



Authentisch und frisch – so ist das Motto im Melkhus.

Bei uns beginnt der Genuss schon bei der Auswahl auf saisonale Produkte aus der Region.
Hier trifft regionale Küche auf rustikale Gemütlichkeit und Lebensfreude.

VORSPEISEN

- Geräucherte Entenbrust** 17,-
Spargelsalat | Holunderblütenvinaigrette
- Matjestatar** 16,-
Granny Smith | eingelegte Gurke
Staudensellerie
- Bärlauchschaumsuppe** 14,-
Sherrynocken | geschlagene Sahne



SALATE

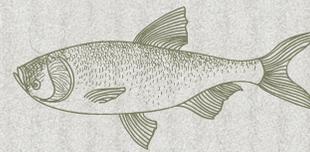
- Großer Hofküchen Salat** 16,-
gezupfte Blattsalate | Deichgraf mit
Wildkräutern und Zirbe | eingelegte Rübchen
Buttermilch Dressing
- Kleiner Salat mit frischen Gartenkräutern** 9,-
Kräuter Dressing | geröstete Nüsse
Kerne & Landbrotcroûtons

VEGETARISCH

- Gebratener Spargel** 24,-
Tomate | gebackene Kartoffelbällchen
Wildkräuter
- Bärlauchrisotto** 22,-
gebratene Limonenseitlinge | Deichgraf
- Gebackener Büffelmozzarella** 25,-
Düwelsch | Paprika | Kalamata Olive | Rucola

FISCH

- gebratener Adlerfisch** 32,-
Spitzkohl | eingelegte Mispeln
Pommes Carres
- Gebratene Wildfanggarnelen** 29,-
Zuckerschoten | Frühlingslauch
Fregola Sarda
- Gebratene Lachsforelle** 32,-
geröstete alte Kartoffelsorten
bunte Karotten | Meerrettichsauce



FLEISCH

- Metzgers Cut des Tages** 36,-
Marktgemüse | knusprige Pommes Frites
Sauce Béarnaise oder Café de Paris Butter
- Gebratenes Bio-Huhn vom Gut Schönborn** 32,-
Wildkräutersalat mit Schenkel und Bauernspeck
Vollkornrisotto | Wurzeln
- 48 Std. geschmorte Ochsenbäckchen** 29,-
Rhabarber | Salatherzen | Kartoffelpüree





KLASSIKER

Melkhus Tatar vom Holsteiner Rind

Eigelb | Rungholt Käse | Geröstetes Landbrot
(zur Hauptgangportion servieren wir Ihnen Pommes Frites)
21,- | 33,-

Rosa gebratenes Roastbeef vom Holsteiner Rind ^{2,3}
krosse Bratkartoffeln mit Bauern-Speck | Remoulade
22,- | 27,-

Holsteiner Sauerfleisch „Melkhus“ ^{2,3}
krosse Bratkartoffeln mit Bauern-Speck | Blattsalate
22,-

Wiener Schnitzel vom Holsteiner Kalb
Kartoffelsalat | Rahm-Gurken | Preiselbeeren
32,-

Gebackener Ferkelschinken mit Honig und Rosmarin ^{2,3}
glasierte junge Karotten | Schmorkartoffeln
28,-



KÄSE

Regionale Käse 21,-
vom Affineur Kober aus Itzehoe
hausgebackenes Früchtebrot | Chutney

DESSERT

Rhabarbermousse 12,-
Baiser | Zitronensorbet

Oma Jantzens Grießpudding 10,-
Himbeeren | Butterstreusel-Eis

Marinierte Erdbeeren 13,-
Frischkäseschaum | Macadamiacookie
Erdbeersorbet

KINDER

Räuberteller Kost nix!

Gebackene Brust vom Bauernhuhn 10,-
kleines Marktgemüse | Kartoffelpüree

Zander-Fischstäbchen 10,-
kleines Marktgemüse | Kartoffelpüree

Kleines Wiener Schnitzel 13,-
kleines Marktgemüse
knusprige Pommes Frites

Hausgemachte Nudeln 8,-
in Butter oder Tomatensauce

Milchreis 6,-
Zimt & Zucker | Beeren

Eis nach Tagesangebot 3,50



UNSERE EMPFEHLUNGEN ZU IHREM MAHL

APERITIF

Negroni Gin Campari Wermut	10,50	Crémant de Loire „Célestine“ Bouvet Ladubay Saint-Florent		Pommery Champagner Brut Apanage	
Bitter Spritz (Alkoholfrei) Undone not orange bitter Orange Sprite	9,-	100% Chenin blanc/rosé	0,11 7,-	0,11	11,-
		100% Chenin blanc/rosé	0,75l 48,-	0,75l	65,-

MELKHUS WEINEMPFEHLUNG

Weißwein

Weingut Andres | Pfalz | 2022

Chardonnay | trocken

*Vielfältige Fruchtaromen nach Melone, Birne und weißer Pfirsich,
aber auch würzig-nussige und florale Noten nach weißen Blüten und Vanille.*

0,1l | 7,-

0,2l | 14,-

0,75l | 48,-

Roséwein

Gayda Flying Solo | Languedoc | 2022

50% Grenache | 50% Cinsault | trocken

Hier duften rote Sommerfrüchte aus dem Glas, ganz sanft und ohne Kitsch. Knackig-frisch und weich.

0,1l | 5,-

0,2l | 10,-

0,75l | 35,-

Rotwein

Lopez de Heredia Rioja | Spanien | 2015

*Vina Cubillo vom Weingut Viña Tondonia schimmert rubinrot im Glas. Ein Rotwein mit konsistenter Textur,
leichten Lakritznoten und langem Nachhall.*

0,1l | 8,50

0,2l | 17,-

0,75l | 58,-

DIGESTIF

Aquavit Linie	2cl 4,-	Ratzeputz	2cl 3,50	Grappa	
			4cl 5,50	Nonino Moscata	4cl 7,-
Korn The Ostholsteiner	2cl 3,50	Kopke Port Ruby	5cl 7,50	Nonino Chardonnay	4cl 8,-



KAFFEE | HEISSGETRÄNKE

Tasse Kaffee ⁴	3,50
Kännchen Kaffee ⁴	5,50
Café Crème ⁴	4,-
Espresso ⁴	3,50
Espresso Macchiato ⁴	4,-
Doppelter Espresso ⁴	4,50
Doppelter Espresso Macchiato ⁴	5,-
Cappuccino ⁴	4,50
Latte Macchiato ⁴	5,-
Heiße Schokolade	5,50
Extra Sahne	1,-
Extra Hafermilch	1,-
Extra Sojamilch	1,-

TEE

von Ronnefeldt	
Darjeeling Summer Gold Schwarztee ⁴	4,50
English Breakfast Schwarztee ⁴	4,50
Earl Grey Schwarztee ^{4,5} mit Bergamottengeschmack	4,50
Morgentau Grüntee ^{4,5} mit Mango-Zitrusgeschmack	4,50
Green Dragon Lung Ching Grüntee ⁴	4,50
Sweet Berries Früchtetee ⁵ mit Erdbeer-Himbeergeschmack	4,50
Rooibos Cream Orange Kräutertee ⁵ mit Vanille-Orangengeschmack	4,50
Ajurveda Herbs & Ginger Kräutertee	4,50
Fruity Camomile Kräutertee	4,50
Refreshing Mint Kräutertee	4,50

WASSER

Brunnenwasser	0,5 l	4,-
Still / Sprudel	0,75 l	5,-
Bad Pyrmonter	0,25 l	4,-
Still / Sprudel	0,75 l	8,-

SAFT | NEKTAR | SCHORLE

von Rauch		
Apfel, Orange, Rhabarber, schwarze Johannisbeere, Maracuja,	0,25 l	4,-
Kirsche, Banane als Schorle	0,5 l	6,-
	0,25 l	4,-
	0,5 l	6,-



EISTEE

Granatapfel, Kirsche	0,33 l	4,-
----------------------	--------	-----

SOFTGETRÄNKE

Coca-Cola		
Original ^{1,3,4,9} oder Zero ^{1,3,4,6,7,9}	0,33 l	4,-
Fanta	0,33 l	4,-
Mezzo Mix	0,33 l	4,-
Sprite	0,33 l	4,-
Red Bull ^{1,4,10,11}	0,25 l	6,50
Thomas Henry		
Tonic Water ⁸	0,2 l	4,-
Bitter Lemon ^{3,8,10}		
Ginger Ale ¹		
Ginger Beer ^{1,10}		
Vita Malz ^{1,7}	0,33 l	4,-

HAUSGEMACHTE LIMONADE

Zitrone		6,-
---------	--	-----



SCHAUMWEIN | CHAMPAGNER

Deutschland

Hotel Gut Immenhof

Hausekt Pony	0,1 l	7,-
	0,75 l	39,-

Frankreich

Bouvet Ladubay | Saint-Florent

Crémant de Loire blanc/rosé	0,1 l	7,-
	0,75 l	48,-

Pommery | Champagner

Brut Apanage	0,1 l	11,-
	0,75 l	65,-

Pommery | Champagner

Apanage Rosé	0,1 l	13,-
	0,75 l	69,-

SPRITZIGES

Aperol Spritz

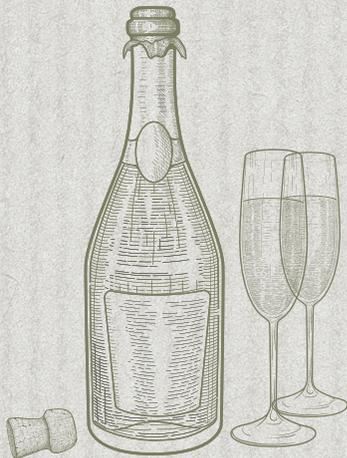
Aperol ^{1,8} Prosecco Sodawasser	8,50
---	------

Hugo

Holunder Limette Minze Prosecco Sodawasser	8,50
---	------

Shirley Temple (alkoholfreier Aperitif)

Thomas Henry Ginger Ale ¹ Limettensaft Grenadine	8,-
--	-----



BIER VOM FASS

Lübzer Pils

0,25 l	3,50
0,4 l	5,-

Maisel's Weisse Weizen

0,3 l	4,-
0,5 l	5,50

Lübzer Schwarzbier

0,25 l	4,-
0,4 l	5,-

BIER AUS DER FLASCHE

Lübzer 0,0 %

0,33 l	3,50
--------	------

Maisel's Weisse Weizen dunkel

0,5 l	5,50
-------	------

Maisel's Weisse Weizen alkoholfrei

0,5 l	5,50
-------	------



WEISSWEIN

Deutschland

J.J. Berizzi | Pfalz

Sauvignon Blanc, trocken	0,1 l	5,-
	0,2 l	10,-
	0,75 l	35,-

Weingut Andres | Pfalz

Grauburgunder, trocken	0,1 l	5,-
	0,2 l	10,-
	0,75 l	35,-

Weingut Bihlmayer | Württemberg

Riesling, trocken	0,1 l	5,50
	0,2 l	11,-
	0,75 l	38,-

Weingut Domaine Josmeyer | Elsass

Pinot Blanc, Printemps, trocken	0,75 l	59,-
---------------------------------	--------	------

Weingut Andres | Pfalz

Andres Haardt Chardonnay, trocken	0,75 l	48,-
-----------------------------------	--------	------

Österreich

Gruber Röschitz | Weinviertel

Grüner Veltliner, trocken	0,75 l	42,-
---------------------------	--------	------

Italien

Cantina Terlan | Südtirol

Terlaner Cuvée, trocken	0,75 l	59,-
-------------------------	--------	------

ROSÉWEIN

Frankreich

Gayda Flying Solo | Languedoc

50% Grenache, 50% Cinsault, trocken	0,75 l	35,-
-------------------------------------	--------	------

ROTWEIN

Deutschland

Stolleis Spätburgunder | Pfalz

Weingut Peter Stolleis, trocken	0,1 l	5,50
	0,2 l	11,-
	0,75 l	38,-

Frankreich

Château du Cèdre | Südfrankreich

Marcel Malbec, trocken	0,2 l	10,-
	0,75 l	35,-

Italien

Tenuta Trerose | Toskana

Juno, trocken	0,1 l	5,-
	0,2 l	10,-
	0,75 l	35,-

Portugal

Nieport | Duoro

2019 Nieport Vertente, trocken	0,75 l	59,-
--------------------------------	--------	------

Spanien

Lopez de Heredia | Rioja

2015 Viña Tondonia, trocken	0,75 l	58,-
-----------------------------	--------	------



SPIRITUOSEN

GIN

Beefeater London Dry 4 cl 5,50

VODKA

Absolut 4 cl 5,50

KORN

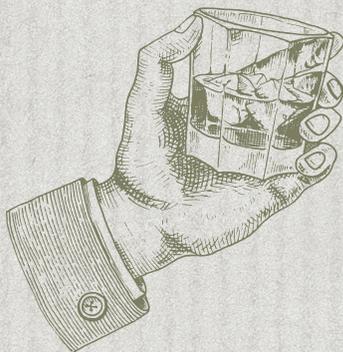
The Ostholsteiner 2 cl 3,50

RUM

Havana Club 3 4 cl 5,-

WHISKY

Jack Daniel's Tennessee 4 cl 6,50



LIKÖRE + BITTER

Baileys^{1,2,3} 4 cl 6,-

Averna 4 cl 5,-

Ramazotti 4 cl 6,-

Ziegler Waldkirsche 2 cl 7,-

Aperol^{1,8} 4 cl 5,-

Campari¹ 4 cl 6,-

Jägermeister¹ 2 cl 3,50

Ratzeputz 2 cl 3,50

AQUAVIT

Linie 2 cl 4,-

Helbing Kümmel 2 cl 3,-

BRANDY + COGNAC

Veterano¹ 4 cl 7,-

Hennessy VSOP¹ 4 cl 11,-

OBSTBRAND + GRAPPA

Ziegler Alte Zwetschke 2 cl 9,-

Ziegler Williamsbrand 2 cl 9,-

Ziegler Waldhimbeere 2 cl 9,-

Ziegler Haselnussgeist 2 cl 9,-

Ziegler Mirabelle 2 cl 9,-

Grappa Nonino Moscata 4 cl 7,-

Grappa Chardonnay 4 cl 8,-

WERMUT

Martini White 5 cl 5,-