



CAPITOL

CAFE BRASSERIE BAR

saisonküche

Lüneburger Hochzeitssuppe 5,90

mit Gemüse, Eierstich und Fleischklößchen, dazu frisches Hausbrot

Kürbis-Orangensuppe mit Chilihack 6,20

mit Hokkaidokürbis, Butternutkürbis, Orange, Zwiebeln, bissel Knobi, Chili, Ingwer & Curry, dazu gebratenes Rinderhackfleisch mit Lauchzwiebeln und Chili, dazu Hausbrot

Rote Beete-Bratpfel-Ziege 11,50

frische rote Beetescheiben, Bratpfelscheiben, gratinierter Ziegencamembert, Honig, Rucola, Thymian, Olivenöl, Balsamico und Hausbrot

Flammkuchen mit Honig lasiertem Kürbis 11,90

mit Kräuterrahmcreme, Kürbis (Hokkaido, Butternut), Honig, Thymian, Zwiebeln, Lauch, Kürbiskerne, steirischem Kürbiskernöl und original Schafskäse

Kohlroulade klassisch 13,50

gemischtes würziges Hackfleisch umwickelt mit ordentlich Weißkohl, dazu Bratenjus und Röstkartoffeln

Gebratene Grützwurst 13,90

dazu Speckbratkartoffeln mit Zwiebeln, Gewürzgurke und fruchtiges Apfelkompott

Zanderfilet mit Kürbis Apfel Rosmarin Gemüse 17,50

Zanderfilet auf der Haut gebraten, dazu Kürbis-Apfel Gemüse mit Frühlingszwiebeln, Thymian, Rosmarin, Kürbiskernen und steirischem Kürbiskernöl, dazu Kartoffelgratin mit Kräuter-Parmesankruste

Backfisch vom frischen Skreifilet in Bierteig knusprig gebacken, serviert mit Zitrone 17,90

deutsch Remoulade, Bratkartoffeln mit Speck, gemischter Salat

asiatisch Paprika-Ananasm Gemüse mit Möhren, Lauch und Erbsen in süß-saurer Sauce, dazu Basmatireis

englisch Erbsenpüree mit Butter und Minze, Pommes frites, Ketchup

Spagetti Pesto Basilikum vegetarisch 11,90

mit Hausmacher Pesto aus Basilikum, Parmesan und Olivenöl, dazu mediterranes Grillgemüse mit Oliven u. Peperoncini

Deftiger Grünkohl 12,90

bei uns mit Speck gekocht, dazu Kasseler **oder** Bregenwurst, dazu süsse Röstkartoffeln und Senf

Knuspriges Bratpfel Schicht Dessert 6,20

Kompott aus Äpfeln Holsteiner Cox mit braunem Zucker, Zimt, Vanille, Muskat und Kardamon im Wechsel mit Vanillecreme und Knusper Crumble mit Haferflocken und Mandeln