MELKHUS
Hofküche

VORSPEISEN

Ziegenkäse vom Hof im Wiesengrund 10,-
Eingelegter Kürbis | Pumpernickel | Pfeffer Kirschen

Saiblingstatar 13,-
Violette Kartoffeln | Sauerrahm | Gartenkräuter

Landhaus Suppentopf 9,-
Rinderbouillon mit Tafelspitz
Frischer Meerrettich | Grießnocken

SALATE

Großer Gartensalat 11,-
Mozzarella | Pflaumen | Pinienkern Vinaigrette

Kleiner Salat mit frischen Garten-Kräutern 8,-
Kräuter Dressing | geröstete Nüsse
Kerne & Landbrotcroutons

VEGETARISCH

Gebackenes Bio Ei 19,-
Rahmspinat & Pfifferlinge
Hofkäse | goldbraune Croutons

Kürbisgnocchi 17,-
mit gebratenen Kräuterseitlingen
Marinierter Spinat | eingelegter Hokkaido

FISCH

Ostsee-Dorsch mit Kräutern 24,-
im Ofen gratiniert
Geröstete bunte Karotten | Senfsauce

Heilbutt „Büsumer Art“ in Zitronenbutter 26,-
Petersilienkartoffeln | Blattsalate in Rahm

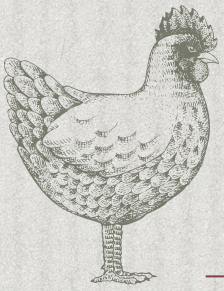
Gegrilltes Lachsforellenfilet 24,-
Sonnenweizen-Risotto | geschmorter Fenchel

FLEISCH

Cut des Tages – 28,-
Entrecote, Bavette oder Onglet
vom Holsteinischen Rind
Marktgemüse | knusprige Pommes Frites
Sauce Bearnaise oder Café de Paris Butter

Kalbsbäckchen 36 Stunden geschmort 24,-
Kleine Rübchen | eingelegte Blaubeeren
Grießnocken

Schramms Bauern-Huhn „Backhendl“ 21,-
Gartensalat | neue Kartoffeln aus dem Backofen
Grüne Sauce



HOTEL GUT IMMENHOF | Restaurant Melkhus | Rothensande 1 | 23714 Malente | Telefon: +49 4523 8828-441 | melkhus@gut-immenhof.de

MELKHUS
Hofküche

KLASSIKER

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

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

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

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

Rustikales Brett mit Schinken, Wurst und Käse
von regionalen Produzenten | Holzofenbrot | Salzbutter
18,-

DESSERT

Milchschokoladen-Mousse 9,-
Karamell | Katzenzungen | Wiener Kaffee-Eis

Baiser „Pavlova“ 8,-
Marinierte Wald-Beeren | Joghurt-Eis

Oma Jantzens Grießpudding 7,-
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 Kellersee-Zander 8,-
Möhrengemüse | Kartoffelpüree

Milchschokoladen-Mousse 4,-
Blaubeeren | Vanille-Eis

Eis nach Tagesangebot 2,-

HOTEL GUT IMMENHOF | Restaurant Melkhus | Rothensande 1 | 23714 Malente | Telefon: +49 4523 8828-441 | melkhus@gut-immenhof.de