

Tel. 04624 700

Inh. Jörn Groth & Klaus Schmidt

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 Rindfleischstücken 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

FLEISCHGERICHTE

Mittwoch, 01. Feb 2006

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 Treia. Lorenzen in 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€

Filetpfanne

22,50€

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

FISCHGERICHTE

Mittwoch, 01. Feb 2006

Scholle Finkenwerder Art

23,50€

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

Zanderfilet auf der Haut gebraten 21,50€

Gebratenes 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

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

Aufpreis mit gebratenen Steakstreifen

Aufpreis mit gebratenen Putenbruststreifen

7,00€

Aufpreis mit 6 gebratenen Garnelen

17,00€

Currywurst

12,50€

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, liebevoll 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	7,50 €
Lillet Wildberry 17 %	0,25	7,50 €
Andalö Basil 17 %	0,25	7,50 €
Martini Extra dry 15 %	5 cl	4,80 €
Martini Bianco 15%	5 cl	4.80 €

FASSBIERE

Holsten Pilsener 4,8 %	0,3	4,00 €
FI 1 P'I	0,5	6,00 €
Flensburger Pilsener 4,8 %	0,3 $0,5$	4,00 € 6,00 €
Duckstein 4,9 %	0,3	4,00 €
	0,5	6,00€
Alsterwasser 2,58 %	0,3	4,00 €
Alsterwasser alkoholfrei < 0,5 %	0,5 $0,5$	6,00 € 6,00 €
Hofbräu Helles 4,9 % (Sept./Okt.)	0,5	6,00 €
<i>y</i> (c I)	1,0	10,50 €

FLASCHENBIERE

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

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-rheinhessischen Monsheim, kurz vor der Pfalz.

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

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 €



SOFTGETRÄNKE

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

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 €
Tipler Tilliagureer	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 €
Kirschschorle – 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 €

GETRÄNKE

SPIRITUOSEN

LONGDRINKS

Inkl. eines Softgetränkes Ihrer Wahl

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

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





HEISSGETRÄNKE

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



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.