



## Suppen

- |   |  |        |
|---|--|--------|
| 1 | Gulaschsuppe<br>„Donnerbalken“. Hausgemacht und feurig wie des Reiters Ross. | 5,25 € |
| 2 | Kartoffel-Lauchcremesuppe<br>Mit Heide-Kartoffeln und Porree gekocht.        | 4,20 € |
| 3 | Hummersuppe<br>Mit Sahnehäubchen und Dill.                                   | 5,35 € |

## Kalte Vorspeisen

- |   |   |         |
|---|---|---------|
| 4 | Tomaten Mozzarella<br>und Olivenöl, dazu frisches Baguette                        | 7,90 €  |
| 5 | Lister Krabben<br>Nordseekrabben auf Schwarzbrot, Kräuterrührei, mit Salatbeilage | 12,60 € |
| 6 | Räucherlachs mit Toast<br>Mit Sahneerrettich und Salat.                           | 10,50 € |
| 7 | Carpaccio vom Rinderfilet<br>auf Pesto, Ruccolasalat, Cherrytomaten und Parmesan. | 10,00 € |
| 8 | Tatar vom jungen Matjes<br>mit Reibekuchen und Kräuter-Schmand                    | 7,90 €  |

## Warme Vorspeisen

- |    |  |         |
|----|--|---------|
| 9  | Potatoe Wedges<br>gebackene Kartoffelecken mit Sourcream.                          | 5,25 €  |
| 10 | Flammkuchen<br>mit Speck und Zwiebeln.   | 7,90 €  |
| 11 | Chili Garnelen<br>gebraten in Knoblauchöl mit Baguette.                            | 11,00 € |
| 12 | Champignons<br>Mit Schinken, Zwiebeln, Knoblauch, Hollandaise und Käse überbacken. | 8,30 €  |

## Aus der Pfanne

- |    |   |         |
|----|---|---------|
| 13 | Kutscherschnitzel<br>Schweinefilet mit deftiger Soße, Krautsalat und Ofenkartoffel.   | 15,75 € |
| 14 | Zwei Schweinesteaks<br>mit Tomate und Mozzarella überbacken, mit Bratkartoffeln und grünen Bohnen.                                  | 12,60 € |
| 15 | Geisterschmaus<br>„Festschmaus für die siegreiche Kavallerie“. Schweinefilet mit Reis und gar köstlicher Salbeisoße.                | 15,75 € |
| 16 | Pfeffersteak<br>Rumpsteak mit grüner Pfeffersauce, Paprika, Ofenkartoffel und Krautsalat.   | 20,50 € |
| 17 | Filetsteak vom Rind<br>Mit verschiedenem Gemüse, Bratkartoffeln und Sauce Bernaise.   | 23,60 € |
| 18 | Räuberpfanne<br>Drei verschiedene Medaillons (Rind, Schwein, Pute), Speck, Sauce Choron und Bratkartoffeln, in der Pfanne serviert. | 16,30 € |
| 19 | Flammendes Schwert<br>Fleischspieß vom Rinder- und Schweinefilet, Ofenkartoffel und Krautsalat.                                     | 20,50 € |
| 20 | Kreuzrittersteak<br>Rumpsteak mit Ofenkartoffel, Krautsalat, Champignons und Knoblauchbutter.                                       | 20,50 € |
| 21 | Putenschnitzel<br>Mit Pommes Frites und gemischtem Salat  | 13,10 € |

## Spezialitäten

- |    |  |         |
|----|--|---------|
| 22 | Drei Hähnchenschenkel<br>Mit einem frischen Laib Brot, Knobi-Tunke und Krautsalat.                               | 11,00 € |
| 23 | Schippe<br>Gegrillte Brustspitze vom Schwein mit Krautsalat und einem frischem Laib Weißbrot oder Ofenkartoffel. | 14,20 € |
| 24 | Geröstete Pferdeäpfel<br>Feines Hackfleisch mit Bratkartoffeln und Krautsalat.                                   | 12,10 € |
| 25 | Spareribs<br>Mit Krautsalat, Ofenkartoffel und scharfer Soße.  | 14,20 € |

## Für Genießer

- |    |  |         |
|----|--|---------|
| 26 | Halbe Mastente<br>Mit Apfelrotkohl und Salzkartoffeln.                                       | 16,80 € |
| 27 | Lammfilet<br>Mit Bohnenbündchen und Gratinkartoffeln.  | 20,50 € |
| 28 | Steak au Four<br>Kalbssteak mit feinem Ragout Fin überbacken, dazu Bratkartoffeln.           | 19,40 € |
| 29 | 3 Rehmedaillons<br>mit Pfifferlingen, Bohnen, Wildrahmsauce, Preiselbeerbirne und Kroketten. | 21,50 € |
| 30 | Straußensteak<br>mit Kräuterbutter, gemischtem Salat und Ofenkartoffel mit Sourcream.        | 17,30 € |
| 31 | Knusprige Wildente<br>mit Rotkohl, Kartoffelkroketten und Preiselbeerbirne.                  | 17,30 € |

## Für 2 Personen

- |    |   |         |
|----|---|---------|
| 32 | Hinrichtung<br>Zwei Schweinelenden, verschiedene Gemüse, Bratkartoffeln und zwei brennende Scheunengeister.                                 | 42,00 € |
| 33 | Fegefeuer<br>Chateaubriand - Doppeltes Filetsteak mit verschiedenen Gemüse der Saison, Bratkartoffeln, Kartoffelplätzchen und Sauce Choron. | 47,25 € |

## Aus dem Meer

- |    |   |         |
|----|---|---------|
| 34 | Nordsee Scholle<br>In Speck gebraten, mit Salzkartoffeln und gemischtem Salat.                  | 16,30 € |
| 35 | Fjordlachs<br>Gebraten oder gedünstet mit Blattspinat und Salzkartoffeln.                       | 16,30 € |
| 36 | Matjes<br>Drei Matjesfilets mit „Hausfrauensauce“, Brat- oder Salzkartoffeln und Salatgarnitur. | 11,60 € |
| 37 | Zanderfilet<br>gebraten, mit Zwiebel-Kapern-Butter, Gurkensalat und Salzkartoffeln.             | 15,20 € |

## Überbackenes

- |    |  |         |
|----|--|---------|
| 38 | Ofenkartoffel<br>Mit Shrimps, mit Käse überbacken.                               | 10,50 € |
| 39 | Ofenkartoffel<br>Mit Blattspinat, Putenstreifen, Knoblauch, mit Käse überbacken. | 10,50 € |
| 40 | Ofenkartoffel<br>Mit Schinken und Lauch, mit Käse überbacken.                    | 10,50 € |
| 41 | Ofenkartoffel<br>Mit Gemüse, mit Käse überbacken.                                | 8,90 €  |

## Vegetarisches

- |    |  |         |
|----|--|---------|
| 42 | Querbeet<br>Deftige Gemüsepfanne aus des Kutschers Garten, mit Käse überbacken, dazu warmes Baguette oder Ofenkartoffel. | 11,00 € |
|----|--|---------|

## Salate

- |    |   |         |
|----|---|---------|
| 43 | Gurkensalat   | 3,70 €  |
| 44 | Tomatensalat  | 3,70 €  |
| 45 | Kleiner gemischter Salat  | 4,70 €  |
| 46 | Großer Gemischter Salat   | 7,90 €  |
| 47 | Salatplatte „Loreley“<br>Mit Schinken, Käse, Ei und Croutons                                      | 11,00 € |
| 48 | Salatteller „Pute“<br>Mit Putenbruststreifen.   | 12,60 € |
| 49 | Salatplatte „Utspann“<br>Mit Räucherlachs, Krabben, Thunfisch, Ei und dazu Brot.                  | 15,20 € |
| 50 | Drei Garnelenspieße<br>Auf Salaten der Saison, dazu reichen wir einen Kräuter-Knobi-Dip und Brot. | 12,60 € |

## Für Zwischendurch

- |    |   |         |
|----|---|---------|
| 51 | Käseplatte<br>Verschiedene Käsesorten, dazu Butter und Brot.            | 11,00 € |
| 52 | Knabbergemüse<br>Verschiedene rohe Gemüsesticks mit zweierlei Dressing. | 5,80 €  |
| 53 | Ofenkartoffel<br>Mit Kräuterquark und Krautsalat                        | 5,25 €  |

## Für unsere Kleinen

- |    |   |        |
|----|---|--------|
| 54 | Kinderschnitzel<br>Mit Pommes Frites  | 5,25 € |
| 55 | Spaghetti<br>Mit Tomatensauce   | 4,20 € |
| 56 | Fischstäbchen<br>Mit Pommes Frites  | 5,25 € |
| 57 | Räuberteller<br>1 Teller und 1x Besteck zum heimlichen Stibitzen von deinen Eltern. | 0,00 € |

## Beilagen

- |    |                        |        |
|----|------------------------|--------|
| 58 | Laib Weißbrot          | 2,10 € |
| 59 | Knoblauchtunke         | 2,10 € |
| 60 | Kräuterbutter          | 1,10 € |
| 61 | Krautsalat             | 2,10 € |
| 62 | Knobi-Baguette         | 3,15 € |
| 63 | Portion Bratkartoffeln | 2,60 € |
| 64 | Pommes Frites          | 2,60 € |
| 65 | Gemischtes Gemüse      | 2,60 € |

## Desserts

66	Kindereis „Kleiner Ritter“ 1 Kugel Eis mit Waffel und Sahne	1,60 €
67	Eis mit Heiß Drei Kugeln Vanilleis mit Himbeer- oder Schokoladensauce und Sahne.	5,00 €
68	Rote Grütze Mit Vanilleis oder Vanillesoße.	4,75 €
69	Grießflammerie Auf Fruchtsauce mit frischen Früchten	5,25 €
70	Großer Eiskaffee Mit Sahne	5,00 €
71	Mousse au Chocolat Mit frischen Früchten und Vanillesauce	6,30 €

## Kaffee & Tee Spezialitäten

100	Tasse Kaffee	2,10 €
101	Becher Kaffee	2,80 €
102	Tasse Kaffee, koffeinfrei	2,10 €
103	Espresso	2,10 €
104	Doppelter Espresso	3,70 €
105	Cappuccino	2,60 €
106	Kaffee Macchiatto	3,15 €
107	Milchkaffee	3,15 €
108	Becher Tee	2,60 €
109	Becher heiße Schokolade	3,15 €
110	Glühwein	4,20 €
111	Pharisäer	4,85 €

## Säfte

112	Apfelsaft	0,2l	2,10 €
113	Bananensaft	0,2l	2,60 €
114	Grapefruitsaft	0,2l	2,60 €
115	Kirschsaff	0,2l	2,60 €
116	Orangensaft	0,2l	2,60 €
117	Tomatensaft	0,2l	2,60 €
118	Traubensaft	0,2l	2,60 €
119	Schwarzer Johannesbeersaft	0,2l	2,60 €
120	Apfelsaftschorle	0,2l	2,10 €
121	Apfelsaftschorle	0,4l	3,70 €
122	Kiba	0,2l	2,60 €

## Cola & Co

123	Coca Cola <sup>1</sup>	0,2l	2,10 €
124	Coca Cola Light <sup>1</sup>	0,2l	2,10 €
125	Fanta <sup>2</sup>	0,2l	2,10 €
126	Sprite	0,2l	2,10 €
127	Spezi	0,2l	2,10 €
128	Cola, Fanta, Sprite, Spezi	0,4l	3,70 €
129	Schweppes Ginger Ale	0,2l	2,60 €
130	Schweppes Bitter Lemon <sup>3</sup>	0,2l	2,60 €
131	Schweppes Tonic Water <sup>3</sup>	0,2l	2,60 €

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

## Wasser

132	Mineralwasser, Apollinaris	0,25 l	2,10 €
133	Mineralwasser, Apollinaris	0,75 l	5,15 €
134	Stilles Wasser	0,25 l	2,10 €
135	Stilles Wasser	0,5 l	3,70 €

## Biere vom Fass

136	Jever	0,4l	3,15 €
137	Jever	0,3l	2,60 €
138	Radeberger	0,3l	2,60 €
139	Radeberger	0,4l	3,15 €
140	Krüsovice Schwarzbier	0,3l	2,60 €
141	Schöffelhofer Hefeweizen	0,3l	2,60 €
142	Schöffelhofer Hefeweizen	0,5l	3,80 €
143	Alsterwasser	0,4l	3,15 €
144	Alsterwasser	0,3l	2,60 €

## Flaschenbiere

145	Jever Fun	0,33 l	2,60 €
146	Malzbier	0,33 l	2,60 €
147	Schöffelhofer Kristall	0,5 l	3,70 €
148	Schöffelhofer Dunkel	0,5 l	3,70 €
149	Schöffelhofer Alkoholfrei	0,5 l	3,70 €
150	Corona Extra	0,33 l	3,70 €

## Aperitif

151	Campari <sup>4</sup>	4 cl	3,70 €
152	Martini Rosso, Bianco, Dry	5 cl	3,40 €
153	Pernod	4 cl	3,70 €
154	Portwein	5 cl	3,15 €
155	Sherry Dry, Medium, Cream	5 cl	3,15 €

4 = mit Farbstoff

## Obstler

156	Grappa di Prosecco	2 cl	4,75 €
157	Himbeergeist	2 cl	2,60 €
158	Kirschwasser	2 cl	2,60 €
159	Obstler	2 cl	2,60 €
160	Williams Christ	2 cl	3,15 €

## Bitter

161	Averna	4 cl	4,00 €
162	Fernet Branca	2 cl	2,30 €
163	Fernet Menta	2 cl	2,30 €
164	Jägermeister	2 cl	2,30 €
165	Kümmerling	2 cl	2,30 €
166	Ramazzotti	4 cl	4,00 €
167	Underberg	2 cl	2,30 €

## Brandy & Cognac

168	Asbach Uralt	2 cl	2,50 €
169	Hennessy	2 cl	3,05 €
170	Osborne Veterano	2 cl	2,50 €
171	Remy Martin	2 cl	3,70 €

## Whiskey

172	Ballantines	4 cl	4,75 €
173	Chivas Regal	4 cl	5,80 €
174	Jack Daniels	4 cl	5,25 €
175	Johnny Walker	4 cl	4,75 €
176	Jim Beam	4 cl	4,75 €
177	Southern Comfort	4 cl	4,75 €

## Rum

178	Bacardi Light Dry	4 cl	4,20 €
179	Havanna 3 Años	4 cl	4,20 €
180	Havanna 7 Años	4 cl	5,80 €

## Spirituosen & Liköre

181	Aalborg Jubi Aquavit	2 cl	2,30 €
182	Linie Aquavit	2 cl	2,30 €
183	Amaretto	2 cl	2,30 €
184	Baileys	4 cl	3,70 €
185	Calvados	2 cl	2,80 €
186	Gordon's Dry Gin	4 cl	3,50 €
187	Grand Marnier	2 cl	2,30 €
188	Kümmel Helbing	2 cl	2,00 €
189	Malteser	2 cl	2,30 €
190	Oldesloer Korn 38%	2 cl	2,00 €
191	Ouzo	2 cl	2,00 €
192	Sambuca	2 cl	2,30 €
193	Scheunengeist	2 cl	2,00 €
194	Scheunengeist für zuhause	0,1 l	5,25 €
195	Scheunengeist für zuhause	0,2 l	10,50 €
196	Scheunengeist für zuhause	0,5 l	18,40 €
197	Tequila Braun	2 cl	2,50 €
198	Tequila Weiß	2 cl	2,50 €
199	Vodka	2 cl	2,50 €

## Weine, Sekt & Champagner

Entnehmen Sie bitte unserer aktuellen Weinkarte.

## Veranstaltungen

Unser gemütliches Restaurant Utspann eignet sich selbstverständlich für die verschiedensten Anlässe, wie z.B.: Hochzeiten, Confirmationen, Jubiläen, Betriebsfeiern, Seminare, Tagungen, Geburtstage und und ... oder besuchen Sie unsere „first friday“-Veranstaltung jeden ersten Freitag im Monat gibt es kein à la carte, sondern Tanzen ab 21.00 Uhr bei „dance classik and House-Musik“ von bekannten Hamburger DJ's.

Wir freuen uns über Ihren Besuch!

Ihr  
Utspann-Team

Tel.: 04532 - 6220  
Fax: 04532 - 267130  
www.utspann-bargtheide.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 Willbrand

Hamburger Str. 1 • 22941 Bargtheide  
Tel.: 04532 - 6220 • Fax: 04532 - 267130  
www.utspann-bargtheide.de