

Liebe Gäste!

*Wir freuen uns Sie heute bei uns im Restaurant
am Ihlsee zu begrüßen.*

*In unserer Küche verarbeiten wir vorrangig frische
Lebensmittel, sollte es einmal zu Wartezeiten
kommen, bitten wir diese zu entschuldigen!*

*Weiterhin sind wir stolz darauf junge Leute in den
Berufen Restaurantfach und Küche auszubilden.*

*Planen Sie eine Familienfeier, so bitten wir Sie,
rechtzeitig bei uns einen Termin zu reservieren.
Wir stehen Ihnen jederzeit mit Rat und Tat zur Seite.*

*Fühlen Sie sich in unserem Hause wohl,
das gesamte Team wünscht Ihnen einen
wunderbaren Aufenthalt.*

*Ihre Gastronomen
Annette Hoop und Lutz Frank*

Vorspeisen

Riesengarnelen gebraten mit Aioli Dip und Kräuterbaguette	13,90 €
Portion Bruschetta „hausgemacht“	7,50 €
Serrano-Schinken mit Melone	7,50 €
Tomatencremesuppe mit Sahnehaube und Fleischklößchen	6,50 €

Vegan

Veganer Gemüsepfanne mit Cherry-Tomaten, Zucchini, Paprika, Champignons, mediterranen Rosmarinkartoffeln und einem Salatteller	15,90 €
--	---------

Frische Salate der Saison

Bunter Salatteller Ihlsee

Wahlweise:

– mit Honig-Sesam Putenstreifen (Sweet-Chili)	14,90 €
– mit gebratenen Garnelen	19,50 €
– mit gebratenen Champignons	11,50 €

Tapas – Antipasti – Platte

Tapas-Antipasti-Platte mediterran zubereitet

Probieren Sie unsere köstliche Platte mit Kräuterbaguette

Große Platte 21,90 €

Gerne servieren wir Ihnen auch eine kleinere Platte

Kleine Platte 15,00 €

Auch als vegetarische Platte möglich!

Unsere Winter-Spezialitäten am Ihlsee

Wildschweinbraten „Hubertus“ mit pikanter Soße, Apfelrotkohl und Kroketten Beilage: Halbe Birne und Preiselbeeren	25,90 €
„Winter-Teller 2018“ Wildschweinbraten und Rinderroulade mit Rahmsoße, Apfelrotkohl, Bratkartoffeln und Preiselbeeren	25,90 €
Gänsekeule in Sauer nach „Großmutterns Art“ mit deftigen Bratkartoffeln und Remouladensoße	21,50 €

Alle unsere Gäste können sich am Salat-Büfett bedienen!

... und denken Sie auch daran:

Nur am 27. Dezember 2018 um 18.00 Uhr:
Unser „3. Weihnachtstag“ 29,50 €
mit köstlichen Spezialitäten vom warm-kalten Büfett
mit verschiedenen Leckereien.

**Die zwischen den Festtagen beliebte Party
bei uns am Ihlsee am Freitag, 28. Dezember 2018.**
Eintritt frei – Platzreservierung ist empfehlenswert.
Nette Leute – Partymusik – kalte Getränke – kleine Speisen

Unsere Theatertage im Januar 2019:
Freitag 18. Januar – noch Plätze frei
Samstag 19. Januar – ausgebucht
Sonntag 20. Januar – noch Plätze frei

Aktuell

Paniertes Schnitzel „Wiener Art“ 16,90 €
mit deftigen Bratkartoffeln oder Pommes Frites
und einem Salatteller

Lachsfilet in Butter gebraten 24,90 €
auf Grillgemüse mit Bratkartoffeln
und einem Salatteller

Segeberger Fischpfanne 26,90 €
Lachsfilet, Zanderfilet und Riesengarnelen
in Butter gebraten auf Ofengemüse
mit Bratkartoffeln und einem Salatteller

Noch etwas Süßes hinterher?

Segeberger Winter-Dessert 7,90 €
3 Kugeln köstliches Toffee-Eis
auf Holsteiner Rote Grütze

Spezialitäten-Dessert „Ihlsee“ 8,90 €
Panna Cotta mit Fruchtsoße, Crème brûlée
und eine Kugel Bourbon-Vanilleeis

Eis und heiß 7,50 €
3 Kugeln Vanilleeis mit heißen Früchten
und Schlagsahne

Aktuell

Rumpsteak von der Holsteiner Färse mit kroschen Bratkartoffeln, Grillgemüse, Kräuterbutter und einem Salatteller	28,90 €
Grillteller „Bad Segeberg“ Steaks vom Schwein, Rind und Pute mit gebratenen Zwiebeln und Champignons, Bratkartoffeln, Kräuterbutter und einem Salatteller	24,50 €
Putenbruststeak auf Ofengemüse, Kroketten und einem Salatteller	19,90 €
Paniertes Schweineschnitzel nach „Jäger Art“ in Butter gebraten mit geschmorten Zwiebeln und Champignons, Rahmsoße, Bratkartoffeln oder Pommes Frites und einem Salatteller	19,50 €
Wiener Schnitzel vom Kalb mit Bratkartoffeln, Preiselbeeren und einem Salatteller	24,50 €

Wichtig:

Liebe Senioren!
Sie können auch alle Gerichte als Senioren-Portion bestellen.
Sie erhalten dann eine Ermäßigung von 3,00 €

Pasta

Bandnudeln mit Lachs in einer Pernod-Sahnesauce	15,90 €
Bandnudeln mit Putenbruststreifen in Kräuter-Rahmsauce	14,90 €

Ofenkartoffel

Ofenkartoffel
gefüllt mit Sour Cream und Salate der Saison
mit Essig-Öl-Dressing

– mit gebratenen Champignons	13,90 €
– mit gebratenen Putenbruststreifen (Sweet-Chili)	17,90 €
– mit gebratenen Garnelen	21,90 €

Für den kleinen Hunger

Sherry-Matjes von der Friesenkron auf Schwarzbrot mit Apfel-Sahne-Dip und Salatbeilage	12,90 €
Currywurst von Metzger Gerstand aus Bühnsdorf mit Pommes Frites und hausgemachter Currysoße	8,50 €

*Auch im Jahr 2019 bieten wir wieder
eine wunderschöne BBQ-Zeit bei uns am Ihlsee
in den Sommermonaten Juli und August immer von
Donnerstag bis Sonntag ab 18.00 Uhr an.*

Regionale Gerichte

Hausgemachtes Segeberger Sauerfleisch vom Schweinenacken mit deftigen Bratkartoffeln, Remouladensoße und einem Salatteller	16,90 €
Roastbeef rosa-kalt von der Holsteiner Färse mit Bratkartoffeln, Remouladensoße und einem Salatteller	19,90 €
Matjes-Filets von der Friesenkronen aus Marne Zarte Matjes mit Bratkartoffeln, Apfel-Sahne-Dip und einem Salatteller	19,50 €
Der Ihlsee-Teller – Unser Renner in Bad Segeberg – Sauerfleisch, Roastbeef mit Remouladensoße, Matjesfilet mit Apfel-Sahne-Dip, Bratkartoffeln und einem Salatteller	22,90 €

Für unsere Zwerge

Hähnchen Nuggets mit Pommes Frites	6,00 €
Bandnudeln mit Tomatensoße	5,00 €
Portion Pommes Frites	3,00 €
Zwergen-Eisbecher 2 Kugeln Eis nach Wahl mit Smarties (Vanille, Erdbeer, Schoko, Stracciatella)	3,00 €

Limonaden & Mineralwasser

St. Michaelis Mineralwasser

Flasche	0,25 l	3,20 €
	0,75 l	6,90 €
Flasche Still	0,25 l	3,20 €
	0,75 l	6,90 €

Schweppes

Tonic Water	0,3 l	3,80 €
	0,4 l	4,80 €
Bitter Lemon	0,3 l	3,80 €
	0,4 l	4,80 €
Ginger Ale	0,3 l	3,80 €
	0,4 l	4,80 €

Soft

Mezzo Mix, Coca Cola, Cola Light, Fanta, Sprite	0,3 l	3,80 €
Mezzo Mix, Coca Cola, Cola Light, Fanta, Sprite	0,4 l	4,80 €

*Planen Sie bereits jetzt Ihre nächste Familienfeier?
Gerne sind wir Ihr Gastronomie-Partner.
Wir beraten Sie gerne!*

Fassbiere

Bier aus Schleswig-Holstein!!!

Dithmarscher Pils	0,25 l	3,20 €
	0,4 l	4,80 €

Weitere Biere vom Fass

Warsteiner Pils	0,25 l	3,20 €
	0,4 l	4,80 €

Alsterwasser (Dithmarscher Pils mit Sprite)	0,25 l	3,20 €
	0,4 l	4,80 €

Flaschenbiere

Dithmarscher Alkoholfrei	0,33 l	3,50 €
Malzbier Alkoholfrei	0,33 l	3,00 €
Maisels Hefeweizen, naturtrüb, hell	0,5 l	4,90 €
Maisels Hefeweizen, naturtrüb, alkoholfrei	0,5 l	4,90 €

Zur Begrüßung

Hugo	0,2 l	6,50 €
Aperol Spritz	0,2 l	6,50 €
Tequila Sunrise	0,2 l	6,50 €
Lillet Cocktail	0,2 l	6,50 €

Säfte & Schorlen

Klindworth Apfelsaft	0,2 l	3,00 €
	0,4 l	4,90 €
Klindworth Orangensaft	0,2 l	3,00 €
	0,4 l	4,90 €
Klindworth Kirsch-Nektar	0,2 l	3,00 €
	0,4 l	4,90 €
Klindworth Bananen-Nektar	0,2 l	3,00 €
	0,4 l	4,90 €
Klindworth Rhabarbersaft	0,2 l	3,00 €
	0,4 l	4,90 €
Klindworth KiBa	0,2 l	3,00 €
	0,4 l	4,90 €
Klindworth Apfelschorle	0,2 l	3,00 €
	0,4 l	4,90 €
Klindworth Kirschschorle	0,2 l	3,00 €
	0,4 l	4,90 €
Klindworth Rhabarberschorle	0,2 l	3,00 €
	0,4 l	4,90 €

Aperitif

Sandemann Sherry Secco	5 cl	4,50 €
Sandemann Sherry Medium	5 cl	4,50 €
Sandemann Sherry Cream	5 cl	4,50 €
Martini Bianco	5 cl	4,50 €
Martini D'oro	5 cl	4,50 €
Campari	5 cl	4,50 €
Longdrinks	0,2 l	6,50 €
Longdrinks mit Oldesloer Korn	0,2 l	5,00 €
Caipirinha	0,2 l	6,50 €

Kräuter

Jägermeister	2 cl	2,50 €
Underberg	2 cl	2,50 €
Ramazotti	2 cl	3,50 €

Aquavit & Brände

Linie Aquavit	2 cl	3,50 €
Aalborg Jubiläumsaquavit	2 cl	3,50 €
Malteserkreuz Aquavit	2 cl	3,50 €
Bodenseer Obstler	2 cl	3,90 €
Williams Birne	2 cl	3,90 €
Kirschwasser	2 cl	3,90 €
Oldesloer Korn	2 cl	1,50 €
Helbing Kümmel	2 cl	1,50 €
Oldesloer Kümmel	2 cl	1,50 €
Asbach Uralt	2 cl	2,50 €
Cognac	2 cl	4,90 €
Grappa „Julia“	2 cl	3,90 €
Whisky	2 cl	3,50 €

Liköre

Baileys auf Eis	2 cl	3,90 €
Sambuca	2 cl	3,50 €
Waldfrucht	2 cl	1,50 €
Grüner	2 cl	1,50 €
Alte Pflaume	2 cl	2,50 €

Kaffee & Co.

Tasse Kaffee	2,90 €
Tasse Kaffee koffeinfrei	2,90 €
Becher Kaffee	3,50 €
Kännchen Kaffee	4,80 €
Glas Tee	2,90 €
Kännchen Tee	4,80 €
Cappuccino	3,00 €
Espresso	3,00 €
Espresso Macchiato	3,50 €
Doppelter Espresso	4,50 €
Latte Macchiato	3,50 €
Milchkaffee	3,50 €
Heiße Schokolade	3,00 €
Heiße Schokolade mit Sahne	3,50 €
Glühwein (nach Saison)	3,50 €
Glühwein mit Amaretto (nach Saison)	4,00 €
Glühwein mit Rum (nach Saison)	4,00 €

*Unsere Teesorten erfragen Sie bitte
gerne beim Service-Personal*