



Zur Schleibrücke
Restaurant & Pension

Schön, dass Sie uns besuchen!

Bei uns an der Schlei!

Genießen Sie Ihren Aufenthalt in unserem Restaurant mit Pension am Ostseefjord Schlei:

Schleistr. 3, 24392 Boren (Lindaunis)

Telefon: (0 46 41) 9 86 41 96

E-Mail: info@zurschleibruecke.de

Internet: www.zurschleibruecke.de

Öffnungszeiten:

Dienstag bis Samstag 11.00 - 22.00 Uhr

Sonn- und Feiertage 9.00 - 22.00 Uhr

(im Sommer auch montags geöffnet)

Offene Küche

Wählen Sie die Zutaten für Ihr Gericht:
Überzeugen Sie sich von Qualität und Frische!

Kulinarische Events

Schön, wenn Sie dabei sind!

Pension

Unsere vier gemütlichen Doppelbettzimmer:
Ihr ideales Domizil in bester Lage!

Frische und saisonale Küche mit Zutaten aus der Region...

Das ist kurz gesagt unser kulinarisches Konzept. Auf unserer Karte finden Sie eine persönliche Auswahl an **Spezialitäten aus der norddeutschen Küche**, die wir mit hausgemachten Rezepturen verfeinern. Frische Küchenkräuter, selbstgemachte Saucen und mediterran inspirierte Variationen geben unseren Kreationen eine individuelle Note.

Besonderen Wert legen wir auf **Frische** und **Qualität** unserer Produkte. Die frischen Zutaten kommen gänzlich aus der Region. Unsere Speisekarte wird daher je nach Marktangebot und Saison neu für Sie geschrieben.

Unser **Fisch** kommt aus **Schlei, Ostsee** und **Nordsee**, den wir von einheimischen Fischern beziehen. Mit **Fleisch- und Wurstwaren** beliefern uns Metzgereien **aus dem Umland**.

Gutes Essen benötigt etwas Zeit. So ist es auch bei uns, denn wir bereiten alle Gerichte frisch für Sie zu. Sie werden den Unterschied schmecken. Dazu empfehlen wir unsere **Qualitätsweine** aus deutschen Anbaugebieten. Und für den süßen Genuss bieten wir **selbstgebackene Kuchen und Torten** oder saisonbedingte Früchte-Desserts an.

Unser freundlicher und aufmerksamer Service freut sich darauf Sie zu verwöhnen. Wir wünschen Ihnen einen angenehmen Aufenthalt.

Ihr

Siegfried Schulze & Team



Zur Schleibrücke
Restaurant & Pension

Großes Frühstücksbuffet

Abwechslungsreich und mit viel Hausgemachtem...

An **Sonn- und Feiertagen** steht **von 9.00 bis 12.30 Uhr** ein großes Frühstücksbuffet für Sie bereit. Damit wir Ihnen einen schönen Tisch eindecken können, bitten wir um Anmeldung.

Preis pro Person

12,50 Euro

Auswahl aus unserem Angebot: (bitte nachfragen)

- Diverse Sorten ofenfrischer Brötchen & Brot
- Wurstvariationen
- Käsevariationen
- Fischvariationen
- Tagessuppe
- Herzhafte Salate
- Cerealien
- Eierspeisen
- Früchtequark
- Süße Brotaufstriche
- Obst & Gemüse
- Kaffee
- Obstsäfte
- Auf Wunsch auch veganes Frühstück ohne tierische Produkte

Gern können Sie unser Frühstücksbuffet **auch außerhalb der Sonn- und Feiertage** genießen, bei einer Anmeldung ab 15 Personen.

Gesundes & Vorher

Salate, Suppen und mehr...

Unsere knackigen Salate – ob klassisch norddeutsch oder mediterran inspiriert - variieren wir je nach saisonalem Angebot.

Euro

Gemischter Salat

Knackiges Salat-Gemüse der Saison an hausgemachtem Dressing aus Rapsöl, Apfelessig, Senf, Ei, klein gehakten Zwiebeln und Knoblauch ^(c, j)

... als Beilage	3,00
... Klein	4,50
... Groß	7,50
... Groß mit gebratener Hähnchenbrust	10,50
... Groß mit Thunfisch und Ei ^(c, d)	10,50
... Groß mit Räucherlachs und Meerrettich ^(d)	12,50

Bauernsalat

10,50

Großer knackiger Salat an hausgemachtem Dressing mit Fetakäse, Oliven und Zwiebelringen ^(c, g)

Antipasti-Teller

15,50

Variation unserer hausgemachten Antipasti (Zucchini, Aubergine, Paprika, Champions und Zwiebeln mit Öl und Balsamico-Essig in der Pfanne geschwenkt) mit Chorizo (spanische Paprikawurst), Parmaschinken, gehobeltem Parmesan, Mozzarella und Oliven auf Rucola-Salat. Dazu reichen wir Olivenbrot mit Aioli.

Tagessuppe

Bitte fragen Sie unseren Service nach dem heutigen Angebot ^(bitte nachfragen)

Vegetarisch oder Vegan

Selbstverständlich haben wir immer eine vollwertige vegetarische und vegane Alternative im Tagesangebot. Bitte fragen Sie unseren Service. ^(bitte nachfragen)



Fangfrischer Fisch

...aus Schlei, Ostsee und Nordsee.

Euro

Fischsuppe

12,50

Spezialität des Hauses wechselnd nach tagesfrischem Fischangebot ^(d)

Matjes-Filet

10,50

Drei Matjes-Filets unter einer Haube aus Kapern, Gewürzgurken und Ei mit Bratkartoffeln und unserer würzig-cremigen Hausmachersauce aus Majonäse, Schmand sowie feingehakten Äpfeln, Gewürzgurken und Zwiebeln ^(7, c, d, g)

Bismarck-Topf

10,50

Drei Bismarck-Heringsfilets in Sahnesauce mit Salzkartoffeln ^(d, g)

Grüner Hering

10,50

Drei frisch gebratene Heringe mit Grillgemüse, Bratkartoffeln und unserer würzig-cremigen Hausmachersauce aus Majonäse, Schmand sowie feingehakten Äpfeln, Gewürzgurken und Zwiebeln ^(7, c, d, g)

Brathering

11,50

Drei in selbstkreierter Marinade sauer eingelegte Bratheringe mit Bratkartoffeln und unserer würzig-cremigen Hausmachersauce aus Majonäse, Schmand sowie feingehakten Äpfeln, Gewürzgurken und Zwiebeln ^(7, c, d, g)

Heringsteller

12,50

Ein Matjesfilet, ein Bismarck-Heringsfilet und ein Brathering mit Bratkartoffeln und unserer würzig-cremigen Hausmachersauce aus Majonäse, Schmand sowie feingehakten Äpfeln, Gewürzgurken und Zwiebeln ^(7, c, d, g)

Skandinavischer Teller

16,50

Norwegischer Räucherlachs, Nordseekrabben, Matjes mit Bratkartoffeln, Meerrettich und unserer würzig-cremigen Hausmachersauce aus Majonäse, Schmand und feingehakten Äpfeln, Gewürzgurken und Zwiebeln ^(7, a, c, d, g)



Fangfrischer Fisch

...aus Schlei, Ostsee und Nordsee

Euro

Scholle

... Natur	12,50
an ausgelassener Butter mit Salzkartoffeln ^(d)	
... Finkenwerder Art	14,50
an ausgelassener Butter mit geräuchertem Speck und Salzkartoffeln ^(d)	
... Büsumer Art	18,50
an ausgelassener Butter mit Nordseekrabben und Salzkartoffeln ^(d)	

Dorschfilet

16,50

mehliertes Filet in der Pfanne gebraten auf Saison-Gemüse mit Salzkartoffeln und hausgemachter Honig-Senf-Sauce ^(a, d, j)

Zanderfilet

17,50

mehliertes Filet auf der Haut gebraten auf Saison-Gemüse mit Salzkartoffeln und hausgemachter Honig-Senf-Sauce ^(a, d, j)

Fischfilet „Blanc“

19,50

in der Kokette gegarte Filets von Dorsch und Lachs an einer Krabben-Weißwein-Sahnesauce mit Salzkartoffeln ^(d)

Fischplatte „Mediterran“

25,50

Filets von Zander, Dorsch und Lachs mit Olivenöl, Knoblauch, Zwiebelringen, Zitronen, Limetten und Tomatenwürfeln auf dem Grill zubereitet mit Salzkartoffeln ^(d)



Fleischgerichte

...aus unserer Region

Euro

Hausgemachtes Sauerfleisch

12,70

mit Bratkartoffeln und würzig-cremiger Hausmachersauce ⁽⁷⁾

Rinderroulade

15,50

mit Rotkohl und Salzkartoffeln ^(7, i, j)

Kalbsbäckchen

16,50

in Rotweinsauce geschmort an Rotkohl und Salzkartoffeln ^(1, 4, 12, a, g, j)

Gebratene Schweinelende

16,50

mit gebratenen Champions und Zwiebeln und Ofenkartoffel mit hausgemachter Sour Cream ^(7, a, d, g)

Schnitzel

Paniertes Schnitzel vom Schleswig-Holsteiner Schwein

... Klassisch

12,70

mit gegrilltem Saison-Gemüse und Bratkartoffeln ^(7, a, c, g, j)

... Jäger Art

14,50

mit Pilzsauce und Bratkartoffeln ^(7, a, c, g, j)

... Friesisch

17,50

mit Spiegelei, Nordseekrabben und Bratkartoffeln ^(7, a, c, d, g, j)

Rumpsteak

18,50

mit gebratenen Champions und Zwiebeln und Ofenkartoffel mit hausgemachter Sour Cream ^(7, a, d, g)

Gebratene Lammlachse

22,50

mit grünen Bohnen im Speckmantel und Ofenkartoffel mit hausgemachter Sour Cream ^(7, g)



Kleine Speisen

Für den kleinen Hunger...

Euro

Fischbrötchen

belegt mit Butter, Salat, Zwiebeln

... mit Bismarck ^(a, c, d, g)	3,50
... mit Matjes ^(a, c, d, g)	3,50
... mit Bratheringsfilet	3,50
... mit Räucherlachs ^(a, c, d, g)	4,00
... mit Nordseekrabben ^(a, c, d, g)	4,50

Currywurst mit Pommes ^(a, c, j) 6,50

Ofenkartoffel

mit hausgemachter Sour Cream und Salatbeilage

... mit gebratener Hähnchenbrust ^(c, g, j)	8,00
... mit Matjesfilet ^(c, d, g, j)	9,50
... mit Räucherlachs ^(c, d, g, j)	10,50
... mit Nordseekrabben ^(c, d, g, j, n)	11,50

Desserts

Für den süßen Genuss...

bieten wir selbstgebackene Kuchen und Torten sowie saisonbedingte Früchtedesserts an.

	Euro
Crème brûlée	
Crème aus Eigelb, Sahne und Zucker mit einem knusprigen Karamellüberzug	
... klassisch ^(c, g)	3,50
... mit Vanilleeis ^(c, g)	5,50
... mit Vanilleeis und Früchten der Saison ^(c, g)	6,50

Kuchen und Torten

Das heutige Angebot finden Sie in unserer Vitrine im Speisezimmer. ^(bitte nachfragen)



Zur Schleibrücke
Restaurant & Pension

Getränkekarte

Kühl & Alkoholfrei

		Euro
Gerolsteiner Mineralwasser, still oder mit Sprudel	0,2 l	1,90
	0,75 l	4,70
Cola ^(1, 2, 3) , Cola light ^(1, 2, 3, 5) , Fanta ^(1, 2) , Sprite, Spezi ^(1, 2, 3)	0,3 l	2,10
	0,4 l	2,80
Apfelsaftschorle	0,3 l	2,00
	0,4 l	2,40
Schweppes Bitter Lemon ^(1, 4)	0,2 l	2,10
Schweppes Tonic Water ⁽⁴⁾	0,2 l	2,10
Steinmeier 100% Orangensaft	0,3 l	2,10
Steinmeier 100% Apfelsaft naturtrüb	0,3 l	2,10
Steinmeier Multivitamin Mehrfruchtnektar	0,3 l	2,10

Kühl & Alkoholisch

Flensburger Pilsner (vom Fass)	4,8%	0,3 l	2,50
		0,4 l	2,90
Flensburger dunkel (vom Fass)	4,8%	0,3 l	2,50
		0,4 l	2,90
Alsterwasser mit Flensburger (vom Fass)	4,8%	0,3 l	2,50
		0,4 l	2,90
Schneiderweisser Hefe (vom Fass)	5,4%	0,5 l	3,70
Flensburger Pils alkoholfrei		0,33 l	2,50
Franziskaner Hefeweizen dunkel	4,8%	0,5 l	3,50
Franziskaner Hefeweizen alkoholfrei		0,5 l	3,50



Getränkekarte

Heiß & Röstfrisch

Euro

Unser Kaffee kommt aus dem Hause Darboven.

Tasse Kaffee ⁽³⁾		1,80
Tasse Kaffee entkoffeiniert		1,80
Becher Kaffee ⁽³⁾		2,10
Becher Kaffee		2,10
Kännchen Kaffee ⁽³⁾		3,20
Kännchen Kaffee entkoffeiniert		3,20
Milchkaffe ^(3, 9) (groß)		2,50
Cappuchino ^(3, 9) (groß)		2,50
Espresso ⁽³⁾		2,10
Espresso ⁽³⁾ doppelt		3,80
Latte Macchiato ^(3, 9)		2,50
Irish Coffee ^(3, 9) (mit Whisky und Sahnehaube)	40%	4,20
Pharisäer ^(3, 9) (mit Rum, braunem Zucker und Sahnehaube)	38%	3,80

Heiß & Schokoladig

Heiße Schokolade mit Sahne		2,50
Chocochino ^(3, 9) (mit Kakao, Espresso und geschäumter Milch)		2,50
Russische Schokolade ^(3, 9) (mit Wodka und Sahnehaube)	32%	3,80

Heiß & Vollmundig

Eilles Tee aus dem Hause Darboven (verschiedene Sorten von Blatt- und Brokente in einem pyramidenförmigen Teebeutel)

Tasse		1,80
Kännchen		3,20
Grog (heißes Wasser mit Rum und braunem Zucker)	38%	3,00



Getränkekarte

Alkoholisch & Vorher

			Euro
Martini Bianco	9%	5 cl	3,50
Campari ⁽¹⁾ Orangensaft	25%	0,2 l	4,00
Grüne Wiese (Sekt mit Orangensaft und Curaçao ⁽¹⁾)	21%	0,1 l	3,00
Rotkäppchen Sekt, trocken	11%	0,1 l	2,50

Alkoholisch & Nachher

KLARE SPIRITUOSEN

Oldesloer Korn	23%	2 cl	1,30
Berentzen Apfelkorn	18%	2 cl	1,30
Aalburger Jubiläumsakvavit	40%	2 cl	2,40
Malteser	38%	2 cl	2,40
Obstler	38%	2 cl	2,10
Grappa	38%	2 cl	2,10
Fischergeist	56%	2 cl	2,10
Bommerlunder	38%	2 cl	2,10
Ouzo	38%	2 cl	2,10
Linie	41,5%	2 cl	2,10

WHISKY

Ballantines	40%	2 cl	2,40
		4 cl	4,10
Tullamore Dew ⁽¹⁾	40%	2 cl	2,40
		4 cl	4,10

KRÄUTERLIKÖRE

Jägermeister	35%	2 cl	2,10
Underberg	40%	2 cl	2,10
Fernet Branca	44%	2 cl	2,10

LIKÖRE

Eierlikör	18%	2 cl	2,10
Baileys	17%	2 cl	2,10

WEINBRÄNDE

Asbach Uralt	38%	2 cl	2,40
Cognac	40%	2 cl	2,40

Bacardi Rum	37%	2 cl	2,10
-------------	-----	------	------

Weißwein

Euro

RUPPERTSBERGER WEINKELLER HOHENBURG – PFALZ

Portugieser Weißherbst ⁽⁶⁾ **QbA**, Deidesheimer Hofstück
halbtrocken

Frisch und süffig. Ein säurearmer und unkomplizierter Wein. Leicht in seiner Art, ansprechend im Geschmack.

... Glas	11%	0,25 l	4,30
... Flasche	11%	1 l	14,50
... Schorle	11%	0,25 l	3,80

Riesling Kabinett ⁽⁶⁾, Ruppertsberger Reiterpfad
halbtrocken

Fein und elegant. Angenehme Säure, rassiges und an Pfirsich erinnerndes Bukett.

... Glas	11,5%	0,25 l	4,30
... Flasche	11,5%	0,75 l	12,00
... Schorle	11,5%	0,25 l	3,80

Grauer Burgunder ⁽⁶⁾ **QbA**, Ruppertsberger Linsenbusch
trocken

Leicht und harmonisch im Säure- und Zuckergehalt. Duftet ein wenig nach Birne mit leicht rauchigen Tönen.

... Glas	12,5%	0,25 l	4,60
... Flasche	12,5%	0,75 l	13,00
... Schorle	12,5%	0,25 l	3,80

Rotwein

Euro

REMSTALKELLEREI – WÜRTEMBERG

Trollinger mit Lemberger⁽⁶⁾ QbA, Beutelsbacher Wartbühl
halbtrocken

Traditionelle Cuvée der zwei beliebtesten regionalen und roten
Rebsorten.

... Glas	12%	0,25 l	4,90
... Flasche	12%	1 l	14,00
... Schorle	12%	0,25 l	3,80

WEINGUT FLÖRSHEIMER HOF – RHEINHESSEN

Cuvée Rouge Prestige⁽⁶⁾ QbA, Edition Cru Select
trocken

Großartige Liasion aus vollreifem Syrah und Merlot veredelt mit
etwas St. Laurent und Schwarzriesling. Saftig und rassig.

... Glas	12%	0,25 l	5,10
... Flasche	12%	0,75 l	15,00
... Schorle	12%	0,25 l	3,80

BERGDOLT-REIF & NETT - PFALZ

Spätburgunder⁽⁶⁾ QbA, Edition Cru Select
trocken

Fruchtbetontes Bukett mit erdigen Noten und floralen Akzenten. Am
Gaumen saftig und seidig mit einem eleganten und langen Nachhall.

... Glas	13,5%	0,25 l	5,10
... Flasche	13,5%	0,75 l	15,00
... Schorle	13,5%	0,25 l	3,80

Zusatzstoffe

Wir bereiten unsere Speisen so natürlich wie möglich zu. In manchen gekauften Zutaten sind jedoch gewisse Zusatzstoffe enthalten. Diese sind in unserer Karte mit hochgestellten Ziffern gekennzeichnet:

- (1) mit Farbstoff
- (2) mit Konservierungsstoff
- (3) koffeinhaltig
- (4) chininhaltig
- (5) mit Süßungsmittel Aspartaram, enthält eine Phenylalaninquelle
- (6) Schwefeldioxid und Sulfite
- (7) gepöckelt (unsere Bratkartoffeln sind mit gepöckeltem Speck angemacht)

Allergene

Wir weisen darauf hin, dass unsere Produkte Inhaltsstoffe enthalten, die bei Allergien oder Unverträglichkeiten relevant sein können. Dabei handelt es sich um folgende Allergene:

- (a) Glutenhaltiges Getreide (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder Hybridstämme davon)
- (b) Krebstiere
- (c) Eier
- (d) Fisch
- (e) Erdnüsse
- (f) Soja
- (g) Milch und Milchprodukte (einschließlich Laktose)
- (h) Schalenfrüchte (Mandel, Haselnuss, Walnuss, Cashew, Pecannuss, Paranuss, Pistazie, Macadamianuss und Queenslandnuss)
- (i) Sellerie
- (j) Senf
- (k) Sesamsamen
- (l) Lupinen
- (m) Weichtiere

Wenn Sie Fragen haben oder zu einem gefährdeten Personenkreis gehören, sprechen Sie bitte mit unserem Servicepersonal, das Ihnen gern ausführliche Auskunft gibt.