

Herzlich willkommen im Landgasthof Harmonie! Unsere Speisekarte spiegelt das wider, was Harmonie für uns bedeutet: eine gelungene Balance aus Tradition und Kreativität. Hier treffen vertraute Gerichte auf besondere Nuancen, die begeistern, ohne sich aufzudrängen. Jedes Gericht entsteht mit Liebe zum Detail, um Ihnen ein genussvolles Erlebnis zu schenken – gemütlich, ehrlich und mit dem gewissen Etwas.

Wir wünschen Ihnen einen schönen Aufenthalt und guten Appetit!

BEETEN WAT LÜTTES | DITHMARSCHER TAPAS

Backpflaumen im Speckmantel auf grünem Spargel und Zwiebel-Chutney	6,00 €
Variation von bunten Tomaten mit Kresse und Ziegenfrischkäse	6,00 €
„Nordstrander Stulle“ Hausgebackenes Brot, belegt mit Zwiebel-Chutney, Senfgurke und gebratenen Muscheln	6,50 €
Gebackener Sarzbütteler Käse auf Kohlrabi und Aprikosen-Relish	7,80 €
Barlter Bruschetta mit gebratenen Pfifferlingen, Chorizo und Sarzbütteler Käse	8,20 €
Tatar von jungen Matjes mit Mango, Lauch und Kresse	7,50 €
Gegrillte Scampis auf grünem Spargel und Pfifferling-Creme	10,50 €

SUPPEN

Zu unseren Suppen servieren wir Ihnen frisches hausgebackenes Brot.

Currycremesuppe
mit Mango und Chorizo 6,50 €

Rahmsuppe von frischen Pfifferlingen
mit Thymian-Croutons 7,80 €

BRAAD KARTÜFFELN

	klein	groß
Knusprige Bratkartoffeln mit Frühlingslauch - auf Wunsch mit Speck gebraten -		
mit hausgemachtem Sauerfleisch (vom Nacken) und Remoulade	15,10 €	18,40 €
Bauernfrühstück mit Katenschinken und Gewürzgurke	15,20 €	17,00 €
mit knusprigem Schnitzel „Wiener Art“ wahlweise von Schwein oder Pute	16,80 €	19,50 €
mit knusprigem Schnitzel „Jäger Art“ mit Champignon-Rahm	17,30 €	20,50 €
Schaschlikspieß – 300 g – vom Schweinerücken mit pikanter Sauce		19,50 €
Matjesfilets „Hausfrauen Art“ in Joghurtcreme mit Apfel, Gurke & Zwiebeln	17,50 €	21,50 €

STEAKS VOM GRILL

Zu allen Steaks servieren wir Ihnen Knoblauchbrot und Kräuterbutter.

	180 g	250 g
Steak vom Schweinerücken	11,80 €	14,80 €
Putenbruststeak	12,80 €	15,80 €
Rumpsteak von der Holsteiner Färse	19,90 €	24,90 €
Filetsteak von der Holsteiner Färse, 200 g		29,50 €
Filetsteak „Ebbe & Flut“, 200 g mit drei gegrillten Garnelen		36,80 €

BEILAGEN

Bratkartoffeln	4,80 €
Pommes Dippers mit Ketchup oder Majonnaise	4,80 €
Pellkartoffeln mit Sour Creme	4,80 €
Gebratenes Pfannengemüse	4,50 €
Champignon-Zwiebelgemüse	5,00 €
Kleiner gemischter Sommersalat mit Mango, Aprikose und Nüssen	6,50 €

SAUCEN

Knoblauchdip	1,80 €
Pikante Sauce	3,20 €
Pfefferrahmsauce	3,50 €
Champignonrahmsauce	4,00 €
Sauce Béarnaise	4,50 €

SCHÖDDEL'S | BOWLS

Zu allen Bowls servieren wir Ihnen Joghurt-Knoblauchdressing oder Himbeer-Vinaigrette. **Alle Bowls werden kalt serviert.**

HOLSTEINER SCHÖDDEL

mit nordischem Kartoffelsalat, Kohlrabi,
bunten Tomaten und Zwiebel-Chutney

Solo	9,80 €
mit kleinen gebratenen Schweineschnitzeln	17,80 €
mit gebackenem Sarzbütteler Käse	18,20 €
mit hausgemachtem Backfisch	18,80 €

MEDITERRANE SCHÖDDEL

mit mediterranem Pasta-Salat, verschiedenen Gemüsen,
Jalapenos, Mango, Parmesan und Aprikosen-Relish

Solo	9,80 €
mit Ziegenfrischkäse	15,50 €
mit gegrillten Putenmedaillons	17,50 €
mit gegrillten Scampis	19,50 €

SPEZIALS

Pommes Dippers mit Ketchup und Mayonnaise 4,80 €

Pommes Dippers mit Jalapenos, Tomate, Parmesan,
Knoblauch und Sourcreme 6,80 €

Currywurst -160 g- mit hausgemachter Sauce und
Pommes Dippers 11,80 €

Holsteiner Backfisch -hausgemacht- mit Remoulade
Gurkensalat und nordischem Kartoffelsalat 18,50 €

„Föhrer Muscheln“
Miesmuschelfleisch mit Speck und Zwiebeln gebraten,
dazu Sauce Aioli und Bratkartoffeln 15,80 €

Wechselnd für Sie (Euch) -Pasta des Tages-

DESSERT DES TAGES

Jeden Tag kreiert unser Küchenteam eine einzigartige süße Spezialität –
von fruchtigen Kreationen bis zu schokoladigen Genüssen. Lassen Sie sich
überraschen und fragen Sie nach der heutigen Empfehlung!

GETRÄNKE

ALKOHOLFREI

St. Michaelis Mineralwasser

Still, Medium 0,2 l 2,00 €

Still, Medium 0,4 l 3,50 €

Still, Medium 0,75 l 5,50 €

Lieblingsschorlen 0,33 l 3,50 €

Apfel, Rhabarber, Grapefruit, Stachelbeere, Maracuja

Granini Saft 0,2 l 2,50 €

Apfelsaft klar, Orange, Banane, Kirsche

Coca Cola, Sprite, Fanta, Spezi 0,2 l 2,50 €

Coca Cola, Sprite, Fanta, Spezi 0,4 l 5,00 €

Thomas Henry Wildberry 0,2 l 3,50 €

Thomas Henry Tonic Water 0,2 l 3,50 €

HEIßGETRÄNKE

Filterkaffee 3,00 €

Tasse Kaffee Crema 2,50 €

Pott Kaffee Crema 3,50 €

Espresso originale 2,50 €

Espresso doppelt 4,00 €

Cappuccino 3,50 €

Milchkaffee 4,00 €

Latte Macchiato 4,00 €

Kakao 3,50 €

Tee (Pfefferminz, Kamille, Früchte, Rooibos-Vanille) 2,50 €

GETRÄNKE

BIER

Vom Fass

Dithmarscher Pilsener 0,3 l	3,50 €
Alsterwasser 0,3 l	3,50 €
Alsterwasser 0,5 l	5,00 €
Potsdamer 0,3 l	3,50 €
Potsdamer 0,5 l	5,00 €

Aus der Flasche

Dithmarscher alkoholfrei 0,33 l	3,50 €
Dithmarscher dunkel 0,33 l	3,50 €
Erdinger Weizen 0,5 l	5,00 €
Erdinger Weizen alkoholfrei 0,5 l	5,00 €

APERITIF

Aperol Spritz (Aperol Likör, Sekt, Orange, Eis)	6,50 €
Lillet Wild Berry (Lillet Weinlikör, Schweppes Wild Berry, rote Früchte, Eis)	6,50 €

WEIN

Weißweine

Grauburgunder, trocken Manz, Reinhausen, 0,2l	5,50 €
Riesling, halbtrocken Dr. Deinhard, Pfalz, 0,2l	5,50 €

Roséweine

Rosé „Lustspiel“, trocken Manz, Reinhausen, 0,2l	5,50 €
Spätburgunder Rosé „Austernfischer“ Knöll & Vogel, Pfalz, 0,2l	5,50 €

Rotwein

Rotweincuvée „Austernfischer“ Knöll & Vogel, Pfalz, 0,2l	6,00 €
--	--------

GETRÄNKE

LONGDRINKS

Cola-Korn 4 cl 0,2 l 32 %	4,00 €
Cola-Havanna 3 Anejo 4 cl 0,2 l 37,5 %	5,00 €
Cola-Havanna 7 Anejo 4 cl 0,2 l 40 %	5,50 €
Cola-Bacardi 4 cl 0,2 l 37,5 %	5,00 €
Cola-Whiskey Tullamore 4 cl 0,2 l 40 %	6,00 €
Cola-Whiskey Jack Daniels 4 cl 0,2 l 40 %	6,00 €
Gin Tonic 4 cl 0,2 l 40 %	6,00 €

SCHNAPS

Oldesloer Korn 2 cl 32 %	2,00 €
Oldesloer Kümmel 2 cl 32 %	2,50 €
Linie Aquavit 2 cl 41,5 %	3,00 €
Hintz Een Aquavit 2 cl 38 %	3,00 €
Ouzo 2 cl 38 %	3,00 €
Tequila Jose 2 cl 38 %	3,00 €
Jägermeister 2 cl 35 %	3,00 €
Sambuca Molinari 2 cl 38 %	3,00 €
Vodka Smirnoff 2 cl 37,5 %	3,00 €
Berliner Luft 2 cl 18 %	2,50 €
Mackenstedter Kirsche 2 cl 15 %	2,50 €