

F

für Ihr leibliches Wohl sorgt unser motiviertes Küchenteam. Es erwarten Sie außergewöhnliche Gaumenfreuden.

Kochen nach den Jahreszeiten und die Verwendung regionaler Produkte ist hier selbstverständlich.

Darauf abgestimmt präsentiert Ihnen der Weinkeller eine umfassende Auswahl von den besten Anbaugebieten Europas. Zu besonderen Anlässen werden Sie in der Wein-Raritätenkarte ausgefallene Köstlichkeiten finden.

Gerichte aus der speziellen Mittagskarte können Sie von Montag bis Sonnabend von 12 - 15.00 Uhr genießen.

Für ein herrliches Frühstück steht für Sie ein exklusives Brunch-Bufferet jeden Sonntag von 10 - 15 Uhr bereit.

•



•



•



•



- [Menus](#)

Speisekarten

Plat du jour 2. Februar - 7. Februar 2026

Vorspeise

Kartoffel-Steinpilz Süsschen	9,50
------------------------------	------

Hauptgericht

Gefüllte Zucchini	18,-
-------------------	------

mit Bulgur, Paprika Sauce und Rucola

Gebratenes Filet vom Schlankwels	18,-
----------------------------------	------

auf Tomaten-Lauch-Fondue und Thymian

Kartoffeln

Gefüllte Hähnchenbrust	18,-
------------------------	------

mit Kenia-Bohnen, Kartoffelpüree und Zitronen-

Butter

Der Küchenchef empfiehlt:	3 Gang Menü 33,-
---------------------------	------------------

Kartoffel-Steinpilz Süsschen

Gebratenes Filet vom Schlankwels

auf Tomaten-Lauch-Fondue und Thymian

Kartoffeln

Birne Helene

Dessert

Birne Helene	9,-
--------------	-----

Ab 15 Uhr Kaffee & hausgemachter Kuchen

Unsere Speisekarten ändern sich laufend und werden hier zweimal wöchentlich aktualisiert.
Sollte dies einmal nicht geschehen sein, erfragen Sie bitte die tagesaktuelle Karte telefonisch:
040/ 8811 200. Vielen Dank!

Abendkarte

Vorspeise

Salat RÖPERHOF /mit gebratenen Riesengarnelen	14,-
italienisch marinierte Antipasti, Orangenfilets, Cranberry Dressing	20,50
Bunte Beete Carpaccio	22,-
mit gratiniertem Bachenbrucher Ziegenfrischkäse, Portweinfeigen und gerösteten Walnüssen	
Carpaccio vom Norddeutschen Weiderind	22,-
mit Pommery-Senf Crème, Rucola und gereiftem Parmesan	
Thunfisch Tatar mit Yuzo-Ponzu Marinade, Asia- Julienne, Wasabi-Erdnüssen und Spicy Popcorn	24,-
Sellerie-Crèmesüppchen mit Apfel-Croûtons	16,-

Hauptgericht

Hausgemachte Tagliatelle mit Trüffel Sauce und Parmesan - vegetarisch -	28,-
Kutterscholle	38,-
mit warmem Kartoffelsalat und Speckstippe	
Gebratenes Filet vom Seeteufel	39,-
auf Oliven-Kartoffelpüree, mediterranem Gemüse und Rieslingschaum	
Gegrilltes Rumpsteak - Grass Fed. Argentinien -	42,-
mit gratinierter Kartoffel, Wurzel Bâtonnets und Thymianjus	
Geschmorte Ochsenbäckchen	38,-
auf Sellerie-Kartoffel Püree, Finger Möhren,	

Pancetta Chip und Madeira Jus Wiener Schnitzel mit Bratkartoffeln und kleinem cremigen Gurkensalat	38,-
--	------

Dessert

Kaiserschmarrn mit Zwetschgen Röster und Vanille Eis	16,-
Schokoladen-Soufflé mit Kumquat Kompott und salted caramel	16,-
Bratapfel Crème brûlée mit Mandeleis und Spekulatiuscrumble	16,-
Schokoladen Kugel mit Schwarzwälder Kirsch- Crème	16,-
Kirscheis und Pistazien Crumble	
Rohmilchkäse-Auswahl vom Flottbeker Wochenmarkt mit Feigensenf, Walnüssen, Feigenbrot und Trauben	18,50

Valentins Menü

10. Februar bis 18. Februar 2026

3 Gang Menü € 76,—

Crèmesüppchen
von der Pastinake mit gebratener
Jakobsmuschel

* * *

“Surf & Turf“
Fingermöhren, Zuckerschoten und
getrübzeltes Kartoffel Püree

* * *

Valentine Heart

vegetarisches Valentins Menü 3 Gang Menü 66,-

Crèmesüppchen

von der Pastinake mit Trüffel-Croûtons

* * *

Safran Risotto

mit gebratenen Kräutersaitlingen

* * *

Valentine Heart