

**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 dem 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 zum Abendessen mit Familie, Freunden oder Geschäftspartnern.

Sollten Sie Interesse an einer Veranstaltung im Restaurant Nordlicht haben, unterbreiten wir Ihnen gerne ein unverbindliches Angebot oder vereinbaren einen Termin mit Ihnen.

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

**Telefon: 04642/98400  
E-Mail: [info@nordlicht.sh](mailto:info@nordlicht.sh)**

## KALTE VORSPEISEN

<b>Tomate - Mozzarella</b> <i>Basilikum   Baguette   Butter <sup>A,2</sup></i>	8,90 €
<b>Das „Schlei Trio“</b> <i>Nordisches Matjesfilet   Räucherlachs   Nordseekrabben   Schwarzbrot   Meerrettich <sup>A,D,2,5</sup></i>	13,80 €



## SUPPEN

<b>Waldpilzrahmsuppe</b> <i>Sahnehaube   Croûtons <sup>G,2,4</sup></i>	6,90 €
<b>Büsumer Krabbensuppe</b> <i>Sahnehaube <sup>B,G,2,4</sup></i>	7,20 €



## SALATE

<b>Kleiner gemischter Salat</b>	5,80€
<b>Salat der Saison</b>	
- mit Kochschinken, gerösteten Walnusskernen	14,50€
- mit Thunfisch	13,80€

**Zu allen Salaten reichen wir Baguette und Hausdressing <sup>A,G,2,4</sup>  
auf Wunsch auch Essig & Öl**

## KALTE + WARMER SPEISEN

<b>Hausgemachtes Sauerfleisch</b> <i>Remouladensauce   gemischter Salat   Bratkartoffeln</i> <sup>C,G,2,4</sup>	13,20€
<b>Nordischer Matjes „Hausfrauen Art“</b> <i>Hausfrauensauce   gemischter Salat   Bratkartoffeln</i> <sup>D,G,2,4</sup>	12,90€
<b>Holsteiner Bratkartoffel Verhältnis</b> <i>Sauerfleisch   Matjesfilet   Nordseekrabben   Remoulade   gemischter Salat   Bratkartoffeln</i> <sup>B,C,D,G,2,4</sup>	18,80€
<b>Bauernfrühstück</b> <i>Schinkenwürfel   Gewürzgurke   gemischter Salat</i> <sup>C,G,2,4</sup>	11,90€



## VEGETARISCH

<b>Kartoffelrösti mit gegrilltem Gemüse</b> <i>gemischter Salat   Sour Creme</i> <sup>D,B,2,4</sup>	13,80 €
--	---------



## FISCHGERICHTE

<b>Fischpfanne „Kopperby“</b> <i>Filets vom Dorsch, Butt und Seelachs gebraten   Krabbensauce   gemischter Salat   Salzkartoffeln</i> <sup>D,G,2,4</sup>	24,30€
<b>Seelachsfilet „gebacken“</b> <i>Remouladensauce   gemischter Salat   Pommes Frites</i> <sup>C,D,G,2,4</sup>	16,20€

## GRILL + FLEISCHGERICHTE

<b>Gegrilltes Rumpsteak (220g) von der Holsteiner Färs</b> <i>Kräuterbutter   gemischter Salat   Kartoffelkroketten</i> <sup>C,G,2,4,5</sup>	24,90€
<b>Jägerschnitzel vom Landschwein</b> <i>Champignonrahmsauce   gemischter Salat   Pommes Frites</i> <sup>A,C,G,2,4,5</sup>	15,90€
<b>Schnitzel „Wiener Art“ vom Landschwein</b> <i>Remouladensauce   gemischter Salat   Pommes Frites</i> <sup>A,C,G,2,4,5</sup>	15,30€



## KARTOFFELRÖSTI

<b>Kartoffelrösti mit Räucherlachs</b> <i>Sour Creme   gemischter Salat</i> <sup>D,2,4,5</sup>	13,80 €
<b>Kartoffelrösti „Spezial“</b> <i>Nordseekrabben   Matjes   Räucherlachs   Sour Creme   gemischter Salat</i> <sup>B,D,2,4,5</sup>	16,90 €



## FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE

<b>Käpt'n Blaubär</b> <i>Chicken Nuggets   Pommes Frites   Ketchup &amp; Mayonaise</i> <sup>A,2,4,5</sup>	8,90€
<b>Kleine Currywurst „Drachenfelsen“</b> <i>Pommes Frites   Ketchup</i> <sup>2,4,5</sup>	8,50€
<b>Schlumpfteller</b> <i>kleines Schnitzel   Pommes Frites   Ketchup</i> <sup>A,2,4,5</sup>	9,80€
<b>Captain Cook</b> <i>Fischstäbchen   Kartoffelkroketten   Ketchup</i> <sup>D,2,4,5</sup>	7,90€

# Getränkekarte

## KAFFEE & CO.

<b>Tasse Kaffee</b>	3,00€
<b>Kännchen Kaffee</b>	5,80€
<b>Espresso</b>	2,50€
<b>Espresso Double</b>	3,80€
<b>Cappuccino</b>	3,90€
<b>Latte Macchiato</b>	4,50€
<b>Café au Lait</b>	4,50€
<b>Heiße Schokolade</b>	4,50€
<b>Glas Tee</b>	3,00€



## ALKOHOLFREI

	<b>0,25l</b>	<b>0,75l</b>
<b>St. Michaelis Mineralwasser „medium“</b>	3,00€	6,80€
<b>St. Michaelis Mineralwasser „naturell“</b>	3,00€	6,80€
	<b>0,2l</b>	<b>0,4l</b>
<b>Coca Cola   Coca Cola light   Fanta   Sprite <sup>1,8</sup></b>	2,80€	4,50€
<b>Cola Mix <sup>1,8</sup></b>	2,80€	4,50€
<b>Tonic Water   Ginger Ale   Bitter Lemon <sup>1,8</sup></b>	3,20€	



## APERITIF

<b>Hugo</b>	5,90€
Holunderblütensirup   Prosecco   Minze	
<b>Aperol „Spritz“</b>	6,20€
<b>Lillet „Wild Berry“</b>	6,20€

## SÄFTE & NEKTARE

	<b>0,2l</b>	<b>0,4l</b>
<b>Orangensaft   Apfelsaft</b>	3,00€	5,20€
<b>Kirschnektar   Bananennektar   Rhabarbernektar</b>	3,00€	5,20€
<b>Apfelsaftschorle</b>	3,00€	5,20€
<b>Rhabarbernektarschorle</b>	3,00€	5,20€



## BIER VOM FASS

<b>Krombacher Pils</b>	<b>0,25l</b>	<b>0,4l</b>
	2,90€	4,50€
<b>Alsterwasser</b>	2,90€	4,50€
	<b>0,3l</b>	<b>0,4l</b>
<b>Krombacher „Kellerbier“</b>	3,50€	4,50€



## FLASCHENBIER

<b>Maisel's Weisse „Original“</b>	<b>0,5l</b>	5,20€
<b>Maisel's Weisse „Alkoholfrei“</b>	<b>0,5l</b>	5,20€
<b>Krombacher Pils „Alkoholfrei“</b>	<b>0,33l</b>	3,80€
<b>Krombacher „Dunkel“</b>	<b>0,33l</b>	3,80€
<b>Malzbier</b>	<b>0,33l</b>	3,80€
<b>AKTIEN Zwick'l Kellerbier</b>	<b>0,5l</b>	4,90€
<b>AKTIEN Landbier „dunkel“</b>	<b>0,5l</b>	4,90€

# SPIRITUOSEN

	<b>2cl.</b>
<b>Oldesloer Korn</b>	2,00€
<b>Fischergeist</b>	3,50€
<b>Alte Marille „Alpen Schnaps“</b>	4,00€
<b>Alte Haselnuss „Alpen Schnaps“</b>	4,00€
<b>Alte Williamsbirne „Alpen Schnaps“</b>	4,00€
<b>Malteser Kreuz</b>	3,00€
<b>Jubiläums Aquavit</b>	3,50€
<b>Linie Aquavit</b>	3,80€
<b>Hamburger Kümmel „Helbing“</b>	2,50€
<b>Fernet Branca</b>	3,00€
<b>Ramazotti</b>	3,20€
<b>Jägermeister</b>	2,80€
<b>Kleiner Feigling</b>	2,50€
<b>Eierlikör</b>	3,00€
<b>Baileys Cream</b>	3,80€
<b>Dooley's Toffee Cream   Egg Cream   White Chocolate Cream</b>	3,20€
<b>Wodka</b>	3,00€
<b>Barcardi Rum</b>	3,00€
<b>Rum</b>	2,80€
<b>Johnny Walker Whisky</b>	3,00€
<b>Ballantines Whisky</b>	3,00€
<b>Jack Daniels Whisky</b>	4,00€
<b>Tullamore Dew – Irish Whisky</b>	4,00€

***Weitere Spirituosensorten erfragen Sie bitte bei unserem Personal.***

***Unsere Weine und Grappa Spezialitäten finden Sie in den Extrakarte.***

# 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 So<sub>2</sub>

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