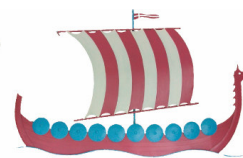


TETENHUSENER CHAUSSEE 1 – 24848 KROPP

HOTEL

WIKINGERHOF

GmbH & Co. KG



Tel. 04624 700

Inh. Jörn Groth & Klaus Schmidt

[www.wikingerhof.de](http://www.wikingerhof.de)

Mittwoch, 01. Feb 2006



HERZLICH  
WILL-  
KOMMEN

## Das Team vom Hotel Wikingerhof

Heißt Sie herzlich Willkommen im strahlend weißen Hotel mitten im Herzen von Schleswig-Holstein!

Schön, dass Sie da sind!

Genießen Sie Ihren Aufenthalt und lassen Sie bei uns die Seele baumeln. Ob zum Abendessen im Restaurant oder im liebevoll angelegten Biergarten mit eingebettetem Teich, der Wikingerhof lädt Sie zum gemütlichen Beisammen sein und zu Feiern aller Art ein.

Bei Fragen zu den Allergenen und Zusatzstoffen wenden Sie sich gerne an unser Servicepersonal.

DER BIER-  
GARTEN MIT  
TEICH



## VORSPEISEN

### Tomaten-Mozzarella **11,50€**

Auf frischem Rucola serviert,  
mit einem Hauch von Balsamico

### Italienische Bruschetta **7,50€**

Drei knusprig geröstete Brotscheiben,  
belegt mit einer aromatischen Mischung  
aus gehackten Tomaten, Knoblauch  
und Basilikum



## SUPPEN

### Deftige Gulaschsuppe **12,00€**

Hausgemachte, würzige Gulaschsuppe  
mit zarten Rindfleischstückchen  
und frischen Paprikastreifen,  
serviert mit ofenfrischem Baguette

### Tagessuppe **7,50€**

Täglich variierend,  
kreiert aus frischen, saisonalen Zutaten



## SALATE

### Großer Salatteller **14,50€**

Eine feinste Auswahl von saisonalen Blattsalaten  
und Gemüsesorten, Fetakäse und Ciabatta  
dazu wahlweise American  
oder veganes Kräuter-Balsamico Dressing

### Aufpreis mit gebratenen Putenbruststreifen **7,00€**

### Aufpreis mit 6 gebratenen Garnelen in Marinade **17,00€**

### Caesar Salat **20,50€**

Knackiger Salat mit saftig gegrillten Putenbruststreifen,  
gehobeltem Parmesan und knusprigen Croûtons,  
dazu ein cremiges Caesar-Dressing

### Tropischer Hähnchensalat **21,50€**

Zarte Streifen von gegrilltem Hähnchenbrustfilet  
auf frischem Salatmix, kombiniert mit Ananastücken  
und knusprigen Croûtons

### Salat mit Rindersteak-Streifen **29,00€**

Frische Salatvariationen,  
kombiniert mit saftigen Streifen vom gegrillten Rindersteak  
und knusprigen Croûtons

**Rustikales Bauernfrühstück****15,50€**

Goldbraun gebratene Kartoffeln und Rührei,  
kombiniert mit kräftigem Katenschinken und Gewürzgurken

**Holsteiner Sauerfleisch****17,50€**

Traditionelles Sauerfleisch, zart mariniert und eingelegt,  
mit einer würzigen Remouladensoße  
dazu servieren wir knusprige Bratkartoffeln

**ÜBRIGENS...**

Wir beziehen unsere  
Kartoffeln von Kartoffel  
Lorenzen in Treia. Der  
Betrieb liegt auf der Geest  
und dort in der  
Treenelandschaft werden die  
Kartoffeln angebaut.

**Wikinger Grillteller****24,50€**

Eine vielseitige Auswahl vom Grill:  
Leckeres Rindersteak, saftiges Schweinefilet  
und würziges Putensteak,  
dazu servieren wir gegrilltes Gemüse  
und Kartoffelwedges

**Rumpsteak von der Färse****33,50€**

Leckeres Rumpsteak mit einer goldenen  
Parmesankruste,  
dazu mediterranes Gemüse  
und Rosmarinkartoffeln

**Gebratenes Putenbrustfilet****18,50€**

Zart gebratenes Putenbrustfilet,  
serviert mit knackigem Frühlingsgemüse  
und Butterreis,  
dazu eine aromatische Curry-Honigsoße

**Filetpfanne****22,50€**

Saftige Schweinemedallions  
in einer feurigen Pfeffersoße,  
gebraten mit frischen Champignons und Zwiebeln,  
dazu knusprige Bratkartoffeln und ein Salat

**Schnitzel Wiener Art****18,50€**

Goldbraun gebratenes Schnitzel Wiener Art,  
serviert mit Pommes Frites  
und einem frischen Salat

**Hausgemachte Frikadellen****15,50€**

Zwei gebratene Frikadellen,  
serviert mit zartem Erbsen-Wurzelgemüse,  
cremigem Kräuterkartoffelstampf  
und frischer Salatgarnitur

**Scholle Finkenwerder Art 23,50€**

Knusprige Scholle in Speck gebraten,  
serviert mit knusprigen Bratkartoffeln  
und einem Gurkensalat

**Zanderfilet auf der Haut gebraten 21,50€**

Gebrautes Zanderfilet  
mit einer Parmesan-Kräuterkruste,  
serviert mit Grillgemüse und Kartoffelwedges

**SCHON GEWUSST?**

Kartoffeln haben einen hohen Vitamin C-Gehalt. In 100 g stecken schon etwa 12 mg Vitamin C.

Drei mittelgroße Kartoffeln decken damit schon den halben Tagesbedarf.

**Gegrilltes Lachsfilet 26,50€**

Leckeres Lachsfilet, schonend gegrillt  
und serviert mit knackigem grünem Spargel  
und knusprigen Bratkartoffeln,  
dazu eine feine Zitronen-Kräutersoße

**Gefüllte Forelle 25,50€**

Zart gebackene Forelle,  
aromatisch mit Gemüse gefüllt,  
dazu eine Zitronen-Kräutersauce und Butterreis

**Mediterrane Garnelenpfanne 25,50€**

Saftige Garnelen aus der Pfanne,  
kombiniert mit buntem Gemüse der Saison  
und aromatischem Tomaten-Reis





### Spaghetti alla Carbonara **12,50€**

Feinste Spaghetti, geschwenkt in einer samtigen Carbonara-Soße aus Ei und würzigem Parmesan, kombiniert mit knusprigem Speck

### Steak-Tagliatelle **28,00€**

Saftig gebratene Steakstreifen auf frisch zubereiteten Bandnudeln, verfeinert mit einer würzigen Pfeffersoße

### Lachs-Tagliatelle **17,50€**

Feine Bandnudeln in einer cremigen Sahnesoße mit zarten Stücken vom Lachsfilet und frischen, sonnengereiften Tomaten



## VEGETARISCH – VEGAN



### Bunte Gemüsepfanne **12,50€**

Frisch gebratenes, knackiges Gemüse der Saison, verfeinert mit aromatischem Parmesan

### Nudelpfanne mit Gemüse (vegan) **13,50€**

Gebratene Nudeln kombiniert mit frischem Spinat und saftigen Cherrytomaten, verfeinert mit gerösteten Kürbiskernen


**Gebackene Ofenkartoffel 12,50€**

Eine goldbraun gebackene Ofenkartoffel, fluffig und warm in Inneren, serviert mit einer köstlichen, cremigen Sour Cream, dazu ein frischer Salat

Aufpreis mit gebratenen Steakstreifen **14,50€**

Aufpreis mit gebratenen Putenbruststreifen **7,00€**

Aufpreis mit 6 gebratenen Garnelen **17,00€**

**Currywurst 12,50€**

Saftige, klassische Currywurst, großzügig mit würziger Currysoße überzogen und mit knusprigen Pommes Frites serviert, dazu ein frischer Salat

**Elsässer Flammkuchen 13,50€**

Traditioneller Elsässer Flammkuchen aus dem Steinofen, mit einem knusprigen, dünnen Teig und belegt mit einer Schicht Crème fraîche feinen Zwiebelringen und herzhaftem Speck

## WER HAT EIGENTLICH DIE POMMES FRITES ERFUNDEN?

Im 18. Jahrhundert wurden in Paris erstmals Kartoffeln auf Märkten in heißem Öl frittiert und als Straßenessen verkauft. Diese „Pommes de terre frites“ (frittierte Kartoffeln) wurden besonders an den Brücken über die Seine angeboten. Französische Köche perfektionierten außerdem die Kunst des Frittierens, was die Popularität der „French Fries“ weltweit beeinflusste.

Belgien wiederum hält an der Geschichte fest, dass arme Fischer im 17. Jahrhundert kleine Fische frittierten. Als die Flüsse im Winter zufroren, schnitten Sie stattdessen Kartoffeln in Fischform und frittierten diese als Ersatz.

Für die Belgier sind „Frites“ Teil der nationalen Identität und Pommesbuden sind ein fester Bestandteil ihrer Kultur.

Letztendlich könnte man sagen, dass es die Franzosen waren, die den internationalen Ruhm der Pommes begründeten, während die Belgier vielleicht die eigentlichen Erfinder sind.

Aber wer auch immer die Pommes erfand – sie sind heute überall ein Genuss!

## KINDERGERICHTE

Hähnchennuggets oder Kinderschnitzel **10,50€**

Knuspriges Kinderschnitzel  
oder sechs zarte Hähnchennuggets,  
serviert mit goldgelben Pommes Frites,  
dazu wahlweise Ketchup oder Mayonnaise

Nudeln mit Tomatensoße **8,50€**

Leckere Nudeln  
in einer fruchtigen, hausgemachten Tomatensoße



# Zum Abschluss etwas Süßes?



Espresso Dessert – Surprise **9,50€**

Zwei erlesene Dessertvariationen,  
liebervoll angerichtet  
und serviert mit einem frisch gebrühten Espresso –  
Der perfekte Abschluss eines gelungenen Abends

Panna Cotta **8,50€**

Cremige, zartschmelzende Panna Cotta,  
verfeinert mit einer fruchtigen Himbeersoße  
und frischen Himbeeren

Crème Brûlée **8,50€**

Eine himmlisch zarte Crème Brûlée  
mit einer goldenen Karamellkruste,  
kombiniert mit einer Kugel feinstem Himbeereis



## APERITIF

Wikinger Sprizz à la Aperol 15 %	0,25	<b>7,50 €</b>
Lillet Wildberry 17 %	0,25	<b>7,50 €</b>
Andalö Basil 17 %	0,25	<b>7,50 €</b>
Martini Extra dry 15 %	5 cl	<b>4,80 €</b>
Martini Bianco 15 %	5 cl	<b>4,80 €</b>

## FASSBIERE

Holsten Pilsener 4,8 %	0,3	<b>4,00 €</b>
	0,5	<b>6,00 €</b>
Flensburger Pilsener 4,8 %	0,3	<b>4,00 €</b>
	0,5	<b>6,00 €</b>
Duckstein 4,9 %	0,3	<b>4,00 €</b>
	0,5	<b>6,00 €</b>
Alsterwasser 2,58 %	0,3	<b>4,00 €</b>
	0,5	<b>6,00 €</b>
Alsterwasser alkoholfrei < 0,5 %	0,5	<b>6,00 €</b>
Hofbräu Helles 4,9 % (Sept./Okt.)	0,5	<b>6,00 €</b>
	1,0	<b>10,50 €</b>

## FLASCHENBIERE

Flensburger frei < 0,5 %	0,33	<b>4,00 €</b>
Hofbräu Weisse 5,1 %	0,5	<b>6,00 €</b>
Hofbräu Weisse alkoholfrei < 0,5 %	0,5	<b>6,00 €</b>

### Andalö Basil – Der neue Drink an Deutschlands Küsten

Der spritzige Mix aus Andalö-Likör  
mit Sanddorn und Basilikumlimonade

Sanddorn und Basilikum  
sind eine perfekte Kombination,  
die nach Sommer, Sonne und Lebensfreude  
schmeckt!





## SCHON GEWUSST?

Radler ist die süddeutsche Bezeichnung für den Biermix mit Zitronenlimonade.

Bei uns im Norden hat sich der Begriff Alsterwasser oder Alster eingeprägt, benannt nach dem gleichnamigen Nebenfluss der Elbe.

### Weingut Ochs

Die meisten unserer Weine beziehen wir von dem Weingut Ochs, einem Familienbetrieb im süd-rhein Hessischen Monsheim, kurz vor der Pfalz.

Dort bewirtschaftet die Familie Ochs 110.000 Rebstöcke auf insgesamt 22 Hektar Fläche.



## SOFTGETRÄNKE

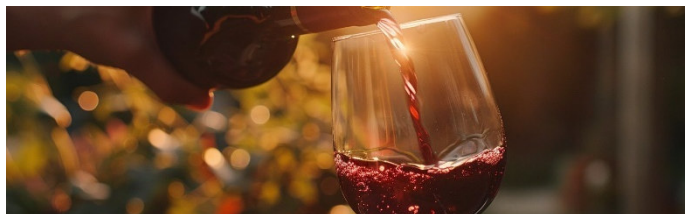
Sinalco Cola	0,3	4,00 €
	0,4	4,90 €
Sinalco Cola Zero	0,3	4,00 €
	0,4	4,90 €
Sinalco Cola Mix	0,3	4,00 €
	0,4	4,90 €
Sinalco Orange	0,3	4,00 €
	0,4	4,90 €
Sinalco Zitronenlimonade	0,3	4,00 €
	0,4	4,90 €
Schweppes Bitter Lemon	0,2	3,20 €
Schweppes Ginger Ale	0,2	3,20 €
Schweppes Tonic Water	0,2	3,20 €
Schweppes Wildberry	0,2	3,20 €

## WEISSWEINE - SEKT

Gutriesling trocken 11,5 %	0,25	6,90 €
Grauburgunder trocken 13 %	0,25	6,90 €
	0,75	19,20 €
Weißburgunder feinherb 11 %	0,25	6,90 €
	0,75	19,20 €
Sekt Hausmarke 11 %	0,2	6,50 €
	0,75	22,00 €

## ROTWEINE

Rosé feinherb 11 %	0,25	6,50 €
	0,75	18,20 €
Dornfelder feinherb 12 %	0,25	6,90 €
	0,75	19,20 €
Dornfelder trocken 12,5 %	0,25	6,90 €
	0,75	19,20 €
Merlot Veneto I.G.T. trocken 12,5 %	0,25	7,10 €
	0,75	20,50 €



## WEINSCHORLEN

Weißweinschorle Gutriesling 11,5 %	0,25	5,50 €
Rotweinschorle Dornfelder 12 %	0,25	5,50 €

## SÄFTE - NEKTAR

*Alle Säfte von Rauch*

Orange – Apfel – Rhabarber	0,2	3,40 €
	0,4	6,50 €
Banane – Kirsche – Johannisbeere	0,2	3,70 €
	0,4	6,80 €
Ki-Ba	0,2	3,70 €
	0,4	6,90 €
Sinalco Apfelschorle	0,3	4,00 €
	0,4	4,90 €
Kirschorle – Rhabarberschorle	0,3	4,50 €
	0,4	5,50 €
Johannisbeerschorle	0,3	4,50 €
	0,4	5,50 €



## Behn Getränke

Viele unserer Getränke erhalten wir von Behn Getränke aus Eckernförde – einem Familienunternehmen seit 1892.

Im Laufe der Jahre entwickelte sich Behn Getränke zu einem der bedeutendsten Getränkefachgroßhändler in Schleswig-Holstein.

## WASSER

Waterkant Ebbe	0,33	3,90 €
	0,7	6,90 €
Waterkant Sturmflut	0,33	3,90 €
	0,7	6,90 €
Leitungswasser (Servicepauschale)	0,4	3,70 €
	1,0	5,80 €

## SPIRITUOSEN

Asbach 36 %	2 cl	<b>3,30 €</b>
Baileys Cream 17 %	2 cl	<b>3,30 €</b>
Dooley's Toffee Cream 17 %	2 cl	<b>3,40 €</b>
Dooley's White Chocolate 15 %	2 cl	<b>3,40 €</b>
Fernet Branca 42 %	2 cl	<b>3,40 €</b>
Helbing Kümmel 35 %	2 cl	<b>3,40 €</b>
Jägermeister 35 %	2 cl	<b>3,40 €</b>
Küstennebel 21,8 %	2 cl	<b>3,40 €</b>
Oldesloer Korn 32 %	2 cl	<b>2,60 €</b>
Ouzo 37,5 %	2 cl	<b>2,90 €</b>
Ramazotti 30 %	2 cl	<b>3,40 €</b>
Sambuca 40 %	2 cl	<b>3,40 €</b>
Sylter Aquavit 38 %	2 cl	<b>3,40 €</b>
Tequila Sierra 38 %	2 cl	<b>3,30 €</b>
Walcher Südtirol Grappa 40 %	2 cl	<b>3,70 €</b>
Walcher Südtirol Williams 40 %	2 cl	<b>3,70 €</b>

## LONGDRINKS

Inkl. eines Softgetränkes Ihrer Wahl

Havana Club 40 %	4 cl	<b>7,70 €</b>
Jim Beam 40 %	4 cl	<b>7,70 €</b>
Oldesloer Korn 32 %	4 cl	<b>5,80 €</b>
Bombay Sapphire Gin 40 %	4 cl	<b>9,20 €</b>
Sternmarke 26 %	4 cl	<b>5,80 €</b>
Tullamore 40 %	4 cl	<b>8,20 €</b>
Vodka Three Sixty 37,5 %	4 cl	<b>7,70 €</b>



## HEISSGETRÄNKE

Tasse Kaffee	<b>3,00 €</b>	Glas Tee	<b>3,00 €</b>
Kännchen Kaffee	<b>5,80 €</b>	Heiße Schokolade	<b>4,90 €</b>
Espresso	<b>2,70 €</b>	Heiße Zitrone	<b>3,00 €</b>
Doppelter Espresso	<b>4,60 €</b>	Pharisäer	<b>7,70 €</b>
Cappuccino	<b>3,60 €</b>	Irish Coffee	<b>7,70 €</b>
Milchkaffee	<b>4,50 €</b>	Tote Tante	<b>7,70 €</b>
Latte Macchiato	<b>4,50 €</b>	Rum Grog	<b>5,80 €</b>



## GEMEINSAM FESTE PLANEN

Suchen Sie den perfekten Ort für Ihre Feier oder Veranstaltung?  
Ob Hochzeiten, Geburtstage, Jubiläen oder Firmen-Events – wir bieten den idealen Rahmen für jeden Anlass.

Von der liebevollen Planung bis zur perfekten Umsetzung steht Ihnen unser erfahrenes Team zur Seite. Kulinarische Köstlichkeiten, stilvolle Räumlichkeiten und erstklassiger Service sorgen dafür, dass Ihr Fest zu einem unvergesslichen Erlebnis wird.

Sprechen Sie uns an – wir machen Ihre Veranstaltung einzigartig!



## FRÜHSTÜCKSBUFFET

Montag – Freitag                      6:30 – 10:00 Uhr  
Samstag + Sonntag                    8:00 – 10:00 Uhr

ab 28,50 € pro Pers.