelpüree  
(auch Vegan möglich)*  
**€ 14,00**

*Weitere vegetarische oder vegane Gerichte gern auf Nachfrage.  
Eine Allergene Speisekarte halten wir ebenfalls bereit*



## Das süße Finale

*Crème brûlée mit warmen Kirschen und Cassis Sorbet*  
€ 7,50

*Panna Cotta mit Himbeerpüree und Mango Sorbet*  
€ 7,00

*Vanilleiscreme mit heißen Kirschen*  
€ 6,50

*Ofenwarmer Apfelstrudel  
mit Vanilleiscreme und Sahne*  
€ 7,00

*Förtchen mit Vanilleiscreme und warmen Stachelbeeren*  
€ 8,00

*Rote Grütze mit Vanilleiscreme, Eierlikör und Sahne*  
€ 5,50