



Beekhus

Restaurant & Kulinarium


Speisekarte





LIEBE GÄSTE,

WIR FREUEN UNS SEHR, SIE WIEDER BEI UNS BEGRÜßEN ZU DÜRFEN UND WÜNSCHEN IHNEN EINEN SCHÖNEN UND GEMÜTLICHEN AUFENTHALT!

WIR WOLLEN TRADITIONEN PFLEGEN UND BEWAHREN. BEI UNS GIBT ES IM SAISONALEN WECHSEL KLASSISCHE GERICHTE DER AUSGEZEICHNETEN DEUTSCHEN KÜCHE / KLASSISCHE GENÜSSE UND MEDITERRANE RAFFINIERTER KÖSTLICHKEITEN.

NORDDEUTSCHE KÖSTLICHKEITEN MIT SCHWÄBISCHEN KOMPONENTEN.

IN UNSERER UNTERNEHMENSPHILOSOPHIE ACHTEN WIR BESONDERS AUF FRISCHE, VIELFALT UND TRANSPARENZ. FÜR HÖCHSTE QUALITÄT WÄHLEN WIR NUR DIE BESTEN PRODUKTE AUS DER REGION, SOWIE SAISONALE ZUTATEN.

MIT BEWUSSTHEIT VERWENDEN WIR KEINERLEI ZUSATZSTOFFE, SONDERN STELLEN MIT LIEBE ZUM DETAIL ALLES SORGFÄLTIG SELBER IN UNSERER KÜCHE HER.

WIR VERSTEHEN UNS ALS **KULINARIUM**, EIN RAUM UND ORT DER HÖCHSTEN KULINARIK [KOCHKUNST], WO SICH BEWUSSTHEIT ÜBER PRODUKTE UND NACHHALTIGKEIT, MODERN IN TRADITIONSREICHER GASTRONOMIE EINFÜGT, INDEM GESUNDE SPEISEN UND GARVERFAHREN MIT HOCHWERTIGEN PRODUKTEN DER REGION VERSCHMELZEN.

BEWUSST GENIEßEN, DEN SOMMER ERLEBEN.

WWW.BEEKHUUS.DE

Wir wünschen einen

Guten Appetit

Hausgemachte Suppe

	klein	groß
Kartoffel-Sellerie-Creme-Suppe mit Nordseekrabben Sahne Dill Zitronennote Muskat Frühlingszwiebeln Allergene: G / I	5,90	7,90
Würzige Paprika-Karotten-Creme-Suppe Ingwer Knoblauch Crème Fraiche Allergene: G / I	4,00	5,90
Meerrettichschaumsuppe Ingwer Rote – Beete – Tatar Lachs Allergene: G / I / D		7,90
Tomaten-Basilikum-Suppe Klecks Sahne Balsamico Allergene: G / I	4,00	5,60

Vorspeisen

Beekhuus Bruschetta vegetarisch Knoblauchbrot Tomaten hausgemachte Pesto Parmesan Rauke Allergene: A1 / G	6,90
Gebratene Champignonköpfe vegetarisch Kräuter-Sahne-Sauce Knoblauch Hausbrot oder Kräuterbaguette Allergene: A1 / C / G	8,80
„Burrata“ Mozzarella mit Frischkäsefüllung vegetarisch Salat mit Rauke Tomatentatar Knoblauchbrot Allergene: A1 / G / I	12,30
Kalbsleber-Parfait Preiselbeer-Cumberlandsauce Calvados-Apfelscheiben Brot Butter Allergene: A1 / G / L	12,80
Schwäbischer Wurstsalat Gürkchen Zwiebelchen Essig Öl Kräutern Walnussbrot + Käsestreifen (Elsässer Art) als „Lumpensuppe“ Allergene: A1 / G / I	8,90 +1,00

Salatvariationen

Gemischter Blattsalat mit Rohkost der Saison wahlweise mit Balsamico – Orangen, Joghurt – Vinaigrette oder Knoblauch – Kräuter - Jus <small>Allergene: I Joghurt: G</small>	3,80	7,50
Salat mit Putenbruststreifen Gemischter Blattsalat gebratenen Putenbruststreifen Joghurt-Kräuter-Vinaigrette Kräuterbaguette <small>Allergene: A1 / G / I</small>		14,90
Salat mit Garnelen Gemischter Blattsalat mit gebratenen Garnelen, Balsamico-Vinaigrette, Kräuterbaguette <small>Allergene: A1 / G / I</small>		16,90

Vom Rind

Rumpsteak 250g (medium gebraten) mit Kräuterbutter und Krautsahnesalat Kräuterbaguette Salatbett Wasabi-Kräuter-Quark Knoblauch-Remoulade <small>Allergene: A1 / G / I</small>	18,80
Bratkartoffeln oder Pommes Frites Knoblauch-Remoulade <small>Allergene: A1 / C / G / I</small>	20,00
Gebratene Champignons, Zwiebeln Bratkartoffeln Knoblauch-Remoulade <small>Allergene: A1 / G / I</small>	21,90
<hr/>	
Königstopf Rumpsteak in Whisky - Rahmsauce, flambiert, Krautsahnesalat, Kroketten <small>Allergene: A1 / C / G / I</small>	24,00
Low-Carb Rumpsteak glutenfrei auf Pfannengemüse mit Orangenscheiben Kräuterbutter Wasabi-Kräuter-Quark <small>Allergene: G / I</small>	18,90
XXL Rumpsteak ca. 350g medium mit Kräuterbutter Bratkartoffeln Krautsahnesalat Wasabi-Kräuter-Quark Knoblauch-Remoulade <small>Allergene: G / I</small>	26,00
Tafelspitz Kartoffel-Sellerie-Stampf Meerrettich-Sahne-Sauce Apfel-Rote-Beete-Tatar <small>Allergene: A1 /</small>	17,90

Hauspezialitäten

Beekhuus Lübecker Marzipan Kalb	26,00
Kalb-Medaillons I flambiert in Amaretto I Marzipan-Sahne-Sauce Spätzle geschwenkt in Butter und Haselnuss I glasierte Möhrenspalten <small>Allergene: A1 / G / H / I / L</small>	
Rind in Schwarzwälder-Kirsch-Schokoladensauce	27,00
Rindersteak-Medaillons I flambiert in Kirschwasser I Schokoladensauce I Spätzle I glasierte Möhrenspalten <small>Allergene: A1 / G / I / L</small>	
Beekhuus Lamm	24,90
Lamm-Medaillons I Kräuter-Braten-Jus I Rotkohl-Rotweinpüree I Kartoffel-Sellerie-Stampf oder Krokette I frittierte Gemüseschleifen <small>Allergene: A1 / C / G / I</small>	
Beekhuus Putenroulade	19,90
Kräuterbutter I Zitronen-Sahne-Sauce I Butterspätzle I glasierte Möhrenspalten <small>Allergene: A1 / C / G / I</small>	

Unsere Besten

Rohlsdorfer Gutsherrentopf	22,80
dreierlei Fleisch vom Rind, Schwein und Pute mit Kräuterbutter I Sahnesauce Butterspätzle oder Krokette I Grüne Speckbohnen <small>Allergene: A1 / G</small>	
Schwabenteller	21,00
Medaillons vom Schweinefilet I Cognac-Rahmsauce I gebratenen Pilzen I Butterspätzle <small>Allergene: A1 / C / G / I</small>	
Ratekauteller	18,90
Schweinefilet mit Salbei-Serrano Schinken I Sahnesauce I Krokette I grüne Speckbohnen <small>Allergene: A1 / G</small>	

Alle Preise verstehen sich inkl. ges. MwSt. Die Allergene können direkt aus der Speisekarte entnommen werden. Bei Fragen wenden Sie sich an unser Servicepersonal. Wir akzeptieren Bar, EC- und Kreditkartenzahlung (EC- und Kreditkarte ab 20 Euro)

Schwäbische Spezialitäten

Beekhuus Zwiebelrostbraten (aus ca. 250g Rumpsteak) mit dunkler Zwiebelsauce Butterspätzle Zwiebel-Rotwein-Gelee <small>Allergene: A1 / G / I</small>	21,00
Wildschwein-Maultaschen Auf Rotkohl-Rotweinpüree Butterspätzle Rosmarin-Beeren-Jus <small>Allergene: A1 / G / I</small>	21,00
Kässpätzle mit Tomatentatar + Speck als Hüttenkässpätzle <small>Allergene: A1 / G / I</small>	12,90 +1,00

Putte

Schnapsputte Putenbruststreifen Bacardi-Sahne-Sauce Mandarinen Butter-Spätzle <small>Allergene: A1 / C / G / I / L</small>	16,90
Putenbrustschnitzel Natur oder paniert mit Pommes Frites <small>Allergene: paniert: A1 / C unpaniert: I</small>	13,90

Beilagen

Butter – Spätzle	4,00	Gemischter Blattsalat	3,80
Bratkartoffeln	4,00	Frisches Pfannengemüse	4,90
Schwäbischer Kartoffelsalat	3,90	Gurken-Salat	3,80
Tomaten-Kräuter-Reis	3,50	Gurken-Sahne-Salat	3,80
Kartoffel-Sellerie-Stampf	3,90	Kräuterbaguette	2,80
Pommes Frites	3,30	Rotkohl-Rotweinpüree	5,50
Kroketten	3,30	Grüne Speckbohnen	4,50
Krautsahnesalat	3,80		

Kalb

- Wiener Schnitzel** 21,00
Schwäbischer Kartoffelsalat oder Pommes Frites | Preiselbeeren | Gurkensalat
Allergene: A1 / C / I
- Wiener Schnitzel Jäger Art** 22,90
mit Champignonrahm | eine Beilage nach Wahl
Allergene: A1 / C / G / I
- Wiener Schnitzel Ratekau** 22,90
mit Rahmsauce | Serrano Schinken | Spiegelei | Kroketten
Allergene: A1 / C / G / I
- Wiener Paprikaschnitzel** 22,90
pikante Paprika-Tomaten-Sauce | Pommes Frites oder Kroketten
Allergene: A1 / C / I

Schwein

- Schnitzel "Wiener Art"** 13,00
Schwäbischer Kartoffelsalat oder Pommes Frites | Gurkensalat
Allergene: A1 / C / I
- Jägerschnitzel „Wiener Art“** 14,90
mit Champignonrahm | Beilage nach Wahl
Allergene: A1 / C / G / I
- Schnitzel Ratekau „Wiener Art“** 14,90
mit Rahmsauce | Serrano Schinken | Spiegelei | Kroketten
Allergene: A1 / C / G / I
- Paprikaschnitzel „Wiener Art“** 14,90
pikante Paprika-Tomaten-Sauce | Pommes Frites oder Kroketten
Allergene: A1 / C / G / I

Aus der See

- Gebratener Lachs** 22,00
Kartoffel-Sellerie-Stampf | Zitronen-Hollandaise | Gurkensalat
Allergene: C / I / D
- Gebratene Stücke vom Rotbarschfilet** 18,90
Bratkartoffeln | Senf-Sahnesauce | Rote-Beete-Apfel-Tatar
Allergene: C / I / J / D
- Garnelenpfanne mit Pfannengemüse oder Tomatenreis** 21,00
Gebratene Garnelen in Kräutern | Knoblauch | grüne Oliven | Kräuterbaguette
Allergene: A1 / B / G / I

Vegetarisch

Zucchini - Schnitzel Butterspätzle Rahmsauce Tomatentatar Allergene: A1 / C / G / I	14,90
Vegetarische Maultaschen Spinat-Frischkäse-Füllung schwäbischer Kartoffelsalat Rahmsauce Allergene: A1 / C / G / I	12,90
Spätzlegemüsepfanne Butterspätzle Paprika Zucchini Champignons Knoblauch Allergene: A1 / C / I	14,90
Gefüllte Pasta vegetarisch Basilikum-Mozzarella Tomatenjus Rauke Parmesan Knoblauchbrot Allergene: A1 / C / G / I	13,90

Vegan

Teriyaki-Tofu (marinierter, gebratener Bio-Tofu) Bio-Tofu Sommergemüse Reis Mangomus Teriyaki Sauce Allergene: C / I / L	16,90
Zucchini-Linguini Tomatenjus Kräuter Cocktailtomaten Salatbouquet Allergene: C / I	16,90
Warmer Haussalat Gemischter Blattsalat Balsamico – Vinaigrette frisches Pfannengemüse Knoblauch Allergene: I	14,90
Würzige Kartoffel-Pilzpfanne Gebratene Kartoffeln und Champignons Knoblauch Allergene: I	14,90

Liebe Gäste,

vielen Dank, dass Sie sich für einen Besuch bei uns entschieden haben. Wir werden unser Bestes geben, um Ihren Anforderungen und Bedürfnissen gerecht zu werden, und Sie durch Qualität, sowohl bei den Speisen, als auch im Service zu überzeugen.

Bitte haben Sie im Gegenzug bei vollem Hause Verständnis für eventuelle längere Wartezeiten, da alle Speisen frisch für Sie zubereitet werden.

Hausgemachte Desserts

Beekhuus - Friesen – Dessert im Glas 6,20

Sahne | Schmand | Amaretto | Orangennote | Waldfrüchte | Apfel | Mandelsplitter

Allergene: G

Tiramisu ohne Ei

- Ohne Alkohol

5,00

- Mit Amaretto oder Grand Marnier

6,00

Allergene: A1 / G

Kaiserschmarren frisch zubereitet (ca. 20min. Zubereitungszeit) 8,50

Rosinen | Calvados-Apfelmus

Allergene: A1 / C / G / L

Beekhuus Crème brûlée 8,00

Bergamottenlikör | Orangen | Tonkabohne | Zitronensorbet

Allergene: C / G / L

Erdbeer – Sahne – Dessert im Glas 5,00

Sahne | Mascarpone | Erdbeeren | Vanille | Kokos

Allergene: G

Eis & Sorbet

Vanille-Eis-Parfait

- mit roter Grütze und Schlagsahne

6,50

Allergene: C / G

Walnuss-Eis 7,80

mit heißen Zimtpflaumen

Allergene: C / G

Große Kugel Fruchtsorbet

- Zitronensorbet oder schwarzes Johannisbeersorbet

4,20

Allergene:

Große Eiskugel Solo 4,00

- Walnuss, Malaga, Vanille, Schoko

Allergene:

Tageskuchen oder Torte (von Freitag – Sonntag) ab 3,40

mit Schlagsahne

Allergene: A1 / C / G



Kinderteller

Junior Schnitzel vom Schwein „Wiener Art“

Mit Pommes Frites und Salat

Allergene: A1 / C / I

6,90

Kleines Wiener Schnitzel

Mit Kroketten und Gurken-Sahne-Salat

Allergene: A1 / C / G / I

9,80

Rapunzelteller

Kleine Portion Käsespätzle mit Tomatentatar

Allergene: A1 / C / G

5,90

KidsFriz

Kleine Portion Pommes

Allergene: A1

3,00

Schweinesteak mit Kräuterbutter und Sauce Hollandaise

Kartoffel-Sellerie-Stampf | Gurkensalat

Allergene: G / I

10,50

Sesamstraßenteller

Chicken Nuggets von der Putenbrust mit Pommes Frites und Salat

Allergene: A1 / C / I

6,90

Schwäbischer Minionteller

Spätzle mit Bratensauce

Allergene: A1 / C / I

5,00

Kinder Dessert

Vanilleeis mit roter Grütze

Allergene: G / C

3,70

Schokoladeneis mit Schokosauce und Schokolinsen

Allergene: G / C

3,70

Kinder-Eis-Becher

Kugel Vanille | Kugel Schoko | Schlagsahne | Schokolinsen

Allergene: G / C

5,50

Gerne bringen wir dir auch etwas zum Malen.

Liebe Gäste,

wir freuen uns sehr, dass Sie bei uns sind!

Der Schutz unserer Gäste und Mitarbeiter ist uns sehr wichtig. Mit Sorgfalt in allen Bereichen und strenger Hygiene werden wir unserer Mitverantwortung für die Eindämmung des Coronavirus gerecht. Bitte unterstützen Sie uns dabei und halten Sie die Verhaltensregeln konsequent ein. Mit Ihrer Umsicht schützen Sie sich selbst, die anderen Gäste und Ihre Gastgeber.

Händehygiene einhalten.

Mindestabstand von 1,5 m wahren. Kontaktbeschränkungen beachten.

Auf Umarmungen und Händeschütteln verzichten.

Registrierungspflicht mit Kontaktformular beachten.

Bei Krankheitsanzeichen bitte auf einen Besuch verzichten.

Abstände auch auf Wegen und im Toilettenbereich einhalten.

Mund – und Nasenbedeckung tragen – diese darf am Tisch abgenommen werden.

Vielen lieben Dank.

Wir bieten Raum, Buffets und Catering für Geburtstage und Festlichkeiten. Für Feierlichkeiten öffnen wir auch außerhalb unserer Öffnungszeiten.

Gerne stehen wir Ihnen für ein Beratungsgespräch zur Verfügung

reservierung@beekhuus.de

Zusatzstoffe & Allergenkennzeichnung

1	mit Farbstoff(en)	AI	Weizengluten
2	mit Konservierungsstoffen	B	Krebstiere
3	mit Antioxidationsmittel	C	Eier
4	mit Geschmacksverstärker	D	Fisch
5	mit Schwefeldioxid	E	Erdnüsse
6	mit Schwärzungsmittel	F	Sojabohnen
7	mit Phosphat	G	Milch
8	mit Milcheiweiß	H	Schalenfrüchte
9	chininhaltig	I	Sellerie
10	gewachst	J	Senf
11	Mit Taurin	K	Sesamsamen
12	Enthält eine Phenylalaninquelle wichtig bei PKU (Phenylketonurie)	L M N	Schwefeldioxid Lupinen Weichtiere

Da wir alles selber kochen befinden sich in unseren Speisen keinerlei
Geschmacksverstärker und keine Zahlenkennzeichnungen.