

Restaurant

Nordlicht 

Speisekarte





HERZLICH WILLKOMMEN IM RESTAURANT NORDLICHT

Unser Restaurant verfügt über einen traumhaften Blick auf die Schlei und die vorbeiziehenden Boote und Schiffe.

Entfliehen Sie den Alltag und genießen den Sonnenuntergang über dem Ostseefjord von unserer wunderschönen Terrasse aus.

Auch bei steifer, norddeutscher Brise mit Decken und Heizstrahlern oder Sie genießen den einzigartigen Blick durch unsere Panoramafenster, in unserem stilvoll eingerichteten Innenraum.

Genießen Sie unsere nordisch – traditionelle Gastronomie
– ob zum Mittagstisch, bei Kaffee und Kuchen oder zum Abendessen mit Familie, Freunden oder Geschäftspartnern.

Sollten Sie Interesse an einer Veranstaltung im Restaurant Nordlicht haben?

Gerne unterbreiten wir Ihnen ein unverbindliches Angebot oder vereinbaren einen Termin mit Ihnen.

**Hotel – Restaurant Nordlicht
Uferweg 1a
24376 Kappeln**

**Telefon: 04642/98400
E-Mail: info@nordlicht.sh**

KALTE VORSPEISEN

Tomate- Mozzarella <i>Basilikum Baguette Butter ^{A,2}</i>	7,50 €
Das „Schlei Duo“ <i>Nordisches Matjesfilet Räucherlachs Schwarzbrot ^{A,D}</i>	9,50 €
Matjes Crossover <i>Nordisches und rotes Matjesfilet kleinem Salatbouquet Schwarzbrot ^{A,B,F,4}</i>	8,90 €



SUPPEN

Rinderkraftbrühe <i>mit Einlage ^{A,I,3,4}</i>	4,80 €
Büsumer Krabbensuppe <i>„mit Sahnehaube“ ^{B,G,4}</i>	6,20 €
Französische Zwiebelsuppe <i>„überbacken“ ^{A,G,4}</i>	6,50 €



SALATE

Kleiner gemischter Salat	4,90€
Salat der Saison	
- mit gegrillten Putenstreifen	13,50€
- mit Thunfisch	12,30€

**Zu allen Salaten reichen wir Baguette und Hausdressing ^{A,G,4}
auf Wunsch auch Essig & Öl**

KALTE + WARMESPEISEN

Hausgemachtes Sauerfleisch 12,90€
Remoulade | Bratkartoffeln ^{C,G,4}

Nordischer Matjes „Hausfrauen Art“ 12,50€
Hausfrauensauce | Bratkartoffeln | Salatbeilage ^{D,G,4}

Holsteiner Bratkartoffel Verhältnis 17,90€
Sauerfleisch | Matjesfilet | Nordseekrabben | Remoulade | Bratkartoffeln |
Salatbeilage ^{B,C,D,G,2,4}

Bauernfrühstück
Salatbeilage ^{C,G,2,4} 10,90€



VEGETARISCH

Gemüseauflauf „überbacken“ 10,80€
Grillgemüse | mit Käse überbacken | kleiner gemischter Salat ^{C,G,2,4}



FISCHGERICHTE

Fischpfanne „Kopperby“ 21,20€
Filets vom Dorsch, Butt und Seelachs gebraten | Krabbensauce | gemischter Salat | Salzkartoffeln ^{D,G,4}

Seelachsfilet „gebacken“ 13,90€
Remouladensauce | Salatbeilage | Pommes Frites ^{C,D,G,2,4}



GRILL + FLEISCHGERICHTE

Saftig gegrillte Schweinefiletmedaillons 18,20€
Champignon – Zwiebelrahm | Salatbeilage | Kartoffelkroketten ^{G,4}

Gegrilltes Rumpsteak (220g) von der Holsteiner Weide 22,50€
Kräuterbutter | Salatbeilage | Pommes Frites ^{C,G,4}

Jägerschnitzel vom Landschwein 14,80€
Champignonrahmsauce | Salatbeilage | Pommes Frites ^{A,C,G,4}



KARTOFFELRÖSTI

Kartoffelrösti „vegetarisch“ 11,60 €
Gurke | Tomate | Paprika | Zwiebeln | mit Käse überbacken | Sour Creme | Salatbeilage ^{G,2,4}

Kartoffelrösti mit Räucherlachs 12,80 €
Sour Creme | Salatbeilage ^{D,G,2,4}

Kartoffelrösti „Spezial“ 16,20 €
Nordseekrabben | Matjes | Räucherlachs | Sour Creme | Salatbeilage ^{B,D,G,2,4}

Getränkekarte

KAFFEE & CO.

Tasse Kaffee	2,40€
Kännchen Kaffee	4,50€
Espresso	2,30€
Espresso Double	3,50€
Cappuccino	3,50€
Latte Macchiato	4,20€
Café au Lait	3,80€
Heiße Schokolade	3,80€
Glas Tee	3,00€



ALKOHOLFREI

	0,25l	0,75l
St. Michaelis Mineralwasser „medium“	2,50€	5,90€
St. Michaelis Mineralwasser „naturell“	2,50€	5,90€
	0,2l	0,4l
Coca Cola Coca Cola light Fanta Sprite ¹	2,40€	4,20€
Cola Mix ¹	2,40€	4,20€
Tonic Water Ginger Ale Bitter Lemon ¹	3,00€	4,90€



APERITIF

Hugo	5,50€
Holunderblütensirup Prosecco Minze	
Aperol „Spritz“	5,80€
Lillet „Wild Berry“	5,80€

SÄFTE & NEKTARE

	0,2l	0,4l
Orangensaft Apfelsaft	2,80€	4,80€
Kirschnektar Bananennektar Rhabarbernektar	2,80€	4,80€
Apfelsaftschorle	2,80€	4,80€
Rhabarbernektarschorle	2,80€	4,80€



BIER VOM FASS

Krombacher Pils	0,25l	0,4l
	2,50€	3,90€
Alsterwasser	2,50€	3,90€
	0,3l	0,4l
Krombacher „Kellerbier“	3,20€	4,20€



FLASCHENBIER

Maisel's Weisse „Original“	0,5l	4,50€
Maisel's Weisse „Alkoholfrei“	0,5l	4,50€
Krombacher Pils „Alkoholfrei“	0,33l	3,50€
Krombacher „Dunkel“	0,33l	3,50€
Malzbier	0,33l	3,50€
AKTIEN Zwick'l Kellerbier	0,5l	4,60€
AKTIEN Landbier „dunkel“	0,5l	4,60€
Craft Bier „Urstrom“	0,33l	3,60€

SPIRITUOSEN

	2cl.
Oldesloer Korn	1,90€
Fischergeist	3,20€
Alte Marille „Alpen Schnaps“	3,50€
Alte Haselnuss „Alpen Schnaps“	3,50€
Alte Williamsbirne „Alpen Schnaps“	3,50€
Behn Kartoffelschnaps	2,80€
Malteser Kreuz	2,80€
Jubiläums Aquavit	3,20€
Linie Aquavit	3,50€
Hamburger Kümmel „Helbing“	2,00€
Fernet Branca	2,80€
Ramazotti	3,00€
Jägermeister	2,40€
Kleiner Feigling	2,20€
Eierlikör	2,80€
Baileys Cream	3,50€
Dooley's Toffee Cream Egg Cream White Chocolate Cream	2,80€
Wodka	2,80€
Barcardi Rum	2,80€
Rum	2,40€
Johnny Walker Whisky	2,80€
Ballantines Whisky	2,80€
Jack Daniels Whisky	3,50€
Tullamore Dew – Irish Whisky	3,50€

Weitere Spirituosensorten erfragen Sie bitte bei unserem Personal.

Unsere Weine und Grappa Spezialitäten finden Sie in den Extrakarten.

ALLERGENE UND UNVERTRÄGLICHKEITEN

Zusatzstoffe: Säuerungsmittel, Konservierungsstoffe, Süßungsmittel, Geschmacksverstärker 14 Zutaten und Stoffe die Allergien und Unverträglichkeiten auslösen können.

A

Glutenhaltiges Getreide sowie daraus gewonnene Erzeugnisse

Dazu gehören u.a.: Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut, Emmer, Einkorn, Grünkern

B

Krebstiere und daraus gewonnen Erzeugnisse

Dazu gehören: Krebs, Shrimps, Garnelen, Langusten, Hummer, Scampi

C

Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse

Dazu gehören: Eier aller Geflügel- und Vogelarten

D

Fisch und daraus gewonnene Erzeugnisse

Dazu gehören: Alle Fischarten, Kaviar

E

Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse

F

Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse

G

Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse

Dazu gehören: Die Milch aller Säugetiere

H

Schalenfrüchte sowie daraus gewonnene Erzeugnisse

Dazu gehören abschließend: Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Kaschunüsse, Pecannüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamia- oder Queensland Nüsse

I

Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse

J

Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse

K

Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse

L

Schwefeldioxid und Sulfite

in Konzentration von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l als insgesamt vorhandenes So₂

Dazu gehören: Mit Schwefel behandelt – Trockenobst, getrocknete Gemüse, Pilze, Tomatenpüree, Kartoffelprodukte, Wein, Bier

M

Lupine und daraus gewonnene Erzeugnisse

N

Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse