Restaurant
Schabbelhaus zu Lübeck

Preise in € incl. 5% Mehrwertsteuer

Vorspeisen

*serviert mit Blattsalaten und Brot (von Sabine Gaues, Gehrden), Kräuterquark

Ziegenfrischkäse auf Salaten mit Charentais Melone	14
Parfait von Entenlebern mit eingelegtem Kürbis, Cumberlandsauce	16
Zart geräucherte Entenbrust auf Linsensalat, Preiselbeeren	16
Warme Blutwurst vom Juvenilferkel auf Linsensalat, mitApfelmus, Zwiebelmarmelade	16
Kalbszunge, dünn geschnitten, mit marinierten kleinen Pfifferlingen	16
Salat von Pfifferlingen, Bohnen und Melone mit Lardo vom Eichelmastschwein	16
Pastrami (hausgemacht, ohne Pökelsalz, ungeräuchert, mit Pfeffer) auf Linsensalat	16
Salat von Oktopus und Schweinebäckchen, japanisch angehaucht	16
Gebeizter Eismeer-Saibling mit Dillsenfsauce	16
Französische Jahrgangssardinen 2018 (nur die Besten werden handverarbeitet in bestem Olivenöl eingelegt)	16
Tatar vom besten Scheveninger Matjes mit einem rohen, aber festem Eigelb	16
Intensive Creme von geräucherten Sprotten, Apfel-Meerrettich	16
St. Jakobsmuscheln dünn geschnitten (roh) mit Saiblingskaviarcreme	20

Suppen

Intensive Rahmsuppe von Königskrabben mit geschmorten Champignons und einem Hauch Absinthe	12
Kleiner Eintopf von Oldenburger Freilandente	8
Rahmsuppe von Steinpilzen und Tomaten	10
Rahmsuppe von Pfifferlingen	10

Haben Sie Allergien oder Unverträglichkeiten? Sprechen Sie uns an. Wir kochen salzarm, ohne Geschmacksverstärker, Pfeffer, Tomatenmark, Knoblauch, Olivenöl, Petersilie und Mehl.

Unser gereifter Essig stammt von der Essigmeisterei Balema aus entschleunigter Produktion.(Kein Industrieessig!)
Unser kaltgepresstes Goldkern – Rapsöl stammt aus der Ölmühle Kleeschulte.

Restaurant
Schabbelhaus zu Lübeck

Preise in € incl. 5% Mehrwertsteuer

Fisch (aus zertifiziertem, nachhaltigem Fang) serviert mit Kartoffelpüree

Kabeljaurückenfilet auf rotem Sauerkraut, Senfsauce	28
Gebratener Oktopus mit schwarzer Orangensause, Gemüse	28
Seeteufel mit Vermouth - Orangensauce, Gemüse	30

Fleisch (aus artgerechter Haltung) serviert mit Gemüse und Kartoffelpüree

Maishähnchenbrust, mariniert in Joghurt, Zitrone und Rosmarin, Kräutersauce	24
Bäckchen vom Black Aberdeen Angus Rind, 24 Std. bei 58°C, gegart, Rotwein - Schalottensauce	28
Steak vom australischem Black Aberdeen Angus Rinder- Schaufelstück Rotwein - Schalottensauce	32
Filet vom irischen Weide-Bullen mit Steinpilzsauce	36
Das Beste Schweinefleisch der Welt: Eichelmastschwein (Bellota) von Joselito * Gebratene „Feder“, (aus dem Übergang von Rücken und Nacken) Biersauce	36
Kalbstafelspitz, 18 Std. im Vakuum im eigenen Saft gegart, mit Meerrettichsauce	24
Schaufelstück vom Kalb, 18 Std. bei 58°C geschmort, Pfifferlingsrahmsauce	28

Vegetarische Gerichte auf Anfrage

Alle unsere Saucen sind mit hohem Aufwand selbst hergestellt!

Sollte Ihnen ein Gericht nicht zusagen, teilen Sie uns das bitte mit, bevor Sie aufgegessen haben!

Nachspeisen – Nahrung für die Seele

Lübecker Rote Grütze mit Marzipan gekocht, Vanilleeis 10

Dreierlei Sorbet: Mango-Maracuja, Schwarze Johannisbeere und Zitrone 10

Warmer Schokoladenkuchen, flüssig gefüllt, Vanilleeis (mind. 15 Min.) 12

Karamellisierter Apfeltarte mit Walnusseis (mind. 15 Min.) 12

Pudding aus Lübecker Schokolade (67%ige, Venezuela) mit geschmorter Ananas 10

Halbgefrorenes von Erdbeeren mit Mangosauce 10

Zwetschgen in Gewürz – Rotwein eingelegt, Walnusseis 10

Süßweine: 0,1 ltr.

2017 Riesling Niederberg Helden Auslese, Schloss Lieser ,Thomas Haag, Mosel	13
2015 Brauneberger Juffer Sonnenuhr Riesling Auslese, Fritz Haag, Mosel	12
2014 Saarburg Rausch Riesling Kabinett, Zilliken, Mosel	12
2014 Ihringer Winklerberg, Gewürztraminer Auslese, Konstanzer, Baden	12
2016 Saint Patrick Cuvee Auslese, Johner, Baden	12
2016 Cabernet Mitos Rotwein Beerenauslese, Manz, Rheinhessen	23