

F

ür 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-Buffet jeden Sonntag von 10 - 15 Uhr bereit.





Speisekarten

Plat du jour 2. Februar - 7. Februar 2026

Vorspeise

Kartoffel-Steinpilz Süppchen 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 Süppchen

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,	20,50
Cranberry Dressing	
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-	24,-
Julienne,	
Wasabi-Erdnüssen und Spicy Popcorn	
Sellerie-Crèmesüppchen mit Apfel-Croûtons	16,-

Hauptgericht

Hausgemachte Tagliatelle mit Trüffel Sauce	28,-
und Parmesan - vegetarisch -	
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 16,-
Eis
Schokoladen-Soufflé mit Kumquat Kompott und 16,-
salted caramel
Bratapfel Crème brûlée mit Mandeleis und 16,-
Spekulatiuscrumble
Schokoladen Kugel mit Schwarzwälder Kirsch- 16,-
Crème
Kirscheis und Pistazien Crumble
Rohmilchkäse-Auswahl 18,50
vom Flottbeker Wochenmarkt mit Feigensenf,
Walnüssen, Feigenbrot
und Trauben

Valentins Menü

10. Februar bis 18. Februar 2026

3 Gang Menü € 76,—

Crèmesüppchen
von der Pastinake mit gebratener
Jakobsmuschel

* * *

“Surf & Turf“
Fingermöhren, Zuckerschoten und
geträufeltes 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