

## Desserts

Kindereis „Kleiner Ritter“ 1 Kugel Eis mit Waffel und Sahne	2,10 €
Eis mit Heiß drei Kugeln Vanilleeis mit Himbeer- oder Schokoladensauce und Sahne.	6,50 €
Griechflammerie auf Fruchtsauce mit frischen Früchten	7,50 €
Großer Eiskaffee od. Schokolade mit Vanilleeis und Sahne	6,50 €
Mousse au Chocolat mit frischen Früchten und Vanillesauce	9,50 €

## Säfte

Apfelsaft	0,2l	2,20 €
Orangensaft	0,2l	2,80 €
Tomatensaft	0,2l	2,80 €
Ananassaft	0,2l	2,80 €
Rhabarbersaft	0,2l	2,80 €
Bananensaft	0,2l	2,80 €
Grapefruitsaft	0,2l	2,80 €
Kirschsaft	0,2l	2,80 €
Traubensaft	0,2l	2,80 €
Schwarzer Johannesbeersaft	0,2l	2,80 €
Apfelsaftschorle	0,2l	2,10 €
Apfelsaftschorle	0,4l	4,00 €
Kiba	0,2l	2,90 €

## Cola & Co

Coca Cola Zero <sup>1</sup>	0,2l	2,20 €
Coca Cola <sup>1</sup>	0,2l	2,20 €
Coca Cola Light <sup>1</sup>	0,2l	2,20 €
Fanta <sup>2</sup>	0,2l	2,20 €
Sprite	0,2l	2,20 €
Spezi	0,2l	2,20 €
Cola, Fanta, Sprite, Spezi	0,4l	4,00 €
Schweppes Ginger Ale	0,2l	2,80 €
Schweppes Bitter Lemon <sup>3</sup>	0,2l	2,80 €
Schweppes Tonic Water <sup>3</sup>	0,2l	2,80 €

1 = koffeinhaltig,  
2 = Konservierungsstoff mit Benzolsäure, Farbstoff,  
3 = chininhaltig

## Wasser

Mineralwasser	0,25 l	2,50 €
Mineralwasser	0,5 l	4,50 €
Mineralwasser	0,75 l	6,50 €
Stilles Wasser	0,25 l	2,50 €
Stilles Wasser	0,5 l	4,50 €
Stilles Wasser	0,75 l	6,50 €

## Biere vom Faß

Jever	0,3 l	2,80 €
Jever	0,4 l	3,40 €
Radeberger	0,3 l	2,80 €
Radeberger	0,4 l	3,40 €
Krüsovice Schwarzbier	0,3 l	3,00 €
Schöffelhofer Hefeweizen	0,3 l	3,00 €
Schöffelhofer Hefeweizen	0,5 l	4,50 €
Alsterwasser	0,3 l	2,80 €
Alsterwasser	0,4 l	3,40 €

## Flaschenbiere

Jever Fun	0,33 l	2,80 €
Malzbier	0,33 l	2,80 €
Schöffelhofer Grapefruit	0,33 l	2,80 €
Schöffelhofer Kristall	0,5 l	4,50 €
Schöffelhofer Dunkel	0,5 l	4,50 €
Schöffelhofer Alkoholfrei	0,5 l	4,50 €
Sol	0,33 l	3,50 €

## Aperitif

Campari <sup>4</sup>	4 cl	4,00 €
Martini Rosso, Bianco, Dry	5 cl	4,00 €
Pernod	4 cl	4,00 €
Sherry Dry, Medium, Cream	5 cl	4,00 €

4 = mit Farbstoff

## Obstler

Grappa di Prosecco	2 cl	4,50 €
Himbeergeist	2 cl	3,00 €
Kirschwasser	2 cl	3,00 €
Obstler	2 cl	3,00 €
Williams Christ	2 cl	4,00 €

## Bitter

Averna	4 cl	4,00 €
Fernet Branca	2 cl	2,50 €
Fernet Menta	2 cl	2,30 €
Jägermeister	2 cl	2,50 €
Kümmerling	2 cl	2,50 €
Ramazzotti	4 cl	4,00 €

## Cognac

Asbach Uralt	2 cl	2,50 €
Hennessy	2 cl	4,50 €
Remy Martin	2 cl	4,50 €

## Whiskey

Ballantines	4 cl	4,00 €
Chivas Regal	4 cl	6,00 €
Jack Daniels	4 cl	5,00 €
Johnny Walker	4 cl	5,00 €
Jim Beam	4 cl	5,00 €
Southern Comfort	4 cl	5,00 €

## Rum

Bacardi Light Dry	4 cl	4,50 €
Havanna 3 Años	4 cl	4,50 €
Havanna 7 Años	4 cl	6,50 €

## Spirituosen & Liköre

Aalborg Jubi Aquavit	2 cl	2,50 €
Linie Aquavit	2 cl	2,50 €
Amaretto	2 cl	2,50 €
Baileys	4 cl	4,50 €
Calvados	2 cl	3,00 €
Kümmel Helbing	2 cl	2,50 €
Malteser	2 cl	2,50 €
Oldesloer Korn 38%	2 cl	2,30 €
Sambuca	2 cl	3,00 €
Scheunengeist	2 cl	2,50 €
Scheunengeist für zuhause	0,7 l	27,90 €
Tequila Braun	2 cl	3,00 €
Tequila Weiß	2 cl	3,00 €
Vodka Absolut	2 cl	3,00 €

## Kaffee & Tee, Weine, Sekt & Champagner

Entnehmen Sie bitte unserer Weinkarte  
oder Kaffeekarte

## Veranstaltungen

Unser gemütliches Restaurant Utspann  
eignet sich selbstverständlich  
für die verschiedensten Anlässe, wie z.B.:  
Hochzeiten, Konfirmationen, Jubiläen,  
Betriebsfeiern, Seminare, Tagungen, Geburtstage  
und und ...

Wir freuen uns über Ihren Besuch!

Ihr

Utspann-Team

Tel.: 04532 - 6220

Fax: 04532 - 267130

www.utspann-bargteheide.de



# Speisekarte



Dienstag bis Sonntag ab 18.00 Uhr

Samstag ab 12.00 Uhr

Sonntag ab 11.00 Uhr Brunch

Montag Ruhetag

Und nach Vereinbarung

Restaurant Utspann

Matthias Wüllbrand

Hamburger Str. 1 • 22941 Bargteheide

Tel.: 04532 - 6220 • Fax: 04532 - 267130

www.utspann-bargteheide.de



## Suppen

<b>Gulaschsuppe</b> Hausgemacht und feurig	6,50 €
<b>Kartoffel-Lauchcremesuppe</b> mit Sahnehaube und Croutons	5,50 €
<b>Hummercremesuppe</b> mit Nordseekrabben und Sahnehaube	6,50 €
<b>Tomatencremesuppe</b> mit Fleischklößchen und Sahnehaube	5,50 €

zu allen Suppen reichen wir Ihnen Baguette

## Kalte Vorspeisen

<b>Tomaten Mozzarella</b> mit Basilikum, Balsamico und Olivenöl, dazu frisches Baguette	8,50 €
<b>Räucherlachs mit Toast</b> Sahnemeerrettich und Salat	10,50 €
<b>Carpaccio vom Rinderfilet</b> auf Pesto, Ruccolasalat, Cherrytomaten und Parmesan	12,00 €
<b>Tatar vom jungen Matjes</b> mit Reibekuchen und Kräuter-Schmand und ein gemischter Salat	9,50 €
<b>Tomaten Bruschetta</b> auf geröstetem Baguette mit Basilikum, Mozzarella und Pinienkernen	7,50 €

## Warme Vorspeisen

<b>Flammkuchen</b> mit Speck und Zwiebeln	8,50 €
<b>Chili Garnelen</b> gebraten in Knoblauchöl, mit Baguette	12,50 €
<b>Champignons</b> mit Schinken, Zwiebeln, Knoblauch, Hollandaise und Käse überbacken	8,50 €

## Aus der Pfanne

<b>Kutscherschnitzel</b> 2 Schweinemedallions 250 g mit Pfefferrahmsauce, Krautsalat und Ofenkartoffel	19,50 €
<b>Zwei Schweinesteaks</b> mit Tomate und Mozzarella überbacken, mit Bratkartoffeln und grünen Bohnen	15,50 €
<b>Pfeffersteak 220 g</b> bestes argentinisches Rumpsteak an Pfeffersauce, mit Paprika-Zwiebelgemüse, dazu Ofenkartoffel und Krautsalat	24,00 €
<b>Filetsteak vom Rind 250 g</b> mit verschiedenem Gemüse, Bratkartoffeln und Sauce Bernaise	28,00 €
<b>Räuberpfanne</b> drei verschiedene Steaks (Rind, Schwein, Pute), Speck, Sauce Choron, Krautsalat und Bratkartoffeln, in der Pfanne serviert	18,50 €

<b>Flammendes Schwert</b> Fleischspieß vom Rinder- und Schweinefilet, Ofenkartoffel und Krautsalat mit Scheunengeist flambiert	25,50 €
<b>Kreuzrittersteak 220 g</b> bestes argentinisches Rumpsteak, Ofenkartoffel, Krautsalat, Champignons und Knoblauchbutter	24,00 €
<b>Putenschnitzel</b> mit Pommes Frites, Remoulade und gemischtem Salat	16,00 €
<b>Wiener Schnitzel</b> bestes Kalbfleisch, mit Bratkartoffeln und gemischtem Salat	19,50 €

## Für Genießer

<b>Halbe knusprige Ente</b> mit Apfelrotkohl und Salzkartoffeln	18,50 €
<b>Lammfilet</b> mit Bohnenbündchen, Knoblauch- butter und Gratinkartoffeln	24,00 €
<b>3 Rehmedallions</b> mit Pfifferlingen, Bohnen, Wildrahm- soße, Preiselbeeren und Kroketten	27,00 €

<b>Roastbeef kalt</b> an gemischtem Salat mit Bratkartoffeln und Remouladensauce	15,50 €
<b>Hausgemachtes Sauerfleisch</b> vom Schweinenacken an gemischtem Salat mit Bratkartoffeln und Remouladensauce	13,50 €
<b>Bauernfrühstück</b> mit Katenschinken und Gewürzgurke	9,50 €
<b>Spareribs</b> mit Krautsalat, Ofenkartoffel und scharfer Soße	15,50 €
<b>Spaghetti</b> Spaghetti mit Garnelen, Chili, Knoblauch und Ruccula	13,50 €
<b>Große Currywurst</b> mit Pommes Frites und Krautsalat	12,50 €

## Für 2 Personen

<b>Hinrichtung 550 g</b> zwei Schweinefilets, verschiedene Gemüse, Bratkartoffeln, Kräuterbutter, Pfefferrahmsauce und zwei brennende Scheunengeister	44,50 €
<b>Fegefeuer 550 g</b> Chateaubriand - Doppeltes Filetsteak mit verschiedenem Gemüse der Saison, Bratkartoffeln, Kartoffelplätzchen, Kräuterbutter und Sauce Bernaise	58,00 €

## Aus dem Meer

<b>Nordsee Scholle</b> in Speck gebraten, mit Salzkartoffeln und gemischtem Salat	18,50 €
<b>Fjordlachs</b> gebraten oder gedünstet mit Blattspinat und Salzkartoffeln	18,50 €
<b>Matjes</b> drei Matjesfilets mit „Hausfrauensauce“, Brat- oder Salzkartoffeln an gemischtem Salat	16,50 €
<b>Zanderfilet</b> gebraten, mit Zwiebel-Kapern-Butter, Gurkensalat und Salzkartoffeln	18,50 €

## Überbackenes

<b>Ofenkartoffel mit Shrimps</b> und mit Käse überbacken	12,50 €
<b>Ofenkartoffel mit Putenstreifen</b> mit Blattspinat, Knoblauch und mit Käse überbacken	11,50 €
<b>Ofenkartoffel mit Schinken</b> Lauch und mit Käse überbacken	11,50 €

## Vegetarisches

<b>Querbeet</b> deftige Gemüsepfanne aus des Kutschers Garten, mit Käse überbacken, dazu warmes Baguette oder Ofenkartoffel	12,50 €
<b>Ofenkartoffel mit Gemüse</b> und mit Käse überbacken	10,50 €

## Salate

<b>Krautsalat</b>	3,00 €
<b>Gurkensalat</b>	4,50 €
<b>Tomatensalat</b>	4,50 €
<b>Kleiner gemischter Salat</b>	4,50 €
<b>Großer gemischter Salat</b>	9,50 €
<b>Salatplatte „Loreley“</b> mit Schinken, Käse, Ei und Croutons	14,50 €
<b>Salatteller „Pute“</b> mit Putenbruststreifen	14,50 €
<b>Salatplatte „Utspann“</b> mit Räucherlachs, Krabben, Thunfisch und Ei	18,00 €
<b>Drei Garnelenspieße</b> auf Salaten der Saison, dazu reichen wir einen Kräuter-Knobi-Dip	14,50 €

zu allen Salaten reichen wir Ihnen Baguette

## Für Zwischendurch

<b>Käseplatte</b> Verschiedene Käsesorten, an gemischtem Salat, frische Früchte, dazu Butter und Brot	14,50 €
<b>Ofenkartoffel</b> Mit Kräuterquark und Krautsalat	6,50 €

## Für unsere Kleinen

<b>Kinderschnitzel</b> mit Pommes Frites	6,50 €
<b>Spaghetti</b> mit Tomatensauce	5,50 €
<b>Fischstäbchen</b> mit Pommes Frites	6,50 €
<b>Räuberteller</b> 1 Teller und 1x Besteck zum heimlichen Stibitzen von deinen Eltern	0,00 €

## Beilagen

<b>Laib Weißbrot</b>	2,50 €
<b>Knoblauchtunke</b>	2,50 €
<b>Kräuterbutter</b>	1,50 €
<b>Knobi-Baguette</b>	5,00 €
<b>Portion Bratkartoffeln</b>	4,00 €
<b>Pommes Frites</b>	3,50 €
<b>Gemischtes Gemüse</b>	4,00 €
<b>Potatoe Wedges</b> mit Sour Creme	5,50 €