



Ein herzliches Willkommen in unserem Hause!

Erleben Sie die so einmaligen historischen Gewölbe, die im 13. Jahrhundert mit dem Bau des Heiligen-Geist-Hospitals in unserer Hansestadt Lübeck entstanden und bis heute unverfälscht erhalten sind. Sicher wird diese besondere Atmosphäre auch Ihren Lübeck-Besuch unvergesslich machen.

Unser Original "LÜBECKER KARTOFFELKELLER" besteht seit 1984. Das kulinarische Angebot haben wir dem historischen Charakter und dem rustikalen Ambiente unseres Hauses angepasst.

Natürlich verwöhnen wir Sie auch mit herzhaften Gerichten der "HOLSTEINER KÜCHE AUS LAND UND MEER" und berücksichtigen gern auch internationale Geschmacksrichtungen.

Willkommen,
genießen, sich wohlfühlen
..... und guten Appetit!

Zusatzstoffe	A = mit Konservierungsstoffen	E = mit Phosphat	H = Chininhaltig	K = Gerstenmalz
	B = mit Geschmacksverstärkern	D = mit Farbstoff	F = mit Süßungsmitteln	
	I = geschwärzt	L = Jodsalz	C = mit Antioxidationsmitteln	
	G = koffeinhaltig/chininhaltig	J = Phenylalaninquelle	M = Sulfide	
	D = mit Farbstoff			
Allergene	1 = Milch + Laktose	5 = Eier	9 = Soja	12 = Sellerie
	2 = Glutene	6 = Krebstiere	10 = Weichtiere	13 = Senf
	3 = Fisch	7 = Erdnuss	11 = Sesam	14 = Nüsse
	4 = Lupine	8 = Sulfid + Schwefeldioxid		





Nur freitags und samstags

(only on Fridays and Saturdays)

Unsere Bayernhaxe
gepökelt, Rohgewicht (1 KG +)
26,90 €



*mit abgeschmelztem Kartoffelkloß, Krautsalat &
Haxensoße (mit gutem bayrischem Bier angesetzt)*

1, 2, 8, 12

Our Bayern-knuckle, pickled, raw weight (1 KG +)
with melted potato dumpling, coleslaw & knuckle sauce
(prepared with good Bavarian beer)



VORSPEISEN / Appetizers

Terrine Kartoffel-Fisch-Suppe.....8,90 €

mit Einlage von Fisch und Meeresfrüchten, **Kartoffeln** & Gemüse

Terrine potato-fish-soup with fish and seafood, potatoes and vegetables

1,2,6,12

Terrine Holsteiner Kartoffelsuppe.....8,90 €

mit Gemüse, Speck, Schnippelwurst & Baguette

Terrine potatosoup "Holstein style" with vegetables, bacon, sliced

sausage & baguette 1,2,8,12 /A,B,C

3 Kartoffel-Röstitaler "Elsäßer Art" mit Zwiebeln & Speck

gratiniert mit Käse aus Bergbauernmilch,

Käutercreme & Salatgarnitur12,90 €

3 Potato round hash browns "Alsatian style" with onions & bacon

gratinated with cheese from mountain farmer's milk, herb cream &

salad garnish 1,8,13/A,F

Kartoffel-Bruschetta.....10,90 €

gebratene Kartoffel-Scheiben mit Tomatenragout,

kleiner Salatgarnitur & Kräutercreme

Potato-bruschetta. Fried potato slices with tomato ragout,

small salad garnish & herbal cream 1,13

Bei Änderung des Gerichtes berechnen wir 1,00 €

We charge € 1.00 for changes to the menu ingredients

Wir weisen vorsorglich darauf hin, dass sich aufgrund der aktuellen Situation Preise und Gerichte ändern können!

As a precaution, we would like to point out that prices and dishes may change due to the current situation!





HERZHAFTE FLEISCHGERICHTE

Hearty meat dishes

Schweineschnitzel „Wiener Art“
(von der Oberschale geschnitten).....21,90 €
mit Speckbratkartoffeln & Beilagensalat
Breaded escalope of pork (Schnitzel) „Viennese style“ (cut from the top shell) with fried bacon potatoes & small salad 1,2,5,8,13(A,C,E)

Putenschnitzel in einer
Paprika-Kartoffelchips-Panade23,90 €
mit zweierlei Pommes frites, Kräutercreme & Beilagensalat
Escalope of turkey in a paprika potato chip breading, two kinds of french fries, herbal cream & small salad 1,2,5,8,13(A,C)

Hähnchenbrust auf mediterranem bunten Gemüse....23,90 €
von Paprika, Zucchini, Zwiebeln, Tomaten, **Kartoffel-Röstitaler**
Chicken breast on mediterranean vegetables of peppers, zucchini, onions, tomatoes & hash browns 1,2,8

Kartoffelkeller's Filetpfanne.....24,90 €
3 Schweinemedallions vom Grill, gebratene Speckscheiben, mediterranem Gemüse, Spiegelei & **Speckbratkartoffeln**
3 grilled medallions of pork, fried bacon slices, mediterranean vegetables, fried egg & fried bacon potatoes 1,2,5,8(A,C,E)





WIR LIEBEN FISCH

/

We love fish!

Travemünder Backfisch.....21,90 €

vom Seelachs in **Kartoffel-Bierteig** gebacken (ohne Alkohol)

mit **Speckkartoffelsalat**, Remouladensauce & Salatgarnitur

Travemünde fried fish from coalfish baked in potato beer batter

(without alcohol) bacon potato salad, sauce remoulade & salad garnish

1,2,5,8,13/A,C,F

Dreierlei vom Fisch26,90 €

Dorsch, Lachs und Seelachsfilet gebraten, **Backkartoffel** mit Kräutercreme
& Sauce Bearnaise, bunter Salat

„Three Kinds of fish” cod, fried salmon, pollackfillet, baked potato

with herb cream, bearnaise sauce, colorful salad 1,2,5

“Pannfisch - unser Norddeutscher Klassiker”.....22,90 €

Gebratener Seelachs und Dorsch auf **Petersilienkartoffelstampf**,

leicht scharfer Senfsoße & obendrauf Gurkenwürfel, Shrimps und

Tomaten

“Our North German classic - Panfish” Fried pollock and cod on **parsley**

mashed potatoes, slightly spicy mustard sauce & on top diced cucumber,

shrimps and tomatoes 1, 2, 12, 13 /C

Bei Änderung des Gerichtes berechnen wir 1,00 €
We charge € 1.00 for changes to the menu ingredients





KARTOFFELGRATINS **(mit Bechamel-Kartoffeln)**

Potato gratins (with bechamel potatoes)

(Unsere Gratins können Sie bis 20.00 Uhr bestellen)

(You can order our gratins until 8 p.m.)

„Gratin Hochseefischer“19,90 €

Würfel vom Seelachs, Shrimps & Meeresfrüchten, pikanter Senfsauce,
Spinat, Tomaten, überbacken mit Edamerkäse

„Gratin fisherman“ with cubes of saithe, shrimps & seafood,
spicy mustard sauce, spinach, tomatoes,
gratinated with Edam cheese 1,8,6/D

„Gratin Veggie Gyros “18,90 €

Veganes Gyros von Erbsen, bunten Paprikastreifen,
roten Zwiebeln, Crème fraiche, überbacken mit Edamerkäse

„Gratin veggie gyros“ from peas, color pepper strips, red onions
& Crème fraiche, gratinated with Edam cheese 1,8/A,

Gratin mit mediterranem Gemüse19,90 €

von Tomaten, Paprika & Zucchini, Putenstreifen & Pestocreme
gratiniert mit Mozzarella

Gratin made from Mediterranean vegetables of tomatoes,
peppers & zucchini, turkey strips & pesto cream, gratinated with mozzarella
1,8/A,B

Bei Änderung des Gerichtes berechnen wir 1,00 €
We charge € 1.00 for changes to the menu ingredients





RÖSTI, BACKKARTOFFEL & PUFFER

Rösti, baked potato & potato pancakes

Rösti Schinken „Schweizer Art“ 18,90 €

mit Kochschinkenstreifen, Creme fraiche, Tomaten,
überbacken mit Bergkäse, Röstzwiebeln und Spiegelei

Rösti ham „Swiss style“ with boiled ham strips, creme fraiche,
tomatoes, gratinated with mountain cheese, fried onions and fried egg

1,2,8 A,C,E

Backkartoffel „Matjes nordische Art*“ 19,90 €

2 verschiedene Matjesfilets mit einer Backkartoffel, Kräutercreme,
saure Garnitur mit Tomate

Baked potato „Matjes nordic style*“ 2 different herring fillets with a baked
potato, herb cream, sour garnish with tomato 1, 3/A,C

Kartoffelpuffer „Matjes nordische Art*“ 19,90 €

2 verschiedene Matjesfilets mit 3 frischen Kartoffelpuffern, Kräutercreme,
saure Garnitur mit Tomate

Potato pancakes „Matjes nordic style*“ with 2 different matjes fillets, with a
baked potato, herb cream, sour garnish with tomato 1,2,8/A,B,F

Bratkartoffel „Matjes nordische Art*“ 18,90 €

2 Matjesfilet mit Hausfrauensoße, saurer Garnitur mit Tomate,

Speckbratkartoffeln

Fried potato „Matjes nordic style*“ 2 herring fillets with housewife sauce,
garnish with tomatoes, bacon-beard potatoes 1,2,5

5 frische Kartoffelpuffer 13,90 €

mit Apfelkompott, Zimt & Zucker

5 fresh potato pancakes with apple compote and cinnamon and sugar 8/A,C

*Heringsfilet, eingelegt in Salzlake, Zwiebeln und Gewürzen und rote Beete fond

*Herring fillet, marinated in brine, onions and spices and beetroot stock





VEGETARISCH / VEGAN **Vegetarian / Vegan**

Süßkartoffel-Rucola-Schnitte (Vegan geeignet).....17,90 €

auf buntem Tomatengemüse, Kartoffelröstitaler

Sweet potato and rocket slices (suitable for vegans) on colorful tomato vegetables, potato hash brown 8

5 frische Kartoffelpuffer "Vegan"13,90 €

mit Apfelkompott „Zimt und Zucker“

5 fresh potato pancakes „vegan suitable“ with apple compote “cinnamon and sugar” 8/4,C

Unser Küchenchef empfiehlt:

„Kartoffel-Spinat -Lasagne “18,90 €

würzige Kartoffelscheiben mit Spinat & Tomatenwürfel,

Bechamelsoße, gratiniert mit Fetakäse

“Our potato and spinach lasagne,” spicy potato slices with spinach and diced tomatoes, bechamel sauce, gratinated with feta cheese

,1,8/C,

Bei Änderung des Gerichtes berechnen wir 1,00 €
We charge € 1.00 for changes to the menu ingredients





DESSERT

Hausgemachte Kartoffelwaffeln.....9,90 €

mit Vanillesoße, roten Beerenfrüchten & Schlagsahne

Homemade potato waffles with vanilla sauce, red berries & whipped cream 1,2,5,14

Lübecker Rote Grütze

mit Schlagsahne & Vanilleeis"7,90 €

Lübeck red fruit jelly with whipped cream & vanilla ice cream 1,2,5,14

"Hansebecher"

1 Kugel Bourbon-Vanilleeis, 2 Kugeln Schokoladeneis

auf Roter Grütze, Vanillesoße & Schlagsahne.....8,90 €

"Hanseatic cup" 1 scoop of bourbon vanilla ice cream, 2 scoops of chocolate ice cream on red fruit jelly, vanilla sauce & whipped cream 1,2,5,14

Kartoffel-Nuß-Muffin mit Vanilleeis

warme Beerenfrüchte & Vanillesoße8,90 €

Potato-nut-muffin, vanilla ice cream, hot berries & vanilla sauce 1,2,5,14

2 Kugeln kunterbuntes Kindereis

mit Schlagsahne, bunten Perlen & Eiswaffel.....5,60 €

2 scoops of colorful children's ice cream, whipped cream, colorful beads & ice cream waffle 1,2

Bei Änderung des Gerichtes berechnen wir 1,00 €
We charge € 1.00 for changes to the menu ingredients

