



# *Beekhus*

Restaurant & Kulinarium

  
*Speisekarte*





LIEBE GÄSTE,

WIR FREUEN UNS SEHR, SIE 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 HERBST ERLEBEN.  
[WWW.BEEKHUUS.DE](http://WWW.BEEKHUUS.DE)

*Wir wünschen einen*

***Guten Appetit***

## *Hausgemachte Suppe*

	klein	groß
<b>Kürbis – Creme - Suppe</b> Kokos   Sahne   Muskatnote   Balsamico Allergene: G / I	4,90	7,90
<b>Meerrettichschaumsuppe</b> Ingwer   Rote – Beete – Tatar   geräucherter Lachs Allergene: G / I / D		9,90
<b>Tomaten-Basilikum-Suppe</b> Klecks Sahne   Balsamico Allergene: G / I	4,00	6,60
<b>Vegane Tomaten -Basilikum Suppe</b> Klecks Pesto   Balsamico Allergene: A1 / G	4,00	6,60

## *Vorspeisen*

<b>Beekhuus Bruschetta</b> vegetarisch [ Für 1 Person ] 2 Knoblauchbrote   Tomaten   hausgemachte Pesto   Parmesan   Rauke Allergene: A1 / G	6,90
<b>Bruschetta für Zwei</b> 5 Knoblauchbrote   Tomaten   hausgemachte Pesto   Parmesan   Rauke Allergene: A1 / G	11,90
<b>Gebratene Champignonköpfe</b> vegetarisch Kräuter-Sahne-Sauce   Knoblauch   Walnussbrot oder Kräuterbaguette Allergene: A1 / C / G	9,80
<b>Beekhuus veganes Herbstgeflüster</b> Panierte Kräutersaitlinge an Mandelmilch – Orangen Jus Tomatentatar   Salatbett   Vanillenuancen Allergene: A1 / G / I	12,30
<b>Schwäbischer Wurstsalat</b> Gürkchen   Zwiebelchen   Essig   Öl   Kräutern   Walnussbrot + Käsestreifen (Elsässer Art) Allergene: A1 / G / I	8,90 +2,00

## Salatvariationen

<b>Gemischter Blattsalat</b> mit Rohkost der Saison wahlweise mit Balsamico – Orangen, Joghurt – Vinaigrette oder Knoblauch – Kräuter - Jus <small>Allergene: I Joghurt: G</small>	4,80	7,90
<b>Salat mit Putenbruststreifen</b> Gemischter Blattsalat   Rohkost   gebratenen Putenbruststreifen Joghurt-Kräuter-Vinaigrette   Kräuterbaguette <small>Allergene: A1 / G / I</small>		14,90
<b>Salat mit Garnelen</b> Gemischter Blattsalat mit gebratenen Garnelen, Balsamico-Vinaigrette, Kräuterbaguette <small>Allergene: A1 / G / I</small>		16,90

## Vom Rind

<b>Rumpsteak 250g</b> (medium gebraten) mit Kräuterbutter und Krautsahnesalat Kräuterbaguette   Salatbett   Wasabi-Kräuter-Quark   Knoblauch-Remoulade <small>Allergene: A1 / C / G / I</small>	19,90
Pommes Frites   Knoblauch-Remoulade <small>Allergene: A1 / C / G / I</small>	21,00
Gebratene Champignons, Zwiebeln   Bratkartoffeln   Knoblauch-Remoulade <small>Allergene: A1 / C / G / I</small>	23,90
<hr/>	
<b>Königstopf</b> Rumpsteak in Whisky - Rahmsauce, flambiert, Krautsahnesalat, Kroketten <small>Allergene: A1 / C / G / I</small>	25,00
<b>Low-Carb Rumpsteak</b> glutenfrei auf Pfannengemüse mit Orangenscheiben   Kräuterbutter   Wasabi-Kräuter-Quark <small>Allergene: G / I</small>	21,90
<b>XXL Rumpsteak</b> ca. 350g medium mit Kräuterbutter Bratkartoffeln   Krautsahnesalat   Wasabi-Kräuter-Quark   Knoblauch-Remoulade <small>Allergene: C / G / I</small>	29,00
<b>Beekhuus Rindersteaks vom Rumpsteak</b> Gebratene Whisky Kartoffeln   Sauce Béarnaise   Apfel-Rotkohl <small>Allergene: A1 / C / I / L</small>	27,90

## *Hauspezialitäten*

<b>Beekhuus Lübecker Marzipan Kalb</b>	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: Haselnuss / I / L</small>	
<b>Rind in Schwarzwälder-Kirsch-Schokoladensauce</b>	27,00
Rindersteak-Medaillons I flambiert in Kirschwasser I Schokoladensauce I Spätzle I glasierte Möhrenspalten <small>Allergene: A1 / G / I / L</small>	
<b>Beekhuus Lamm</b>	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>	

## *Unsere Besten*

<b>Rohlsdorfer Gutsherrentopf</b>	23,80
dreierlei Fleisch vom Rind, Schwein und Pute mit Kräuterbutter I Sahnesauce Butterspätzle oder Krokette I Grüne Speckbohnen <small>Allergene: A1 / G / I</small>	
<b>Schwabenteller</b>	21,00
Medaillons vom Schweinefilet I Cognac-Rahmsauce I gebratenen Pilzen I Butterspätzle <small>Allergene: A1 / C / G / I</small>	
<b>Ratekauteller</b>	19,90
Schweinefilet mit Salbei-Serrano Schinken I Sahnesauce I Krokette I grüne Speckbohnen <small>Allergene: A1 / G / I</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

<b>Beekhuus Zwiebelrostbraten</b> (aus ca. 250g Rumpsteak) mit dunkler Zwiebelsauce   Butterspätzle   Zwiebel-Rotwein-Gelee <small>Allergene: A1 / G / J / I</small>	23,00
<b>Wildschwein-Maultasche</b> Auf Rotkohl-Rotweinpüree   Butterspätzle   Rosmarin-Beeren-Jus <small>Allergene: A1 / G / I</small>	23,90
<b>Kässpätzle</b> mit Tomatentatar	14,90
<b>Hüttenkässpätzle</b> Kässpätzle mit Speckwürfel <small>Allergene: A1 / G / I</small>	16,90

## Putte

<b>Schnapsputte</b> Putenbruststreifen   Bacardi-Sahne-Sauce   Mandarinen   Butter-Spätzle <small>Allergene: A1 / C / G / I / L</small>	18,00
<b>Putensteak</b> mit Kräuterbutter und Sauce Béarnaise Pommes Frites oder Spätzle   Gurkensalat <small>Allergene: A1 / C / G</small>	17,00

## Beilagen

Butter – Spätzle	4,00	Gemischter Blattsalat	4,80
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** 21,90  
Schwäbischer Kartoffelsalat oder Pommes Frites | Preiselbeeren | Gurkensalat  
Allergene: A1 / C / I
- Wiener Schnitzel Jäger Art** 23,90  
mit Champignonrahm | eine Beilage nach Wahl  
Allergene: A1 / C / G / I
- Wiener Schnitzel Ratekau** 24,90  
mit Rahmsauce | Serrano Schinken | Spiegelei | Kroketten  
Allergene: A1 / C / G / I
- Wiener Bernaise** 26,90  
würzige Sauce Béarnaise | Bratkartoffeln oder Kroketten | Apfel-Rotkohl  
Allergene: A1 / C / G / I

## *Schwein*

- Schweine-Steak's mit Kräuterbutter** 17,90  
Sauce Béarnaise | Kroketten | glacierte Möhren mit Speckbohnen  
Allergene: A1 / C / I
- Jägerschnitzel „Wiener Art“** 14,90  
mit Champignonrahm | Beilage nach Wahl  
Allergene: A1 / C / G / I
- Schnitzel Ratekau „Wiener Art“** 16,90  
mit Rahmsauce | Serrano Schinken | Spiegelei | Kroketten  
Allergene: A1 / C / G / I
- Beekhuus Schnitzel „Wiener Art“** 18,90  
würzige Sauce Béarnaise | Bratkartoffeln oder Kroketten | Apfel-Rotkohl  
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

<b>Zucchini - Schnitzel</b>	14,90
Butterspätzle   Rahmsauce   Tomatentatar Allergene: A1 / C / G / I	
<b>Vegetarische Maultasche</b>	16,90
Spinat-Frischkäse-Füllung   schwäbischer Kartoffelsalat   Rahmsauce Allergene: A1 / C / G / I	
<b>Spätzlegemüsepfanne</b>	15,90
Butterspätzle   Paprika   Zucchini   Champignons   Knoblauch Allergene: A1 / C / I	

## Vegan

<b>Teriyaki-Tofu</b> (marinierter, gebratener Bio-Tofu)	18,90
Bio-Tofu   Pfannengemüse   Reis   Mangomus   Teriyaki Sauce Allergene: C / I / L	
<b>Zucchini-Linguini</b>	16,90
Tomatenjus   Kräuter   Cocktailtomaten   Salatbouquet Allergene: C / I	
<b>Warmer Haussalat</b>	14,90
Gemischter Blattsalat   Balsamico – Vinaigrette   frisches Pfannengemüse   Knoblauch Allergene: I	
<b>Würzige Kartoffel-Pilzpfanne</b>	15,90
Gebratene Kartoffeln   Pilzvariationen   Knoblauch Allergene: I	

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 – Sylter- Creme – Dessert** im Glas 6,90

Sahne I Crème Fraiche I Grand Marnier I Waldfrüchte I Apfel I Mandelsplitter

Allergene: G / H: Mandeln

**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 I Calvados-Apfelmus

Allergene: A1 / C / G / L

**Kaiserschmarren Deluxe** ( Für 2 oder als Hauptgang ) 14,90

**Beekhuus Crème brûlée** 8,00

Bergamottenlikör I Orangen I Tonkabohne I Zitronensorbet

Allergene: C / G / L

**Pistazieneis mit mariniertem Kürbis** 8,00

Fruchtspiegel I gebrannte Mandeln

Allergene: C / G / H: Mandeln

## *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 / H: Walnuss

**Große Kugel Fruchtsorbet**

- Zitronensorbet oder schwarzes Johannisbeersorbet

4,20

Allergene:

**Große Eiskugel Solo** 4,00

- Walnuss, Malaga, Vanille, Schoko

Allergene:

**Tageskuchen oder Torte** (Samstag + Sonntag)

mit Schlagsahne

ab 3,40

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-Salat

Allergene: A1 / C / G / I

9,80

### Rapunzelteller

Kleine Portion Käsespätzle mit Tomatentatar

Allergene: A1 / C / G

7,90

### KidsFriz

Kleine Portion Pommes

Allergene:

3,00

### Putensteak mit Kräuterbutter und Sauce Béarnaise

Pommes Frites oder Spätzle | 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](mailto: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.