



## *Aus dem Suppentopf*

- Kräftige Essenz von der Gans mit Pilzmaultaschen und Gemüsegar nitur  
*Consommé of goose with stuffed pasta and vegetables*  
€ 6,50
- Fischsuppe "Margaretenhof" mit Noilly Prat und Rahm verfeinert  
*Creamy fish soup with Noilly Prat*  
€ 6,00
- Kartoffel-Fenchel Suppe mit Kabeljaubäckchen und einer Estragon-Dill-Pesto  
*Potato-Fennel soup with codfish and tarragon-dill pesto*  
€ 7,50
- Süppchen von gerösteten Pimentos mit gegrillter Riesengar nele  
*Soup of roasted bell peppers with grilled shrimp*  
€ 7,00

## *Kleine Leckereien*

- Bunt gemischte Gartensalate der Saison mit einer weißen Tomatenmousse, eingelegten Strauchtomaten, Basilikum-Pesto und unserem Landhaus-Dressing

*Crispy garden greens with a white tomato mousse*

€ 6,50

- Wildlachs auf zwei Arten zubereitet nach einem Hausrezept gebeizt und als Pastete mit Eismeergarnelen

*Wild salmon in two ways, cured and as a pâté with baby shrimps*

€ 10,50

- Carpaccio aus der Rinderlende geschnitten mit geschmorten Champignons und gehobelten Parmesanspänen

*Beef carpaccio with sautéed mushrooms and shaved parmesan cheese*

€ 11,00

Rosa gebratene Barbarie-Entenbrust auf Birnen-Linsensalat, dazu marinierte Feldsalatblätter

*Pink roasted duck breast on lentil-pear salad and lamb's lettuce*

€ 9,50

## *Aus dem Meer*

- Vor Fehmarn gefangener Dorsch im Strudelteig gebacken serviert mit Petersilienwurzelpüree und leichter Weißweinsauce

*Filet of Cod baked in Strudel dough with parsley root puree and white wine sauce*

€ 16,50

- Gebratener Wildlachs mit Pumpnickelkruste, dazu Kartoffel-Möhrengemüse und grobe Senfsauce

*Grilled wild salmon with potato-carrot vegetable and grainy mustard sauce*

€ 17,00

- In der Pfanne gebratenes Zanderfilet an roter Paprikasauce, serviert mit einem Ratatouillegemüse und Basmati Reis

*Pan fried pike perch fillet with ratatouille vegetables and basmati rice*

€ 18,50

- „Neujellingsdorfer Fischtopf“ mit Dorsch, Zander und Wildlachsmedaillon, dazu Flusskrebssauce, junges Lauchgemüse und feine Tagliatelle

*Mixed grill of fish "catch of the day" with crayfish sauce, leek and tagliatelle*

€ 21,00

## Unsere Vegetarische Empfehlung

- Südfranzösisches Schmorgemüse mit Tagliatell und Basilikum-Pesto  
*Our vegetarian dish with fresh pasta, ratatouille vegetables and basil pesto*  
  
€ 9,50

## Vom Lande

- Filetsteak vom Black-Angus Rind mit Schmorzwiebeln und Café de Paris Butter, dazu knackige Gartensalate der Saison und frittierte Kartoffelstäbchen  
*Grilled beef fillet with herbal butter, french fries and crispy garden greens*  
  
€ 27,50
- Gefülltes Hähnchenbrustfilet mit einer Riesengarnele und Flusskrebssauce, serviert mit jungem Blattspinat und feinen Tagliatelle  
*Stuffed chicken breast with tiger prawn, crayfish sauce, tagliatelle and spinach*  
  
€ 19,00
- Medaillons vom Jungschweinfilet mit Thymiankruste, dazu Rotweinjus, mariniertes Apfelrotkohl und Kartoffelkloß  
*Medallions of pork with thyme crust, marinated red cabbage and potato dumpling*  
  
€ 17,00

- Kalbrückensteak „Café de Paris“ mit würziger Kräuterbutter, dazu knackige Gartensalate der Saison und frittierte Kartoffelstäbchen

*Grilled veal steak with herbal butter, french fries and crispy garden greens*

€ 22,00

## *Die Margaretenhof Klassiker*

- Halbe Landente knusprig gebraten auf Orangen-Majoran Sauce, dazu mariniertes Apfelrotkohl und Kartoffelkloß

*Roasted duck on marjoram-orange sauce with red cabbage and potato dumpling*

€ 19,00

- Schnuckenbraten „Provençal“ mit kräftiger Jus und Kräutern, serviert mit grünen Bohnen und Kartoffelgratin

*Oven roasted lamb leg in herbs with green beans and potatoes au gratin*

€ 17,50

- Zart gebratene Lammhüfte mit geschmorten Champignons, Wirsinggemüse und Fehmarnsche Schmorkartoffeln

*Grilled lamb steak with mushrooms, savoy cabbage and roasted potato*

€ 19,00

- „Aebleflaesk“ Im Ofen gerösteter Schweinenacken mit Äpfeln und Zwiebeln, dazu ein Backpflaumen-Chutney und Kartoffelkloß

*Oven roasted pork with apple sauce, prunes and potato dumpling*

€ 13,50

- Rinderfiletspitzen „Stroganoff“ mit Rote Beete, Gewürzgurken, Champignons und Butterreis

*Beef fillet strips "Stroganoff" with beet root, gherkins, mushrooms and rice*

€ 19,50

## *Süße Versuchungen*

- Crème Brûlée - der französische Dessert Klassiker, mit frischer Tahiti Vanille und glasierter Zuckerkruste

*Crème Brûlée classic french dessert with fresh vanilla and sugar crust*

€ 6,50

- Ofenwarm servierter Schokoladenkuchen mit Minzfüllung, dazu weißes Schokoladeneis mit frischer Vanille verfeinert

*Warm served chocolate tartelette with mint filling und vanilla ice cream*

€ 7,00

- Griesflammerie mit fruchtigem Himbeercoulis, serviert mit Campari-Orangen-Sorbet

*Semoulina pudding with raspberry sauce and Campari-Orange-Sherbet*

€ 5,00

- Duo von der aromatischen Mango als Schaum und als Salat, dazu ein zartbitteres Schokoladen-Sorbet

*Mango mousse and mango salad with a dark chocolate sherbet*

€ 7,00