

Restaurant Vis-à-vis

Speisekarte



Hotel Mercator



Itzehoe-Klosterforst

Saisonale Karte

Kürbiscremesuppe 7,50€
mit Kürbiskernöl und Kernen

Hirschburger im Rustikalen Burger Bun 20,50€
mit hausgemachter Burgersauce, Rucola, Tomate, Brie,
Preiselbeeren und Steakhouse Fries

Holsteiner Grünkohl 22,50€
mit Kasselerhacken, Kochwurst, Senf, wahlweise dazu
Röstkartoffeln oder süße Kartoffeln

Hausgemachte Rinderroulade 23,50€
mit Apfelrotkohl, Rouladensauce und Kartoffelklöße

Krosse Entenkeule 24,50€
mit Orangensauce, Apfelrotkohl und Kartoffelklöße

Serviettenknödel 16,50€
mit Waldpilzsauce und frittiertem Rucola (vegetarisch)

Spekulatius Parfait 7,50€
mit Williams Birne und Vanilleeis

Bratapfel 6,50€
mit Vanillesauce

Vorspeisen

Bruschetta 7,90€

Crostini, Tomatensalat, mit Parmesan und Rucola

Ziegenkäse im Speckmantel 10,90€

mit karamellisierter Birne und Feldsalat

Hausgebeizter Lachs 12,50€

mit Honig-Senf-Dillsauce, Kartoffelrösti und Salat



Salat & Burger

Beilagensalat 5,50€

mit Gurke, Tomate, Paprika, Mais, Karotte, Radieschen und Croutons

Großer Gemischter Zupfsalat 12,50€

mit Gurke, Tomate, Paprika, Mais, Karotte, Radieschen, gerösteten Kernen und Croutons

Caeser Salad 15,90€

mit Caesar Dressing, Romanasalat, getrockneter Tomate, krossem Speck, Parmesan, Ei und Croutons

Zu allen Salaten wahlweise:

Gebratene Hähnchenbrust	5,90€
Karamellisierten Ziegenkäse	6,50€
gebratenes Lachsfilet	7,50€

Dazu wahlweise Balsamicovinaigrette oder Frenchdressing

Beef Burger im Brioche Bun 20,50€

mit hausgemachter Burgersauce, Salat, Gewürzgurke, Tomate, Schmorzwiebeln und Käse dazu Steakhouse Fries

Caesar Hähnchenburger im Focaccia Bun 18,90€

mit Romanasalat, getrockneten Tomaten, Gewürzgurken und krossem Speck dazu Steakhouse Fries



Salat & Burger

Vegetarischer Gemüseburger im Brioche Bun 18,50€

mit hausgemachter Burgersauce, Salat, Gewürzgurke, Tomate, Schmorzwiebel und Käse dazu Steakhouse Fries

Lachs Burger im Rustikalen Burger Bun 20,50€

mit Remouladensauce, Feldsalat, Tomate, Gewürzgurke und roten Zwiebeln dazu Steakhouse Fries

Alternative zu Pommes Frites:

Süßkartoffelpommes +2,00€

Suppen

Tomatencremesuppe 6,50€

mit Croutons

Schnitzel

Bauernschnitzel vom Schwein 20,90€

mit Spiegelei, krossem Speck, Bratkartoffeln und Beilagensalat

Hähnchenschnitzel 18,90€

mit Tomatenbasilikumsauce, Bandnudeln, geschmolzenen Cherrytomaten und Blattspinat

Schweineschnitzel „Wiener Art“ 20,50€

mit Champignonrahmsauce, Steakhouse Fries und ein Beilagensalat



Klassiker

200g gegrilltes Rumpsteak 32,50€
mit Portweinsauce, Speckbohnen und Serviettenknödel

Roastbeef „kalt“ rosa gebraten 23,50€
mit Remouladensauce, Bratkartoffeln und Salatbeilage

Hamburger Pannfisch 25,50€
mit Dijonsenfauce, Gurkensalat und Bratkartoffeln

Cremige Bandnudeln 18,50€
mit Champignons, Blattspinat, Cherrytomaten, Kürbis, Parmesan
und Rucola



Dessert

Eisvariation 3 Kugeln Eis nach Wahl 6,90€
mit Obst und Sahne

Crème Brûlée 7,50€
mit Kirschkompott

Aperitifs

Campari-Orange 7,00 €

Aperol Sprizz 7,00 €

Hugo 7,50 €

Glas Sekt 0,1 l 3,90 €

Kir Royal mit Sekt 0,1 l 4,50 €

Biere

Flaschenbiere

Landskron Weizen - naturtrüb

0,5 l 5,00 €

Pupen-Schultzes Schwarzes

0,5 l 5,00 €

Flaschenbiere alkoholfrei

Erdinger Hefeweizen

0,5 l 5,00 €

Jever Fun

0,33 l 3,50 €

Biere - frisch vom Fass

Landskron Premium Pils

0,3 l 3,50 €

0,5 l 5,00 €

Alsterwasser

0,3 l 3,50 €

0,5 l 5,00 €

Landskron Bernstein

0,3 l 3,50 €

0,5 l 5,00 €



Spirituosen

Böckelbart Liköre 2 cl 2,50 €

Malteser Aquavit 2 cl 2,50 €

Jubiläumsaquavit 2 cl 2,50 €

Linie Aquavit 2 cl 2,80 €

Kümmel 2 cl 2,00 €

Korn 2 cl 2,00 €

Fernet Branca 2 cl 2,50 €

Averna 2 cl 2,50 €

Ramazotti 2 cl 2,50 €

Grappa Chardonnay 2 cl 3,90 €

Calvados 2 cl 5,70 €

Diverse

Obstbrände 2 cl 5,20 €

Alkoholfreie Getränke

Cola, Cola light	0,2 l	2,50 €	Staatl. Fachingen	0,25 l	2,50 €
	0,4 l	4,00 €	(gourmet)	0,75 l	5,90 €
Fanta, Sprite	0,2 l	2,50 €	Staatl. Fachingen	0,25 l	2,50 €
	0,4 l	4,00 €	(naturell)	0,75 l	5,90 €
Schweppes			Fruchtsäfte	0,2 l	3,00 €
Bitter Lemon	0,2 l	3,00 €		0,4 l	5,00 €
Tonic Water	0,2 l	3,00 €	Apfelschorle	0,2 l	2,50 €
Ginger Ale	0,2 l	3,00 €		0,4 l	4,00 €



Heißgetränke

Tasse Kaffee	2,50 €	Tasse Tee	2,50 €
Cappuccino	3,50 €	Kännchen Tee	4,00 €
Espresso	2,70 €	Latte Macchiato	4,50 €
Tasse heiße Schokolade	3,90 €	Milchkaffee	3,90 €

Offene Weißweine

Grauer Burgunder - trocken-

Deutscher Qualitätswein, Vinision, Rheinhessen,
lebhaftes Bouquet von Birne und Honigmelone,
im Abgang sehr weich

Glas 0,2 l 5,50 €
Flasche 0,75 l 19,50 €

Chardonnay - trocken-

IGP, Vanel, Südfrankreich,
Begünstigt durch seine Lage erinnert er an tropischen Früchten,
Feine Säure, frische Frucht,
eignet sich perfekt auch als Aperitif

Glas 0,2 l 7,10 €
Flasche 1,0 l 32,50 €

Riesling - halbtrocken-

Deutscher Qualitätswein, Vinision, Rheinhessen,
Noten von grünem Apfel und Zitrone,
offenbart sich facettenreich mit dezentem Säurespiel

Glas 0,2 l 5,50 €
Flasche 1,0 l 24,50 €



Offene Rotweine

Spätburgunder - trocken-

Deutscher Qualitätswein, Weingut Rinklin, Baden,
Ein fruchtiger Rotwein mit Aromen nach Cassis und Kirsche,
geprägt von einer kräftigen aber milden Taninstruktur

Glas 0,2 l 7,40 €
Flasche 0,75 l 27,00 €

Merlot - trocken-

IGP, L'Esprit de Mistral, Frankreich,
mit mediterranem Flair- harmonisch
und kraftvoll nach reifen Pflaumen,
Brombeeren, und Kirschen

Glas 0,2 l 6,40 €
Flasche 0,75 l 25,00 €

Trollinger mit Lemberger - halbtrocken-

Deutscher Qualitätswein, Hirsch Privatkellerei, Württemberger,
Ausdrucksstarker und besonders von der Beerenfrucht geprägter
Roter, erinnert an frische Erdbeeren und einem Hauch Holunder

Glas 0,2 l 6,90 €
Flasche 1,0 l 32,00 €



Offene Roséweine

Merlot Rosè - trocken-

Deutscher Qualitätswein, Schneider Pfaffman, Pfalz,
In der Nase rote Johannisbeeren, Himbeeren und junge
Pflaumen. Am Gaumen gesellen sich frischer Apfel und
Zitrusnoten hinzu.

Glas 0,2 l 5,50 €
Flasche 1,0 l 21,50 €