



Unsere Speisekarte in besonderen Zeiten
Wir freuen uns sehr, dass wir Sie/Euch auch weiterhin kulinarisch verwöhnen dürfen und bedanken uns herzlichst für die großartige Unterstützung, in dieser schwierigen Zeit.
Florian Ritzki & Team

Florian Ritzki
Restaurant und Weinwirtschaft
Lübecker Landstraße 18
23795 Bad Segeberg

Bestellungen bitte ausschließlich telefonisch unter: 04551-3040939

Öffnungszeiten:
Donnerstag-Samstag: 17.00-21.00 Uhr / Sonntag: 16.00-20.00 Uhr
Mindestbestellwert 15,00 €, bei Lieferung im Umkreis von 5km.
Darüber hinaus 25,00 €

Salat & Ofenkartoffel

Kleiner gemischter Blattsalat Gurke / Tomate / Möhren / Paprika / hausgemachtes Dressing	4,00
Großer gemischter Blattsalat Gurke / Tomate / Möhren / Paprika / hausgemachtes Dressing	8,50
• Mit Hähnchenstreifen	+5,00
• Mit Thunfisch / Oliven / Schafskäse	+4,00
• Mit Streifen vom Rind / Teriyaki Style	+8,00
Wildkräutersalat „mariniert“	
• Lauwarmer Strudel von Ziegenfrischkäse und Blattspinat / Kräuterdip	14,50
• Ziegenkäse im Knuspermantel / Mangochutney	14,00
Ofenkartoffel gefüllt mit Sour Creme / Salatbeilage	8,50
• Mit Hähnchenstreifen	+5,00
• Mit Lachsfilet	+7,50
• Mit tomatisiertem Pfannengemüse	+4,50
Wählen Sie zwischen hausgemachtem French-, oder Kräuter-Dressing	

Für unsere Kids (Bis 14 Jahre)

Chicken Crossies „hausgemacht“ / Gemüse / Steak-House Pommes	8,00
Spaghetti / hausgemachte Bolognese	6,50
Hähnchenbrustfilet / gemischtes Gemüse / Kartoffelstampf	9,00
Kleines Schnitzel / gemischtes Gemüse / Steak-House Pommes	7,80



Fisch & Meeresfrüchte

Zanderfilet „gebraten“ / Dijon-Senfsauce / Wurzelgemüse / getrüffeltes Blumenkohl-Kartoffelstampf	18,50
Garnelenpfanne „pikant“ / Pfannengemüse / Sweet-Chili / knuspriger Rucola / Parmesan / Baguettebrot	18,90
Bunte Fischpfanne / Lachs / Tuna / Kabeljau / Garnele / Champagner— Rahmsauerkraut / Senfsauce / Pesto / Kräuterkartoffeln	21,50
Garnelen / leichte Gorgonzolasauce / Tomatenwürfel / Blattspinat / hausgemachte Bandnudeln	18,50

Fleisch

Currywurst / hauseigene Soße / Steak-House Pommes	8,90
Sauerfleisch vom Susländer Schwein „hausgemacht“ / Remoulade / Bratkartoffeln	14,50
Roastbeef „rosa“ vom Holsteiner Weiderind / kalt serviert / Remoulade / Bratkartoffeln	17,90
Schnitzel vom Susländer Schwein / „Jäger Art“ / Champignons in Rahm / Bratkartoffeln / Gurkensalat	15,50
Rinderburger / 180g Patty vom Holsteiner Weiderind / Salat / Tomate / Gurke / Cheddar-Cheese / glasierte Zwiebeln / Bacon / hauseigene Burgersauce	12,80
Chickenburger / ca. 200g Hähnchen im Knuspermantel / Salat / Tomate / Gurke / Cheddar-Cheese / glasierte Zwiebeln / hauseigene Burgersauce	12,50
+ Steak-House Pommes	3,00
+ Süßkartoffel Pommes / Trüffelmayonnaise	5,00
+ Cole Slaw „Amerikanischer Weißkrautsalat“	3,50

Tapas & Antipasti

Antipastiplatte „klein“ / eingelegtes Gemüse / Hirtenkäse / Bergkäse / Dips / Baguettebrot	9,50
Antipastiteller „groß“ / wie kleine Antipastiplatte + Vitello tonnato / Parmaschinken / Dips / Oliven / Baguettebrot	10,50
Tapasteller „klein“ / Hähnchenspieß / Hackbällchen / Datteln im Speckmantel / Kanarische Kartoffeln / Garnelen / Hirtenkäse / Dips / Baguettebrot	18,50
Tapasteller „groß“ / wie kleine Tapasplatte + eingelegtes Gemüse / Pimentos de Padron Chorizo / Oliven / Dips / Baguettebrot	19,50

Unser Tipp: Tapasteller in groß, ideal als Vorspeise für 3-4 Personen.



Unsere Specials vom 18.02.-21.02.21

FR Asia Suppentopf / Hähnchen / Pak Choi / Zuckerschoten / Koriander / Chili	6,80
Kalbsschnitzel / Speckkartoffelsalat, oder Bratkartoffeln / Preiselbeeren / mariniertes Wildkräutersalat	19,50
1/2 Freiland Ente / Soße / hausgemachter Rotkohl / Rosenkohl / Kroketten / Preiselbeerpfirsich	22,50
Kalbsfilet / sous vide gegart / Rotweinjus / glacierte Schalotten in Sahne / Marktgemüse / Kartoffelstampf	23,50
Cordon Bleu vom Hähnchen / Mozzarella / Kräuter / Tomate / Rahmgemüse / Kartoffelstampf	17,80
Lammfilet im Knuspermantel / leichte Gorgonzolasauce / Blattspinat / getrüffeltes Blumenkohl-Kartoffelstampf	19,80
Wildragout aus hiesiger Jagd / Rotkohl / Rosenkohl / Kroketten / Preiselbeerpfirsich	16,50

Hausgemachtes Sushi

Gebratene Tuna und Lachswürfel / Ingwer / Avocado / Wildkräutersalat	14,80
Maki Rolls (6Stück) Avocado / Surimi Sack—5,50€ / Gurke—4,50€ / Lachs—6,50€ / Tuna—6,50	
Nigiri (2 Stück) Avocado—3,00€ / Lachs—3,50€ / Tuna—3,50€ / Garnelen—3,50€	
Sashimi (8Stück) Lachs—9,90€ / Tuna—11,90€ / Gemischt—19,90€	
Hot Makis (7 Stück)	
• Tempura Veggi / vegan—Spargel / Avocado / Gurke / Spinat / Chilimayonnaise	11,00
• FR Spezial / Garnele / Lachs / Tuna / Gurke / Frischkäse / Teriyaki-Sauce / Ponzu—Mayo	13,50
• Chicken Roll / Hähnchen / Avocado / Frischkäse / Gurke	12,50
Inside Out (8 Stück)	
• Rainbow Roll / Surimi / Lachs / Tuna / Gurke / Avocadocreme/Wasabi—Mayo	12,50
• Chicken Roll / Hähnchen / Gurke / Avocado / Frischkäse	10,00
• Surf & Turf Roll / Garnele / Avocadocreme / Gurke / Beef / Teriyaki-Sauce / Ponzu—Mayo	11,00
Sushi-Mixplatte / eine bunte Zusammenstellung aus unseren Sushi-Variationen	21,50
FR Gourmetplatte „Around the World“ / Asiatisch / Mediterran / Norddeutsch Eine Platte von Sinnen für den Geschmack. Lassen Sie sich überraschen...(ab 2 Pers.)	p.P. 23,50

Unser Tipp: Gerne verwöhnen wir Euch am Wochenende auch mit einem leckeren Frühstück direkt bei Euch zu Hause. Weitere Infos und unsere Speisekarte findet Ihr auf der Homepage vom kleinen Genussladen, oder auf Facebook.