

Unsere Klassiker

Roastbeef natürlich von der Färsse kalt, rosa gebraten Sauce Remoulade und knusprige Bratkartoffeln	€ 16,90
Wiener Schnitzel natürlich vom Kalb Mit Bratkartoffeln und süß-saurem Gurkensalat	€ 21,50
Holsteiner Schnitzel mit Spiegelei und knusprigen Bratkartoffeln	€ 15,80
Hausgemachtes Sauerfleisch nach eigenem Rezept mit knusprigen Bratkartoffel und Sauce Remoulade	€ 12,80
Flammkuchen „Klassisch mit Speck“ Zwiebeln und Crème fraîche	€ 9,90
Flammkuchen „Deichgeflüster“ Schafskäse, Blattspinat, Rucola, Tomatenwürfel und Frühlingszwiebeln	(Happy veggie) € 13,50
TS Flammkuchen Knusprig mit Schnittlauch-Schmand, Buffalo-Mozzarella, frisch gehobeltem Trüffel und Rucola	(Happy veggie) € 14,50
Heiße Sache „Garnelen-Pfanne“ Scharf gebratene Garnelen mit Cherrystrauch-Tomaten, Knoblauch, Zwiebeln, Sauce Hollandaise und Kräuterbaguette	€ 28,00



FEINHEIMISCH

Genuss aus Schleswig-Holstein e.V.

Zum Start ... oder einfach zwischendurch

Carpaccio von der Holsteiner Färs
Mit eingelegten Kirschtomaten, Rucola & Parmesan € 11,90

Überbackener Ziegenkäse
Mit Scheffauers Tomatensalat, Aceto Balsamico und Kartoffelbrot € 12,50

Geräucherter Aal
Mit Rote Bete, Granatapfel und Wasabiwurzel € 15,90

Suppen

Cappuccino
von der Erbse mit gebratene Holsteiner Chorizo € 8,00

Rote Currycrèmesuppe
Mit Kokos, Zitronengras und Hühnchen € 8,50

Bouillabaisse Nord
Fischsuppe mit Sauce Rouille,
Knoblauch und Croutons € 9,90
mit großem Fischteller € 21,00

Bruschettas

~ Tomate und Basilikum € 6,00
~ Frischkäse und Pfeffer € 6,00
~ Tête de Moine und Serrano € 6,50
~ Beef Tatar und Wasabi € 7,00
Bruschettas als Variation € 12,50



FEINHEIMISCH

Genuss aus Schleswig-Holstein e.V.

TS

Hauptgerichte

Whisky Hummer & Jakobsmuschel Don Carlos Mit Krustentierstaub, Dattelkonfitüre und Tomaten-Tagilatelle	€ 29,00
Dorschfilet mit Kräuterkruste Cantaloupe-Melone, Spinat- Risotto und Prosecco-Butter	€ 18,50
Vom Rapshuhn Bauer Schramms Rapshühnchen mit gebratenen Waldpilzen, Safran-Gnocchi	€ 17,80
Rücken vom Salzwiesenlamm Mit Zwiebelkruste, Steinchampignons Erbsenpüree und Jungkarotten	€ 24,00
Scaloppina Limone TS Gergrillte Kalbsschnitzel mit gebratenen Garnelen, Limone, Kapern und Spaghetti aioli	€ 19,00

Aus dem Garten.....

Cesar´s Salad Spezial Gebratene Riesen-Garnelen und Parmesan-Raspeln Sauce Aioli im Gläschen	€ 16,50
Friseesalat mit Balsamico- Dressing Kartoffel Air bag, Spiegelei und Rauchlachs	€ 14,00
Blattsalate der Saison in Trüffel-Vinaigrette Gebratenen Ochsenfetzen und Litschi	€ 14,80



FEINHEIMISCH

Genuss aus Schleswig-Holstein e.V.

TS

„TS Burger“
„Alte Straßenmeisterei“

Ein echtes **S**-Klasse Hacksteak
Bun hausgebacken nach eigenem Rezept
Frisch gegrilltes Rindfleisch Patty aus der Holsteiner Färs
Cheddarkäse, kandierter Bauchspeck, Romanasalat,
Spezialsaucen und Steak-House-Pommes
€ 15,50

La Mer Burger

Brioche Bun nach eigenem Rezept,
Wasabi, knuspriges Patty mit Garnele und Ostseedorsch
Onion Rings, Romanasalat,
Currycreme, Senfgurke und Süßkartoffel-Pommes
€ 15,50



FEINHEIMISCH

Genuss aus Schleswig-Holstein e.V.

Steaks von der Holsteiner Färse „Klassisch“ gebraten

Rumpsteak	200 g	€ 25,00 /	300 g	€ 36,00
Rinderfilet	200 g	€ 31,50 /	300 g	€ 41,00

Beilagen zur Wahl:

Pommes Frites, Knoblauchbrot, Bratkartoffeln,
Ofenkartoffel mit Sauerrahm oder Süßkartoffel-Pommes

Side-Order

Kalt: Aioli, BBQ, Mango-Chili	je	€ 2,00
Warm: Madagaskar Pfeffer, Pilzrahmsauce, Sauce Bearnaise	je	€ 2,50

Unsere Steaks schneiden wir ausschließlich aus der Holsteiner Färse.

Unsere Steaks als „Tagliata“:

„Italienisch“ nur mit Parmesan und Rucola

Rumpsteak	200 g	€ 26,50 /	300 g	€ 37,50
Rinderfiletsteak	200 g	€ 31,50 /	300 g	€ 42,50

Steak Tatar

Frisches Rinderhackfleisch, ca. 200 g von der Holsteiner Färse
Mit diversen Saucen, Kräutern, Zwiebeln, Kapern, Gurke, Eigelb und
Steak-House-Pommes

Zum selbst Anrichten € 26,00



FEINHEIMISCH

Genuss aus Schleswig-Holstein e.V.

Zum Schluss was Süßes für Leckermäuler

Chocolat-Cookie Crème brûlée Mit Orangensorbet	€ 7,90
Der TS Klassiker Spaghetti-Eis „fein & heimisch“	€ 6,80
Banana speed Auf Kokos-Sablé, Bananeneis und Schokoladensauce	€ 6,50
Erdbeergarten Mit Schokoladenerde	€ 6,80

Käse vom Affineur

Käsestraße in Variation Mit Tessiner Feigensenf	€ 12,50
--	---------

Süße Versuchungen

Diverse Pralinen mit Kaffee oder Espresso & / oder Verteiler

Pralinen Duo mit Café oder Obstler	€ 5,20
Pralinen Duo mit Café und Obstler	€ 7,20
Pralinen Duo mit Café und Verteiler nach Wahl aus der Dolleruper Destille	€ 9,20



FEINHEIMISCH

Genuss aus Schleswig-Holstein e.V.

TS

TS· KleineKunststücke auf frischem Bauernbrot

„Sommertiet“

Avocado, Wildkräuter & Büsumer Krabben

10,50 €

„Drööglüchten“

Schnittlauch- Röhrei & Trüffel mit Meersalz

8,50 €

„Gode Godes“

Hausgemachter Kräuterquark nach eigenem Rezept,

Radischen, Gurke und Vulkansalz

6,50 €

„Achtergedank“

Serranoschinken, Mönchsköpfkäse, Rucola

9,50 €



FEINHEIMISCH

Genuss aus Schleswig-Holstein e.V.

So koche ich...
„meiner Stimmung –
meiner Leidenschaft folgend ...“

ist die beste Beschreibung die auf die Zubereitung
meiner Gerichte passt.

Für mich steht nichts je still.

Ich bin immer auf der Suche
nach einer neuen Idee,

Selbst wenn ich ein Gericht fertig stelle,
überlege ich schon,

wie man es weiterentwickeln könnte.

Die Grundlagen meiner Gerichte, folgen den
Prinzipien von Geschmack und der richtigen
Verbindung der Zutaten.

Der Spaß am Kochen entsteht vor allem durch das
Experimentieren, Adaptieren und Entwickeln
neuer Gerichte.

Thorsten Scheffauer
Küchenmeister



FEINHEIMISCH

Genuss aus Schleswig-Holstein e.V.