

Herzlich Willkommen in unserem Restaurant „Am Reiterhof“

Unser Restaurant wurde 1983 eröffnet und ist Teil des Familienunternehmens. "Hier kocht der Chef (ab und an) noch selbst!"

In der Urlaubssaison von Mitte März bis Mitte Oktober ist unser Restaurant täglich für Sie geöffnet und ein beliebter Treffpunkt für Jung und Alt, Camper, Feriengäste und Einheimische.

Lassen Sie sich von Regionalen Spezialitäten wie Steak vom Highland sowie der Schleswig-Holsteinischen Küche, anderen Leckereien und unseren Menüs vom und am „Heißen Tisch“ verwöhnen. Seien Sie Teil der guten Laune auf einer unserer vielen Veranstaltungen, genießen Sie einen Cocktail oder unsere Fleisch- und Meeresspezialitäten in geselliger Runde an unseren Cocktail- oder Grillabenden im Sommer oder entspannen Sie bei einem kühlen Bier oder einem guten Glas Rotwein im Biergarten. Zusätzlich sorgen täglich wechselnde Tagesgerichte für ein abwechslungsreiches Angebot.

Unser heller Clubraum bietet Ihnen ergänzend Platz für bis zu 60 Personen.

Hier können Sie individuell und nett arrangiert ihre Familienfeier, Betriebs- und Weihnachtsfeiern und noch vieles mehr genießen. Auch außerhalb der Saison-Öffnungszeiten.

Wir beraten Sie gern!

Sollte einmal etwas nicht Ihren Wünschen oder Vorstellungen entsprechen, so sprechen Sie uns einfach an – wir haben immer ein offenes Ohr.

Wir wünschen Ihnen einen angenehmen Aufenthalt bei uns und guten Appetit!

Ihre Familie Schuldt

Suppen

Zwiebelsuppe

frisch gekocht und mit Käse überbacken 3,70€

Tomatensuppe

mit frischen Tomaten, Basilikum und Sahnehaube 3,50€

Salate

Grundsalat

aus Blattsalaten der Saison, Tomaten, Gurken und Paprika

Klein 3,80€

Groß 5,50€

Kreationsmöglichkeiten

Mais, Zwiebeln, Karotten, Champignons, Ananas je 0,50€

Kochschinken, Ei, Käse, Thunfisch je 1,00€

Putenstreifen gebraten 2,00€

Krabben 2,50€

Dressing

Joghurt – Frisch und mild

American – Tomaten-Kräuter dressing auf Joghurtbasis

French – Senf-Kräuter dressing auf Joghurtbasis

Essig und Öl – Olivenöl und Kräuternessig

Gurken-Salat

hausgemacht mit Gurken und Marinade aus Essig, Öl,

Dill und Zwiebeln 3,50€

Vegetarisch

Spaghetti „Pesto“

an mediterranem Gemüse und frischem Parmesan 7,50€

Feta-Pfanne

Tomaten in Knoblauch und Peperoni mit Feta überbacken,
in der Pfanne serviert, dazu frische Brotvariationen 7,50€

Kartoffel-Lachs Gratin

frisch zubereitet aus Kartoffeln und Lachsfilet in einer milden
Sauce, mit Käse überbacken 7,50€

Für unsere kleinen Gäste

„Kleckervergnügen“

Spaghetti mit Tomaten-Hackfleischsoße 3,50€

„Wikinger Teller“

kleines Schnitzel mit Gemüse der Saison und Beilage nach Wahl 4,90€

„Wilde Hühner“

Hähnchen-Sticks mit Gemüse der Saison und Beilage nach Wahl 4,50€

„Piratenschmaus“

Würstchenfloß auf Kartoffelpüree und Gemüse 4,50€

„Elternschreck“

Portion frische Pommes mit Ketchup oder Mayonnaise 2,50€

**Beilagen: frische Pommes, Salzkartoffeln, Kroketten und Bratkartoffeln
Ofenkartoffel 1,00€**

Schleswig-Holsteinische Küche

„Der Klassiker“

hausgemachte Bratkartoffeln mit Spiegelei und Salatbeilage 7,50€

Sauerfleisch

hausgemacht mit Bratkartoffeln, Gewürzgurken und Salatbeilage 8,90€

Bauernfrühstück

frische Bratkartoffeln gebraten in einer Eihülle mit Schinkenwürfeln 8,90€

„Ratsherren-Teller“ *

zwei Schweinefilets an frischen Pilzen und Zwiebeln mit grünen Bohnen 13,90€

Behrendorfer Spezialitäten

„Reiterhof Pfanne“

Rumpsteak, Putensteak und Schweinefilet vom Grill mit Gemüse der Saison, Sauce Hollondaise, Bratkartoffeln und Spiegelei 14,90€

Highland*¹

Steak vom Highland mit hausgemachter Kräuterbutter und Salatbeilage 18,90€

***Zu diesen Gerichten servieren wir Ihnen wahlweise frische Pommes, Krokette, Salzkartoffeln oder Bratkartoffel. Ofenkartoffel 1,00€**

¹ – Unser Highlandsteak kommt direkt aus Behrendorf vom Highlanderhof Kiene. Hier können Sie eine Highland-Herde aus der Nähe betrachten oder im Hofladen direkt vom Erzeuger Fleisch und Wurstwaren erhalten. Schauen Sie einfach mal vorbei – es lohnt sich.

Fleischgerichte

Steak's „Natur“ vom Grill*

mit hausgemachter Kräuterbutter und frischer Salatbeilage

Schweinesteak	12,90€
Putensteak	13,90€
Rindersteak	14,90€

Steak's „Bauern Art“ vom Grill*

mit frischen Champignons in Crème, hausgemachter Kräuterbutter und frischer Salatbeilage

Schweinesteak	13,90€
Putensteak	14,90€
Rindersteak	15,90€

Schnitzel „Jäger Art“*

paniertes Schweineschnitzel mit Champignon-Rahmsoße und Salatbeilage

8,90€

Schnitzel „Wiener Art“*

paniertes Schweineschnitzel mit Gemüse

7,90€

„Schweizer Art“*

2 Schweinemedallions mit Tomaten und Käse überbacken, Salatbeilage 12,90€

Kleines Steak auf Toast

2 kleine Rumpsteaks auf Toast mit Champignons, Zwiebeln und Salatbeilage

11,50€

***Zu allen Gerichten servieren wir Ihnen wahlweise frische Pommes, Kroketten, Salzkartoffeln oder Bratkartoffeln. Ofenkartoffel 1,00€**

Fischgerichte

Butt*

in der Pfanne gebraten, wahlweise mit Speckstippe oder Krabben und frischer Salatbeilage 13,50€

Dorsch*

in der Pfanne gebratenes Dorschfilet an einer leichten Senfsoße mit frischer Salatbeilage 11,90€

Lachsfilet*

in der Pfanne gebratenes Lachsfilet mit Spinat 12,90€

Matjes „Hausfrauen Art“*

Matjesfilet in einer Sahnesoße mit Äpfeln, Gurken und Zwiebeln 9,90€

Fischerpfanne

Rotbarschfilet in einer Bratkartoffel-Krabben-Eihülle 12,50€

Frische Heringe*

in der Pfanne gebraten mit frischer Salatbeilage 9,50€

Zanderfilet*

mit mediterranem Gemüse und frischer Salatbeilage 11,90€

***Zu diesen Gerichten servieren wir Ihnen wahlweise frische Pommes, Kroketten, Salzkartoffeln oder Bratkartoffeln. Ofenkartoffel 1,00€**

Snack-Karte

Pizza Ø 29 cm

Margherita (Tomate, Mozzarella)	6,90€
Salami (Tomate, Mozzarella, Salami)	7,50€
Provinciale (Tomate, Mozzarella, Schinken, Paprika, Mais, Zwiebel)	7,50€
Diavolo (Tomate, Mozzarella, scharfe Salami, scharfe Pfefferoni)	7,50€
Prosciutto (Tomate, Mozzarella, Schinken)	7,50€

Pizza Ø 20 cm

Margherita (Tomate, Mozzarella)	4,90€
Salami (Tomate, Mozzarella, Salami)	5,50€
Prosciutto (Tomate, Mozzarella, Schinken, Paprika, Mais, Zwiebeln)	5,50€

Baguette

Knoblauch	3,50€
-----------	-------

Croque

Salami, Thunfisch, Pute, Schinken, wahlweise mit Knoblauch Dressing oder Remoulade	4,90€
---	-------

Ofenkartoffel

mit Salatbeilage und Putenbruststreifen oder Krabben	6,90€
--	-------

Süßes

Milchreis mit Zimt und Zucker oder mit Kirschen	2,00€
Kartoffelpuffer mit Zucker oder Apfelmus	2,50€

Wurst und Co

Pferdebockwurst, Schinkenurst, Bratwurst*	3,80€
Currywurst*	4,90€
halbes Hähnchen*	6,50€

*wahlweise mit frischen Pommes, Salzkartoffeln, Kroketten, Kartoffelsalat oder Bratkartoffeln

Bier vom Fass



König Pilsener	0,30l	2,20€
	0,50l	3,60€
Köstritzer Schwarzbier	0,30l	2,50€
	0,50l	4,10€
Erdinger Weißbräu	0,30l	2,40€
	0,50l	3,90€
Alster	0,30l	2,20€
	0,50l	3,60€

Flaschenbier



Becks - Pils, Green Lemon, Gold	0,33l	2,30€
Jever	0,33l	2,30€
Guinnes	0,33l	2,30€
Erdinger dunkel	0,50l	3,50€
Schöffelhofer – Grapefruit, Sprizz (mit Apérol)	0,33l	2,30€

Flaschenbier alkoholfrei



König Pilsener alkoholfrei	0,33l	2,30€
Vita Malz	0,33l	2,10€
Erdinger alkoholfrei	0,50l	3,50€

Alkoholfreie Erfrischungsgetränke



Coca-Cola, Coca-Cola light, Coca-Cola Zero, Fanta, Sprite, Spezi	0,20l	1,90€
	0,40l	3,70€
Bonaqua Tafelwasser	0,20l	1,70€
	0,40l	3,30€
Schweppes: Ginger Ale, Lemmon, Tonic	0,20l	2,10€
Apollinares Mineralwasser Selection oder Vio Still	0,25l	1,80€
	0,75l Fl.	
	5,30€	
Red Bull	0,25l Dose	2,50€

Fruchtsaft

Orangensaft, Apfelsaft	0,20l	1,90€
	0,40l	3,70€

Fruchtnektar

Kirsch, Banane, Schwarze-Johannisbeere, Erdbeer, Rhababer, Kiwi, Holunder	0,20l	1,90€
	0,40l	3,70€

**Unsere Fruchtsäfte und Fruchtnektare servieren wir Ihnen
gern als Fruchtschorle**

0,20l	1,70€
0,40l	3,30€

Warme Getränke und Kaffeespezialitäten

Kaffee	Tasse	1,40€
	Becher	2,60€
	Kännchen	3,20€
Kakao	Becher	2,80€
Espresso	einfach	1,70€
	doppelt	3,30€
Milchkaffee		2,80€
Cappuccino		2,10€
Latte Macchiato		2,80€
Chociatto – Kakao mit Espresso		3,10€

Losser Tee

Früchtetee – Sommerbeeren, Fruchtegarten	Glas 0,30l	1,60€
	Kanne 0,50l	2,70€
Kräuter - Kräutergarten, Pfefferminze	Glas 0,30l	1,60€
	Kanne 0,50l	2,70€
Friesische Mischung	Glas 0,30l	1,60€
	Kanne 0,50l	2,70€
Grüner Tee China	Glas 0,30l	1,60€
	Kanne 0,50l	2,70€

Spirituosen

Mixgetränke mit 4cl *:

Havanna	3,80€
Bacardi – Superior, Razz, Lemon	3,80€
Vodka – Absolut, Smirnoff Red Label	3,80€
Jack Daniel´s – Tennessee Whiskey	4,50€
Southern Comfort - Liqueur	4,00€
Korn – Lütjenburger	3,30€
Gin	3,80€
Hansen Rum	3,30€
Pernod	3,80€
Jim Beam – Kentucky Straight Bourbon	3,80€
Ballantines – Blended Scotch Whiskey	3,80€
Jägermeister	3,80€
Campari	3,80€
Liqueur 43	3,80€
*mit Red Bull je + 0,50€	

Aperitif und Degestive

Korn – Lütjenburger	1,20€
Helbing Kümmel, Waldfruch, Erdbeer-Rhababer, Waldmeister,	
Feigling, Genever	1,40€
Kümmerling, Underberg	1,50€
Lütje Minze , Jägermeister	1,80€
Sambucca, Fernet Branca	2,00€
Jubiläums Akvavit, Tequila, Baileys, Friesengeist, Ramazotti	2,50€

Weißwein

Scavi & Ray „Il Bianco“

hellgelb, Aromen von Birnen, saftigen Äpfeln, exotische Ananas, zarte Zitrusfrucht, im Geschmack ein saftiger Charakter mit dezenter Frucht und feiner Säure

Prima Vera halbtrocken (Deutschland, Nahe, Weingut Gälweiler)

ein sehr weicher und fruchtbetonter Wein

Rosé

Portugieser Weißherbst (Deutschland, Pfalz, Weingut Anslinger)

ein milder, fruchtiger Weißherbst

Rotwein

Scavi & Ray „Il Rosso“

Beerenfruchtaromen und leichte Kirschnote, reife Pflaumen und dunkle Schokolade im Geschmack, verhaltene Säure

Jechtinger Spätburgunder

gehaltvoller und bekömmlicher Rotwein, samtig, fruchtig, vollmundig und harmonisch

Glas 0,2l	3,50€	Flasche 1,00l	13,50€
Karaffe 0,25l	3,90€	Schorle 0,2l	3,00€
Karaffe 0,50l	7,50€		

Prosecco

Scavi & Ray Prosecco – weiß, Apérol-Sprizz, Holunder (Hugo)

fruchtig, spritzig und fein

Glas 0,10l	2,00€
Flasche 0,75l	13,00€

Unseren weißen Prosecco servieren wir Ihnen auch gern mit einem Spritzer unserer Fruchtsäfte- und nektare, gern auch auf Eis

Glas 0,10l	2,00€
------------	-------