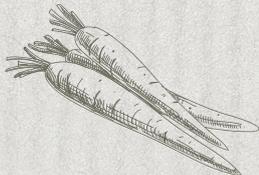




Authentisch und frisch – so ist das Motto im Melkhushofküche.
Bei uns beginnt der Genuss schon bei der Auswahl auf saisonale Produkte aus der Region.
Hier trifft regionale Küche auf rustikale Gemütlichkeit und Lebensfreude.

VORSPEISEN

- | | |
|--|------|
| Cremige Burrata
Eingelegte Feigen roter Mangold
Haselnuss-Vinaigrette | 13,- |
| Gebeiztes Saiblingsfilet
Honig-Senf-Dill marinierte Rübchen | 14,- |
| Landhaus Suppentopf
Zwiebelsuppe Bauernkäse-Crouton | 9,- |



SALATE

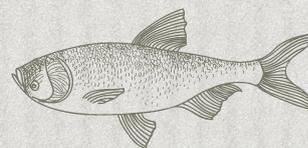
- | | |
|---|------|
| Großer Salat
Preiselbeer-Senf Dressing Wildschweinschinken
Dunkler Deichgraf | 13,- |
| Kleiner Salat mit frischen Garten-Kräutern
Kräuter Dressing geröstete Nüsse
Kerne & Landbrotcroutons | 8,- |

VEGETARISCH

- | | |
|---|------|
| Geröstl mit mildgeräucherten Kartoffeln
Rosenseitlinge Schalotten Bauerngouda | 19,- |
| Ricotta-Nocken
Maronen Petersilienwurzel Moosbeere | 17,- |

FISCH

- | | |
|--|------|
| Wildfang-Garnelen
Zitronen-Risotto geröstete Artischocke
aus dem Backofen Radicchio | 25,- |
| Heilbutt „Finkenwerder Art“
mit Krabben und Speck in Nussbutter
Bunter Mangold Kartoffelpüree | 29,- |
| Gebratenes Zanderfilet
auf Würzkrout
Tomaten eingelegte Paprika Graupen | 26,- |



FLEISCH

- | | |
|---|------|
| Metzgers Cut des Tages
Marktgemüse knusprige Pommes Frites
Sauce Béarnaise oder Café de Paris Butter | 28,- |
| Hausgemachte Blutwurst
mit Ahornsirup gebraten
Lauwarme Linsen Quitten Brot | 21,- |
| Halbe Bauernente aus dem Backofen
Apfel-Rotkohl Kartoffelklöße Beifuß-Jus | 32,- |
| Wildragout aus heimischer Jagd
Knöpfle geschmorte Wurzeln Preiselbeeren | 24,- |





KLASSIKER

Melkhus Tatar vom Holsteiner Rind
Eigelb | Backensholzer Michel | geröstetes Landbrot
14,- / 22,-

Rosa gebratenes Roastbeef² vom Holsteiner Rind
Krosse Bratkartoffeln mit Bauern-Speck | Remoulade
13,- / 21,-

Holsteiner Sauerfleisch „Melkhus“²
Krosse Bratkartoffeln mit Bauern-Speck | Blattsalate
16,-

Wiener Schnitzel vom Holsteiner Kalb
Petersilienkartoffeln | Rahm-Gurkensalat | Preiselbeeren
26,-

Rustikales Brett mit Schinken², Wurst² und Käse
von regionalen Produzenten | Holzofenbrot | Salzbutter
18,-



DESSERT

Haselnussmousse 9,-
Maronencreme | Whisky Schaum | Vanilleeis

Sanddorn-Meringue Tartelette 8,-
Zitroneneis

Oma Jantzens Grießpudding 8,-
Himbeeren | Quark-Orangen-Eis

KÄSE

Regionale Käse 14,-
vom Affineur Kober aus Itzehoe
Hausgebackenes Früchtebrot | Chutney

KINDER

Räuber Teller Kost nix!

Gebackene Brust vom Bauernhuhn 8,-
Kleines Marktgemüse | Kartoffelpüree

Fischstäbchen vom Zander 8,-
Möhrengemüse | Kartoffelpüree

Kleines Wiener Schnitzel 12,-
Kleines Marktgemüse | knusprige Pommes Frites

Hausgemachte Nudeln 8,-
in Butter oder Tomatensauce

Milchreis 4,-
Zimt und Zucker | Beeren

Eis nach Tagesangebot 2,-



KAFFEE | HEISSGETRÄNKE

Tasse Kaffee ⁴	3,-
Kännchen Kaffee ⁴	5,50
Café Crème ⁴	3,50
Espresso ⁴	2,50
Espresso Macchiato ⁴	3,-
Doppelter Espresso ⁴	4,50
Doppelter Espresso Macchiato ⁴	5,-
Cappuccino ⁴	4,-
Latte Macchiato ⁴	4,50
Heiße Schokolade	5,50
Irish Coffee	7,50
Kaffee ⁴ Irish Whisky ¹ Sahne	
Extra Sirup	0,50
Vanille ² Haselnuss ¹ Karamell ¹	
Extra Sahne	0,50

TEE

von Samova	
Low Rider Bio-Grüntee ⁴	4,-
Straight Forward Bio-Schwarztee ⁴	4,-
Orange Safari Bio-Rooibos-Vanille	4,-
Master Mint Bio-Minztee	4,-
Smooth Operator Bio-Kamillentee	4,-
Garden Party Bio-Früchtetee	4,-
mit Apfel, Mango und Gojibeere	

HAUSGEMACHTER EISTEE

Bio-Kräutertee mit Holunder	5,-
Bio-Rooibostee mit Apfel und Gewürzen	5,-

WASSER

Brunnenwasser	0,5 l	3,-
Still / Sprudel	0,75 l	4,-
Bad Pyrmont	0,25 l	3,50
Still / Sprudel	0,75 l	7,-



SAFT | NEKTAR | SCHORLE

von Süßmosterei Steinmeier		
Apfel, Traube, Orange, Rhabarber, schwarze Johannisbeere, Maracuja	0,3 l	3,50
als Schorle	0,3 l	3,50

LIMONADEN

Coca-Cola	0,2 l	3,-
Original ^{1,3,4,9} oder Zero ^{1,3,4,6,7,9}		
Fanta	0,2 l	3,-
Sprite	0,2 l	3,-
Thomas Henry	0,2 l	4,-
Tonic Water ⁸		
Bitter Lemon ^{3,8,10}		
Ginger Ale ¹		
Ginger Beer ^{1,10}		
Thomas Henry Mate ^{1,4}	0,5 l	4,-
Red Bull ^{1,4,11}	0,25 l	5,50
Vita Malz ^{1,7}	0,33 l	3,-

HAUSGEMACHTE LIMONADEN

Zitrone	5,-
Lavendel	5,-





HIGHBALL | LONGDRINKS

SPECIAL

Flora	10,-
Beefeater London Dry Gin Holunderblüte Veilchenlikör Gurke Sodawasser	
Salty Scotty	10,-
Johnny Walker Red Label Blended Scotch Whisky ¹ Salted Caramel Sirup ¹ Mate ^{1,4}	
El Diablo	10,-
Tequila El Jimador Reposado Cassislikör Limettensaft Ginger Ale ¹	

KLASSISCH

Mojito	9,-
Havana Club 3 Limette Minze Sodawasser	
Cuba Libre	9,-
Havana Club 3 Limette Coca-Cola ^{1,3,4,9}	
Moscow Mule	9,-
Brew Dog Rogue Wave Wodka Limettensaft Ginger Beer ^{1,10}	
G & T	9,-
Beefeater London Dry Gin Thomas Henry Tonic ⁸	
Wodka Lemon	9,-
Absolut Vodka Thomas Henry Bitter Lemon ^{3,8,10}	
Whiskey Cola	9,-
Jack Daniel's Tennessee Whiskey Coca-Cola ^{1,3,4,9}	

SPRITZIGES

Aperol Spritz	9,-
Aperol ^{1,8} Prosecco Sodawasser	
Hugo	9,-
Holunder Limette Minze Prosecco Sodawasser	

BIER VOM FASS

Lübzer Pils	0,25 l	4,-
	0,4 l	5,-
Maisel's Weisse Weizen	0,3 l	4,-
	0,5 l	6,-
Rixdorfer Fassbrause ^{7,10} (alkoholfrei)	0,25 l	3,-
	0,4 l	4,50

BIER AUS DER FLASCHE

Eutiner Rotbier	0,33 l	5,50
Ratsherrn Helles	0,33 l	5,-
Krombacher 0,0 %	0,33 l	4,-
Maisel's Weisse Weizen dunkel	0,5 l	6,-
Maisel's Weisse Weizen alkoholfrei	0,5 l	6,-

SCHAUMWEIN | CHAMPAGNER

Deutschland

Hotel Gut Immenhof		
Haussekt Pony	0,1 l	5,-
	0,75 l	29,-
Piccolo Pony	0,2 l	9,-

Frankreich

Gerard Bertrand Südfrankreich		
Crémant de Limoux „Ballerine“	0,75 l	55,-
Forget Brimont Hauschampagner		
Blanc de Blancs	0,75 l	55,-
Rosé brut	0,75 l	59,-
Ruinart		
Blanc de Blanc	0,75 l	175,-
Rosé brut	0,75 l	195,-



WEISSWEIN

Deutschland

Weingut Georg Albrecht Schneider Rheinhessen		
2020 Grauburgunder	0,2 l	6,50
	0,75 l	22,-
2020 Last Night A Riesling	0,2 l	8,-
Saved My Life	0,75 l	28,-

Weingut Manz | Rheinhessen

Hotel Gut Immenhof	0,2 l	6,50
Weißweincuvée	0,75 l	22,-

Weingut Anette Closheim | Nahe

Weißburgunder	0,2 l	8,-
	0,75 l	28,-

Österreich

Sohm & Kracher | Weinviertel

Grüner Veltliner „Lion“	0,2 l	8,-
	0,75 l	28,-

Erwin Sabathi | Steiermark

Gelber Muskateller	0,75 l	38,-
--------------------	--------	------

Frankreich

Gerard Bertrand | Südfrankreich

Cigalus Blanc	0,75 l	55,-
---------------	--------	------

Neuseeland

Villa Maria | Marlborough

Private Bin Sauvignon Blanc	0,75 l	45,-
-----------------------------	--------	------

ROSÉWEIN

Deutschland

Weingut Manz | Rheinhessen

Lustspiel	0,2 l	6,50
	0,75 l	22,-

Frankreich

Minuty | Provence

Rosé et Or	0,2 l	9,50
	0,75 l	33,-

ROTWEIN

Deutschland

Weingut Manz | Rheinhessen

Gänsehaut pur	0,2 l	9,-
	0,75 l	32,-

Weingut Anette Closheim | Nahe

Cuvée Rouge	0,2 l	9,-
	0,75 l	32,-

Spanien

Campillo | Rioja

Crianza	0,2 l	8,-
	0,75 l	28,-
Gran Reserva	0,75 l	45,-

Italien

San Giorgio | Puglia

Primitivo Infiniti	0,2 l	9,-
	0,75 l	32,-

Südafrika

Glenelly Estate | Stellenbosch

Lady May	0,75 l	65,-
----------	--------	------



SPIRITUOSEN

GIN

Beefeater London Dry	4 cl	7,-
Gin Sul	4 cl	12,-
Hendricks	4 cl	10,-

VODKA

Absolut	4 cl	6,-
Belvedere	4 cl	11,-

TEQUILA

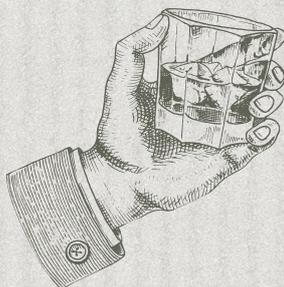
El Jimador Blanco	4 cl	6,-
El Jimador Reposado	4 cl	7,-

RUM

Havana Club 3	4 cl	5,-
Botucal ¹	4 cl	10,-

WHISKY

Jack Daniel's Tennessee	4 cl	7,-
Johnny Walker Red Label ¹	4 cl	6,-
Woodford Reserve Bourbon	4 cl	10,-
Glenmorangie 10 ¹	4 cl	11,-
Laphroaig 10 ¹	4 cl	12,-
Bowmore 12 ¹	4 cl	10,-
Jameson ¹	4 cl	6,-



LIKÖRE + BITTER

Baileys ^{1,2,3}	4 cl	6,-
Averna	4 cl	5,-
Ramazzotti	4 cl	6,-
Aperol ^{1,8}	4 cl	5,-
Campari ¹	4 cl	6,-
Jägermeister ¹	4 cl	6,-

AQUAVIT

Linie	4 cl	6,-
-------	------	-----

BRANDY I COGNAC

Veterano ¹	4 cl	7,-
Hennessy VSOP ¹	4 cl	11,-

OBSTBRAND I GRAPPA

Grappa Cellini Cru Tradizione	4 cl	6,-
Roner Obstler	4 cl	9,-

KORN

Lütjenburger	4 cl	4,-
--------------	------	-----

WERMUT

Martini White / Rosé	5 cl	5,-
----------------------	------	-----