

TETENHUSENER CHAUSSEE 1 – 24848 KROPP



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 Beisammensein 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

Carpaccio vom Rind **16,50€**

dünn geschnittenes Rindfleisch
serviert mit frischem Rucola, Parmesan
und einem Hauch von Balsamico

Italienische Bruschetta **6,50€**

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



SUPPEN

Hokkaido-Kürbissuppe **10,50€**

verfeinert mit cremiger Kokosmilch
und zarten Garnelen

Tagessuppe **6,90€**

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 **13,00€**

Kleiner Salatteller **9,00€**

dazu wahlweise American
oder veganes Kräuter-Balsamico Dressing

Tropischer Hähnchensalat **21,50€**

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

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

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

Rustikales Bauernfrühstück **13,50€**

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 Bratkartoffeln

Filet Mignon **35,50€**

Das zarteste und feinste Stück vom Rind, perfekt gebraten und serviert mit saisonalem Gemüse und cremigem Kartoffelstampf, dazu servieren wir eine RotweinsöÙe



Rumpsteak von der Färse **29,50€**

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

Filetpfanne **20,50€**

Saftige Schweinemedallions in einer feurigen PfeffersoÙe, gebraten mit frischen Champignons und Zwiebeln. Dazu knusprige Bratkartoffeln und ein Salat

Gebratenes Lammfilet **31,50€**

Gebratenes Lammfilet, serviert mit frischen grünen Bohnen und knusprigen Bratkartoffeln. Dazu eine vollmundige RotweinsöÙe

Schnitzel Wiener Art **18,50€**

Goldbraun gebratenes Schnitzel Wiener Art, serviert mit knusprigen Bratkartoffeln und einem frischen Salat

Gebratenes Putenbrustfilet **18,50€**

Gebratenes Putenbrustfilet, serviert mit Frühlingsgemüse und knusprigen Pommes Frites. Dazu eine Curry-HonigsoÙe

Schnitzel Holsteiner Art **18,50€**

Goldbraun gebratenes, paniertes Schnitzel, belegt mit einem herzhaften Spiegelei, dazu knusprige Bratkartoffeln und ein Rote-Bete-Salat.

Schollenfilet Finkenwerder Art 23,50€

Zartes Schollenfilet 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 Kartoffelstampf

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

Rotbarsch-Knusperfilet 22,50€

Goldbraun paniertes Rotbarschfilet,
serviert mit krossen Pommes Frites
und einer hausgemachten Remouladensoße,
dazu ein frischer Salat

Ägirs Meeresauswahl 35,50€

Erlesene Filets
von Lachs, Zander, Rotbarsch und Kabeljau,
dazu servieren wir frisches, saisonales Gemüse
und knusprige Bratkartoffeln

Mediterrane Garnelenpfanne 21,50€

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



Spaghetti alla Carbonara **11,50€**

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

Steak-Tagliatelle **26,50€**

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

Kartoffel-Gemüsegratin **12,50€**

Herzhaftes Gratin aus zarten Kartoffelscheiben und frischem Gemüse, überbacken mit einer cremigen Soße und würzigem Feta

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

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



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 13,00€

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€**

Eine Auswahl erlesener 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	6,90 €
Lillet Wildberry 17 %	0,25	6,90 €
Andalö Basil 17 %	0,25	6,90 €
Martini Extra dry 15 %	5 cl	4,80 €
Martini Bianco 15 %	5 cl	4,80 €

FASSBIERE

Holsten Pilsener 4,8 %	0,3	3,80 €
	0,5	5,90 €
Flensburger Pilsener 4,8 %	0,3	3,80 €
	0,5	5,90 €
Duckstein 4,9 %	0,3	3,80 €
	0,5	5,90 €
Alsterwasser 2,58 %	0,3	3,80 €
	0,5	5,90 €
Alsterwasser alkoholfrei < 0,5 %	0,5	5,90 €
Hofbräu Helles 4,9 % (Sept./Okt.)	0,5	5,90 €
	1,0	10,50 €

FLASCHENBIERE

Flensburger frei < 0,5 %	0,33	3,80 €
Hofbräu Weisse 5,1 %	0,5	5,90 €
Hofbräu Weisse alkoholfrei < 0,5 %	0,5	5,90 €

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 eingepreßt, 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 €
Wittenseer 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	5,70 €
Grauburgunder trocken 13 %	0,25	6,70 €
	0,75	18,90 €
Weißburgunder feinherb 11 %	0,25	6,70 €
	0,75	18,90 €
Sekt Hausmarke 11 %	0,2	6,20 €
	0,75	21,00 €

ROTWEINE

Rosé feinherb 11 %	0,25	6,30 €
	0,75	17,90 €
Dornfelder feinherb 12 %	0,25	6,70 €
	0,75	18,90 €
Dornfelder trocken 12,5 %	0,25	6,70 €
	0,75	18,90 €
Merlot Veneto I.G.T. trocken 12,5 %	0,25	6,90 €
	0,75	19,90 €



WEINSCHORLEN

Weißweinschorle Gutriesling 11,5 %	0,25	5,10 €
Rotweinschorle Dornfelder 12 %	0,25	5,10 €

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 €
Wittenseer 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

Wittenseer Sturm	0,25	3,20 €
	0,75	6,90 €
Wittenseer Flaute	0,25	3,20 €
	0,75	6,90 €
Leitungswasser (Servicepauschale)	0,4	3,70 €
	1,0	5,80 €

SPIRITUOSEN

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 €
Ramazotti 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 €

LONGDRINKS

Inkl. eines Softgetränkes Ihrer Wahl

Havana Club 40%	4 cl	7,70 €
Jim Beam 40%	4 cl	7,70 €
Oldesloer Korn 32%	4 cl	5,80 €
Sears Gin 44%	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	2,90 €	Glas Tee	2,90 €
Kännchen Kaffee	5,40 €	Heiße Schokolade	4,90 €
Espresso	2,70 €	Heiße Zitrone	2,90 €
Doppelter Espresso	4,60 €	Pharisäer	7,70 €
Cappuccino	3,40 €	Irish Coffee	7,70 €
Milchkaffee	3,90 €	Tote Tante	7,70 €
Latte Macchiato	3,90 €	Rum Grog	5,80 €