



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

- Ziegenkäse in Honig-Estragon-Vinaigrette** 15,-  
Krosse Tomatenschnitte
- Bärlauch-Schaumsuppe** 14,-  
Katenschinken Klößchen | Landbrotcroûtons
- Melkhus Tatar vom Holsteiner Rind** 19,-  
Eigelb | Backensholzer Michel  
Geröstetes Landbrot
- Rosa gebratenes Roastbeef vom Holsteiner Rind** 21,<sup>2,3</sup>  
Krosse Bratkartoffeln mit Bauern-Speck  
Remoulade



## VEGETARISCH

- Wildkräuter-Risotto** 23,-  
Waldpilze | dunkler Böttcher
- Kleiner Salat mit frischen Gartenkräutern** 9,-  
Kräuter Dressing | Geröstete Nüsse  
Kerne & Landbrotcroûtons

## DESSERT

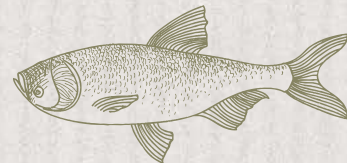
*Offiziell prämiertes Gewinner-Dessert  
unserer Auszubildenden Jasmin Sternitzky*



- Weißes Schokoladenmousse** 10,-  
Schmandeis | Zitrusfruchtsalat
- Oma Jantzens Grießpudding** 9,-  
Himbeeren | Quark-Orangen-Eis
- Rhabarberkompott** 10,-  
Buttermilch-Holunderreis | Frischkäseschaum  
Vanille-Baiser

## FISCH

- Gebratenes Störfilet** 29,-  
Ragout von Spargel und Pfifferlingen  
Pommes Carrés



## FLEISCH

- Melkhus Tatar vom Holsteiner Rind 250g** 29,-  
Eigelb | Backensholzer Michel  
Geröstetes Landbrot | Pommes Frites
- Rosa gebratenes Roastbeef vom Holsteiner Rind** 26,<sup>2,3</sup>  
Krosse Bratkartoffeln mit Bauern-Speck  
Remoulade
- Holsteiner Sauerfleisch „Melkhus“** 19,<sup>2,3</sup>  
Krosse Bratkartoffeln mit Bauern-Speck  
Blattsalate
- Wiener Schnitzel vom Holsteiner Kalb** 29,-  
Kartoffelsalat | Rahm-Gurken | Preiselbeeren
- Gebackener Ferkelschinken mit Honig und Rosmarin** 26,<sup>2,3</sup>  
glasierte junge Karotten | Schmorkartoffeln

