

Vorspeisen

Spargel-Cremesuppe A,G,L **7,60€**
*mit Hackfleischklößchen, Sahne-Haube
und Blätterteig-Stange*

Zwiebelsuppe nach französischer Art A,L **7,20€**
mit Blätterteig-Stange

Kleiner gemischter Salat L,M **8,20€**
der Saison

Beilagensalat L,M **5,20€**

Große Salate

Salatbowle „Classic“ A,C,L,M **17,20€**
*verschiedene Salate in Essig-Öl-Dressing
mit gebratenen Putenbrust-Streifen
dazu reichen wir Kräuterbaguette*

„Hirtensalat“ A,C,L,M **16,90€**
*verschiedene Salate in Essig-Öl-Dressing
mit Fetakäse und Zwiebelringen
dazu reichen wir Kräuterbaguette*

Vegetarisch

Kartoffel-Gemüse-Gratin G **16,90€**
*Kartoffelscheiben, Kaisergemüse und Champignons
in Sahnesoße und mit Käse überbacken*

Süßkartoffel-Curry **17,90€**
mit Reis und Salatteller

Holsteiner Spezialitäten

	klein	groß
Sauerfleisch*₅ (vom Nacken) C,M mit Remoulade und Gewürzgurke dazu reichen wir Bratkartoffeln	17,60€	19,50€
Bauernfrühstück*₅ C,M mit Gewürzgurke und Holsteiner Schinken	14,60€	16,50€
Bratheringe in sauer D,M mit eingelegten Zwiebeln und Gewürzgurke dazu reichen wir Bratkartoffeln	19,60€	21,50€
Zarte Matjesfilets „Nordische Art“ C,D,G,M auf Hausfrauensauce (mit Äpfeln, Zwiebeln und Gurken) dazu reichen wir Bratkartoffeln	2 Filets 19,60€	3 Filets 21,50€
Sehlendorfer Allerlei C,D,G,M Sauerfleisch* ₅ , Brathering in Sauer, Matjesfilet auf Hausfrauensauce (mit Äpfeln, Zwiebeln und Gurken) dazu reichen wir Bratkartoffeln	21,00€	22,90€

*₅ Nitritpökelsalz

Fleischgerichte

	klein	groß
Schinkensteak C,G,L,M mit Champignons, Zwiebeln, Tomaten und Käse überbacken, Sauce Hollandaise und einer Beilage nach Wahl	23,30€	25,20€
„Cordon-Bleu“ A,C,G (Schweineschnitzel mit Kochschinken und Käse gefüllt) mit Buttergemüse und Beilage nach Wahl	22,30€	24,20€
Schnitzel „Wiener Art“ A,C mit Buttergemüse und Beilage nach Wahl	1 Schnitzel 19,70€	2 Schnitzel 21,60€
Schnitzel „Jäger Art“ *₅ A,C,G,L mit Pilzrahmsauce, Speckbohnen und Beilage nach Wahl	1 Schnitzel 21,00€	2 Schnitzel 22,90€
Schnitzel „Zigeuner Art“ A,C,L,M mit Paprika, Champignons und Mais in pikanter Sauce, Salatteller und Beilage nach Wahl	1 Schnitzel 21,00€	2 Schnitzel 22,90€

Fleischgerichte

	klein	groß
Packhus-Topf C,G,L,M 3 Medaillons (Pute, Rind und Schwein) gebraten an feinem Gemüse, geschwenkten Champignons, Sauce Hollandaise und Beilage nach Wahl	25,60€	27,50€
	1 Medaillon weniger	
Schweinefilet-Medaillons A,G,L an Champignons à la crème mit Kaisergemüse und Beilage nach Wahl	23,30€	25,20€
Putensteaks gebraten C,G,L,M mit Kaisergemüse, Sauce Hollandaise und Beilage nach Wahl	22,30€	24,20€
Schweinesteak „Hawaii“ C,G,L,M mit Ananas und Käse überbacken, Sauce Hollandaise Salatteller und Beilage nach Wahl	22,30€	24,20€
Schweinesteak „Spezial“ C,G,L,M mit Spargel und Käse überbacken, Sauce Hollandaise Salatteller und Beilage nach Wahl	24,40€	26,30€
Rumpsteak „Madagaskar“ (ca. 230g) A,G,L in feuriger Sauce, mit grünen Pfefferkörnern, Butterbohnen und Beilage nach Wahl		33,50€
Rumpsteak „Gentleman“ (ca. 230g) G,L,M mit geschwenkten Champignons und Zwiebeln, Kräuterbutter Salatteller und Beilage nach Wahl		34,90€
Schaschlik-Pfanne *5 L,M Fleischstreifen mit Paprika, Zwiebeln, Champignons, Mais in feuriger Sauce, Salatteller und Beilage nach Wahl	21,00€	22,90€
Schweinefilet „Metaxa“ *5 G,L,M in Metaxa-Sauce, mit Käse überbacken, Salatteller und Beilage nach Wahl	23,30€	25,20€

Zu unseren Fleischgerichten empfehlen wir einen Beilagensalat.

**Als Beilage zu den Fleisch- und Fischgerichten können Sie zwischen
Bratkartoffeln*, Petersilien-Kartoffeln, Pommes Frites, Kroketten_{A,C,G,L} und
Reis wählen.**

Fischgerichte

	klein <i>1 Stück</i>	groß <i>2 Stücke</i>
2 Norwegische Lachsfilets A,D,G,L,M <i>gebraten, mit Kräuterbutter; Salatteller und Beilage nach Wahl</i>	26,30€	28,20€
Ostseescholle *5, A,D,G,L,M <i>gebraten, mit Speck, Salatteller und Beilage nach Wahl</i>		29,50€
Kutterscholle A,D,G,L,M <i>gebraten, mit Butter, Salatteller und Beilage nach Wahl</i>		29,50€
Ostseeheringe (saisonbedingt) A,D,G,L,M <i>gebraten, Salatteller und Beilage nach Wahl</i>	21,00€	22,90€
Fischerschmaus A,D,G,L,M <i>verschiedene Fischfilets auf feinem Gemüse, mit Kräutersauce und Beilage nach Wahl</i>	24,40€	26,30€

**Als Beilage zu den Fleisch- und Fischgerichten können Sie zwischen
Bratkartoffeln*, Petersilien-Kartoffeln, Pommes Frites, Kroketten_{A,C,G,L} und
Reis wählen.**

Dies und Das

2 gebackene Camembert A,C,G,L,M,O <i>mit Toast, Butter, Preiselbeeren und Salatbeilage</i>	16,20€
Currywurst *3*4*5 L,M <i>mit Pommes Frites und Salatbeilage</i>	12,90€
Damentoa A,C,G,L,M <i>2 Schweinefilet auf Toast, mit Spargel, Sauce Hollandaise und Salatbeilage</i>	21,60€
Herrentoa A,C,L,M <i>paniertes Schnitzel auf Toast mit Champignons, Zwiebeln und Salatbeilage</i>	20,50€

*3 mit Phosphat *4 mit Geschmacksverstärker *5 Nitritpökelsalz

Kinderkarte

„Pinocchio“ A,C,G <i>Schnitzel mit Buttergemüse und Pommes Frites</i>	10,50€
„Käpt'n Blaubär“ A,C,D,L,M <i>Fischstäbchen mit Pommes Frites und Salatbeilage</i>	10,20€
„Ernie und Bert“ A,C,O <i>3 Kartoffelpuffer mit Apfelmus</i>	9,90€
„Speedy“ A,C,G <i>Chicken Nuggets mit Buttergemüse und Pommes Frites</i>	10,20€

Extras zum Dazu bestellen

Mayonnaise C,M	0,50€	Ketchup	0,50€
Bratkartoffeln *5	4,90€	Pommes	4,20€
Kroketten A,C,G	4,20€	Gemüse mit Butter G	4,20€
Bohnen mit Speck *5 G	4,20€	Bohnen mit Butter G	4,20€
Kräuterbutter G,L,M	3,00€	Kräuterbaguette A,C,G,L,M	3,20€
Champ. und Zwiebeln gebraten	5,90€	Pfeffersoße A,G,L	4,20€
Hollandaise C,G,L	4,50€	Champignonrahmsauce A,G,L	4,20€
Zigeunersauce L,M	3,90€	Metaxa-Sauce *5 G,L	4,20€

Erläuterung zu unseren Allergenen

A, Gluten; B, Krebstiere; C, Eier; D, Fisch; E, Erdnüsse; F, Sojabohnen; G, Milch; H, Schalenfrüchte; L, Sellerie; M, Senf; N, Sesamsamen; O Schwefeldioxid und Sulfide; P, Lupinen; R, Weichtiere

Bei Allergenen sprechen Sie uns gerne an.

Eiskarte

Sanftes Duo C,E,G,H <i>Zwei Kugeln Eis nach Wahl</i>	4,00€
Süßes Duo C,E,G,H <i>Zwei Kugeln Eis nach Wahl, serviert mit Sahne und einer Waffel</i>	4,70€
Sanfter Engel C,E,G,H,O <i>Erfrischendes Getränk aus cremigem Bourbon Vanilleeis, in Orangensaft mit Rum</i>	7,80€
Eiskaffee C,E,G,H <i>Eis gewordener Kaffee genuss mit leckerem Bourbon Vanilleeis, gekrönt mit Sahne</i>	6,50€
Eisschokolade C,E,G,H <i>Flüssiger Schokoladentraum trifft cremiges Bourbon Vanilleeis, gekrönt mit Sahne</i>	6,50€
Eis mit heißen Kirschen C,E,G,H,O <i>Cremiges Bourbon Vanilleeis mit heißen Sauerkirschen in Sauce, mit Sahne</i>	8,50€
Schweden-Eisbecher C,E,G,H,O <i>Cremiges Bourbon Vanilleeis auf Apfelmus, garniert mit Sahne und Eierlikör</i>	7,80€
Coupe Dänemark C,E,G,H <i>Cremiges Bourbon Vanilleeis, serviert mit Schoko-Sauce und Sahne</i>	7,80€
Baileys-Becher C,E,G,H <i>Cremiges Bourbon Vanilleeis mit Irish Cream, garniert mit Sahne</i>	7,90€
Gemischtes Eis C,E,G,H <i>Drei Kugeln Eis nach Wahl, garniert mit einer Eiswaffel</i>	6,00€
	<i>mit Sahne</i> 6,70€
Gemischtes Eis mit Früchten C,E,G,H,O <i>Drei Kugeln Eis nach Wahl, auf Früchten</i>	7,70€
Spaghetti-Eis C,E,G,H <i>Leckeres Spaghetti-Eis aus cremigem Bourbon Vanilleeis, garniert mit Fruchtsauce und Spänen weißer Schokolade</i>	8,50€
Preis pro Kugel (Erdbeer - Schoko – Vanille) C,E,G,H	2,00€
Preis pro Portion Sahne G	0,70€

Alkoholfreie Getränke

<i>Gläser</i>	<i>0,2l</i>	<i>0,3l</i>	<i>0,4l</i>
<i>Sinalco Cola*2*5</i>	<i>3,10€</i>	<i>4,10€</i>	<i>5,10€</i>
<i>Sinalco Cola Light*2*5*9</i>	<i>3,10€</i>	<i>4,10€</i>	<i>5,10€</i>
<i>Sinalco Orange*1</i>	<i>3,10€</i>	<i>4,10€</i>	<i>5,10€</i>
<i>Sinalco Zitrone</i>	<i>3,10€</i>	<i>4,10€</i>	<i>5,10€</i>
<i>Mineralco Tafelwasser</i>	<i>2,90€</i>	<i>3,90€</i>	<i>4,90€</i>
<i>Spezi *1*2*5</i>	<i>3,10€</i>	<i>4,10€</i>	<i>5,10€</i>
<i>Apfelschorle</i>	<i>3,10€</i>	<i>4,10€</i>	<i>5,10€</i>

Flaschen Mineralwasser

	<i>0,33l</i>	<i>0,75l</i>
<i>Waterkant Ebbe</i>	<i>3,80€</i>	<i>7,60€</i>
<i>Waterkant Flut</i>	<i>3,80€</i>	<i>7,60€</i>
<i>Waterkant Sturmflut</i>	<i>3,80€</i>	<i>7,60€</i>

Nektar & Säfte

<i>Apfelsaft °</i>	<i>0,2l</i>	<i>3,40€</i>
<i>Orangensaft °</i>	<i>0,2l</i>	<i>3,40€</i>
<i>Johannisbeere °</i>	<i>0,2l</i>	<i>3,60€</i>
<i>Trauben °</i>	<i>0,2l</i>	<i>3,60€</i>
<i>Kirsch °</i>	<i>0,2l</i>	<i>3,60€</i>
<i>Bananen °</i>	<i>0,2l</i>	<i>3,60€</i>
<i>KiBa °</i>	<i>0,4l</i>	<i>5,90€</i>
<i>Rhababersaft- Schorle °</i>	<i>0,33l</i>	<i>4,50€</i>
<i>Maracujasaft- Schorle °</i>	<i>0,33l</i>	<i>4,50€</i>

Heiße Getränke

<i>Tasse Kaffee Crema</i>	<i>2,90€</i>
<i>Becher Kaffee Crema</i>	<i>3,90€</i>
<i>Kännchen Kaffee</i>	<i>4,80€</i>
<i>Glas Tee, verschiedene Sorten</i>	<i>3,80€</i>
<i>Kännchen Tee, verschiedene Sorten</i>	<i>4,80€</i>
<i>Becher Schokolade mit Sahne _G</i>	<i>4,80€</i>
<i>Heiße Schokolade mit Rum und Sahne _G</i>	<i>6,60€</i>
<i>Cappuccino _G</i>	<i>4,20€</i>
<i>Espresso</i>	<i>3,00€</i>
<i>Doppelter Espresso</i>	<i>5,00€</i>
<i>Latte Macchiato _G</i>	<i>4,60€</i>

Biere vom Fass

	<i>0,3l</i>	<i>0,4l</i>
<i>Veltins Pils</i>	<i>4,30€</i>	<i>5,10€</i>
<i>Alsterwasser</i>	<i>4,30€</i>	<i>5,10€</i>

	<i>0,3l</i>	<i>0,5l</i>
<i>Grevensteiner</i>	<i>4,60€</i>	<i>6,20€</i>
<i>Maisel's Hefe hell</i>	<i>4,60€</i>	<i>6,20€</i>

Flaschenbiere

	<i>0,5l</i>
<i>Maisel's Kristallweizen</i>	<i>6,10€</i>
<i>Maisel's Hefe dunkel</i>	<i>6,10€</i>

Alkoholfreie

<i>Maisel's Hefe Alkoholfrei</i>	<i>0,5l</i>	<i>6,10€</i>
<i>Veltins 0,0 %</i>	<i>0,33l</i>	<i>4,20€</i>
<i>Vita Malz</i>	<i>0,33l</i>	<i>4,20€</i>

Schweppes

<i>Ginger Ale *2</i>	<i>0,2l</i>	<i>3,60€</i>
<i>Bitter Lemon *3</i>	<i>0,2l</i>	<i>3,60€</i>
<i>Tonic Water *3</i>	<i>0,2l</i>	<i>3,60€</i>

Sekt

<i>Weinschorle</i>	<i>0,2l</i>	<i>6,20€</i>
<i>Piccolo</i>	<i>0,2l</i>	<i>6,40€</i>
<i>Flasche Hausmarke</i>	<i>0,7l</i>	<i>24,90€</i>

Liköre

		<i>2cl</i>
<i>Genever</i>	<i>20Vol%</i>	<i>2,80€</i>
<i>Sambuca</i>	<i>40Vol%</i>	<i>3,00€</i>
<i>Baileys Irish Creme G</i>	<i>17Vol%</i>	<i>3,00€</i>
<i>Ouzo</i>	<i>38Vol%</i>	<i>2,90€</i>
<i>Obstler</i>	<i>38Vol%</i>	<i>4,00€</i>
<i>Williams Birne</i>	<i>38Vol%</i>	<i>4,00€</i>
<i>Küstennebel</i>	<i>22Vol%</i>	<i>2,90€</i>

*1 mit Konservierungsstoffe *2 mit Farbstoffen *3 Chininhaltig *5 Coffeinhaltig *9 Benzoessäure

Spirituosen

2cl

<i>Lütjenburger Korn</i>	<i>35Vol%</i>	<i>2,40€</i>
<i>Lütjenburger Minze</i>	<i>50Vol%</i>	<i>3,00€</i>

<i>Lütjenburger Aquavit</i>	<i>40Vol%</i>	<i>2,80€</i>
<i>Aalborger Jubiläumsaquavit</i>	<i>42Vol%</i>	<i>3,20€</i>
<i>Linie Aquavit</i>	<i>42Vol%</i>	<i>3,40€</i>
<i>Malteser Aquavit</i>	<i>40Vol%</i>	<i>2,90€</i>

<i>Vodka</i>	<i>37,5Vol%</i>	<i>2,90€</i>
<i>Helbing Kümmel</i>	<i>35Vol%</i>	<i>2,90€</i>
<i>Grappa</i>	<i>40Vol%</i>	<i>3,90€</i>
<i>Gin</i>	<i>37,5Vol%</i>	<i>3,40€</i>

<i>Ballantine's</i>	<i>40Vol%</i>	<i>3,90€</i>
<i>Jim Beam</i>	<i>40Vol%</i>	<i>3,60€</i>
<i>Johnnie Walker Red Label</i>	<i>40Vol%</i>	<i>3,90€</i>
<i>Tullamore Dew</i>	<i>40Vol%</i>	<i>4,20€</i>

Bittere

<i>Fernet Branca</i>	<i>42Vol%</i>	<i>2,90€</i>
<i>Fernet Menta</i>	<i>40Vol%</i>	<i>2,90€</i>

<i>Jägermeister</i>	<i>35Vol%</i>	<i>2,80€</i>
<i>Underberg</i>	<i>44Vol%</i>	<i>2,80€</i>
<i>Kümmerling</i>	<i>40Vol%</i>	<i>2,80€</i>
<i>Ramazzotti</i>	<i>20Vol%</i>	<i>2,90€</i>

Weinkarte
Weißweine

	0,2ltr.	0,75ltr.
Kerner Kabinett lieblich <i>Kindenheimer Vogelsang/Pfalz</i> <i>frisch, fruchtig rassig, feines Bukett</i>	6,80€	23,90€
Grauer Burgunder <i>Pfalz, halbtrocken</i>	7,20€	24,90€
Pinot Grigio <i>Kindenheimer Grafenstück</i>	7,20€	24,90€
Riesling halbtrocken QbA <i>Pfalz, elegant, edel, charaktervoll</i>	6,80€	1 ltr. 27,90€
Silvaner trocken QbA <i>Pfalz, spritzig, säurearm</i> <i>Ideal zu Spargel und Fisch</i>	6,80€	1 ltr. 27,90€
Chardonnay Spätlese trocken <i>Grünstadter Höllenpfad/Pfalz</i> <i>kräftig aromatisch, gehaltvoll</i>	7,20€	24,90€
Rotweine		
Dornfelder lieblich QbA <i>Kindenheimer Grafenstück/Pfalz</i> <i>fruchtig, körperreich, süffig, feines Kirschbukett</i>	7,20€	24,90€
Dornfelder halbtrocken QbA <i>Kindenheimer Grafenstück/Pfalz</i> <i>vollmundig, feines Kirschbukett, gehaltvoll</i>	7,20€	24,90€
Dornfelder trocken QbA <i>Kindenheimer Grafenstück/ Pfalz</i> <i>Tief dunkler Rotwein</i> <i>Die Aromen d. Weines erinnern an reife Süßkirschen</i>	7,20€	24,90€
Portugieser trocken QbA <i>Kindenheimer Grafenstück/Pfalz</i> <i>rubinrot, harmonische Säure, kräftig im Geschmack</i>	7,20€	1 ltr. 27,90€
Weissherbst		
Rosé lieblich QbA <i>Pfalz, frisch, spritzig, fruchtig, süffig</i>	6,90€	1 ltr. 26,90€
Rosé halbtrocken QbA <i>Pfalz, frisch, spritzig, fruchtig</i>	6,90€	1 ltr. 26,90€

Unsere Geschichte „Zum Alten Packhus“

Sehlendorf hatte früher einen kleinen Hafen. Dieser wurde nach der großen Sturmflut 1634 durch die zurückströmenden Wassermassen aber zugespült und konnte nicht mehr von Schiffen befahren werden. Da nun viele Waren mit Pferdefuhrwerken zum Tivoli in Richtung Hohwacht an den Brök zum Einschiffen oder an den Sehlendorfer Landeplatz gebracht werden mussten, war ein Lagerplatz nötig. Also baute man mehrere geräumige Packhäuser. Hier wurden eine Menge Waren gestapelt.

Holz, Salz, Erze, Kalk, Steinkohle, Teer und Getreide (1855 ist von einem „ziemlich beträchtlichen Geschäft“ die Rede).

Die Verladung war nicht einfach: Die Handelsschiffe fuhren so weit wie möglich an den Strand, dann nahmen ihnen die Fischerboote die Ladung ab. Wenn diese dann auch nicht mehr weiter rudern konnten, übernahmen die Bauern mit Pferdefuhrwerken den weiteren Transport. 1850 wurde am Packhus ein neues Wohnhaus gebaut, mit Büro und kleiner Gaststube zum Aufwärmen, für Wartezeiten und Handelsgeschäfte.

Die Gebäude mit den roten leuchtenden Ziegeldächern und den hohen Bäumen waren als „Packhäuser“ schon in alten Seemanns-Karten zur Orientierung der Schiffer eingetragen. Mit Eröffnung der Bahnstation in Lütjenburg 1891 lohnte dann der Seehandel nicht mehr. Die alten Speicher wurden 1932 durch Sturm zum Teil und 1936 durch ein Großfeuer bis auf die Grundmauern vernichtet. Für diese wurde als Ersatz nur eine einfache Scheune wieder aufgebaut.