

Herzlich Willkommen bei uns im Gasthaus Westensee
und im wunderschönen Naturpark Westensee.

Regional und saisonal ist unsere Devise, die Philosophie
des Hauses ist es so gut wie möglich mit den Produk-
ten aus der Region umzugehen und die umliegenden
Produzenten zu unterstützen. Bei uns wird gutbürger-
lich gekocht, mit Abschweifungen in die moderne, da
wir ein junges kreatives Team sind und das ausleben
und präsentieren möchten. Bei Fragen steht Ihnen das
Team gerne zur Verfügung.

Nun aber einen Guten Appetit und eine tolle Auszeit
bei uns im Gasthaus Westensee.

Ihr Gasthaus Westensee-Team



Speise KARTE

VORSPEISEN

Hausgemachte Sülze

Gepickeltes Gemüse / Remoulade

12.90 €

Tatar von der Karotte 

Salatbouque / gebeiztes Eigelb

11.90 €

Suppen

Bärlauchcremesuppe

Nordseekrabben

8.90 €

Pastinakensuppe

Kartoffelcroutons

7.90 €

Hauptgänge

Fleisch

Entrecôte von der Holsteiner Färs

Sautierte Pilze / Kräuterbrutter / Rosmarinkartoffeln

30.90 €

Wiener Schnitzel vom Kalb

Bratkartoffeln / Süß-Saurer Gurkensalat

28.90 €

Hausgemachtes Sauerfleisch aus der Dicken Rippe

Bratkartoffeln / Remoulade / Salat

18.90 €

Rosa gebratenes Schweinefilet im Speckmantel

Grüne Pfeffersoße / Paprikagemüse / cremige Knoblauchpolenta 18.90 €

Fisch

Seeteufelfilet

Waldpilzrisotto / Bärlauchpesto / Beilagensalat

27.90 €

Hausgemachter Matjes

Bratkartoffeln / Apfel-Zwiebelsauce / Salat

18.90 €

Pannfisch

Dijonsenfsoße / Bratkartoffeln / saisonaler Salat

24.90 €

Vegetarisch / Vegan

Offene Gemüselasagne

Aubergine / Zucchini / Tomate / Deichkäse 19.90 €

Waldpilzrisotto

Erbsen / Deichkäse / gebackene Karotte / Beilagensalat 18.90 €

Salate

Großer Salat

*Hausgemachtes Dressing / Gemüse der Saison, Wahlweise mit
Tofu / Hähnchen / Fisch / Färsen* 16.90€/15.90€/17.90€/18.90€

Beilagensalat

Hausgemachtes Dressing / Gemüse der Saison 5.90€

Gurkensalat

Süß-Sauer 5.90€

Snacks

Wild-Currywurst

Hausgemachte Currysoße / Pommes (Mayo / Ketchup 0.80€) 11.90€

Pommes

Groß / Klein (Mayo / Ketchup 0.80€) 4.00€ / 3.00€

Westenseer Antipasti Platte

Gepickeltes Gemüse / Wurst und Käse / Rauchfisch / Brot 19.90€

Kindergerichte

Gebackenes Hähnchen

Bratkartoffeln

7.90€

Fischstäbchen

Pommes

7.90€

Wiener Würstchen

Kartoffelsalat

7.90€

Dessert

Nougattörtchen

Mini Orangen / Rahmkaramelleis

8.90 €

Apfelcrumble

Weisse Schokolade / Vanilleeis

8.90 €

Allgemeine Infos

12:00 – 14:30Uhr Standardkarte

16:30 – 17:30Uhr Küchenpause

14:30 – 16:30Uhr Kaffee und

17:30 – 20:30Uhr Standardkarte

Kuchen, Snacks und Salate



vegetarisch oder vegetarisch möglich

Getränke

Alkoholfrei Getränke

Sproten Wasser 0,75l	6.90€	Fanta 0,3l	3.00€
Sproten Wasser 0,25l	2.90€	Sprite 0,3l	3.00€
Fritz Limo 0,33l	3.50€	Mezzo Mix 0,3l	3.00€
Fritz Schorlen 0,33l	3.80€	Hausgemachte Limo 0,5l	5.00€
Thomas Henry 0,2l	3.50€	Frucht Schorle 0,5l	5.00€
Coca Cola 0,3l	3.00€		

Biere gezapft

Flensburger Pils	
0,3l / 0,5l	3.40€ / 4.90€
Flensburger Strandlager	
0,3l / 0,5l	3.40€ / 4.90€
Lille Helles	
0,3l / 0,5l	4.20€ / 5.90€

Bier aus der Buddle

Lille Lager 0,33l	4.60€
Erdinger Weizen	5.90€

Alkoholfreies Bier

Erdinger Weizen	5.90€
Flensburger 0,33l	3.40€

Wein (weiß)

Cisterzensier-Grauburgunder	
0,2l / 0,75l	6.60€ / 24.90€
Cisterzensier-Weißburgunder	
0,2l / 0,75l	6.60€ / 24.90€
Cisterzensier- Chardonnay-Riesling	
0,2l / 0,75l	6.60€ / 24.90€
Valdelagunde-Sauvignon Blanc	
0,2l / 0,75l	6.60€ / 24.90€

Wein (Rot)

Lifili Primitivo	
0,2l / 0,75l	6.30€ / 24.90€
Cisterzienser Monsignore	
0,2l / 0,75l	7.30€ / 26.90€
Dada Art wine 1	
0,2l / 0,75l	7.30€ / 26.90€
Lions Pride Reserve	
0,2l / 0,75l	7.30€ / 26.90€

Wein (Rose)

Manz Rose	
0,2l / 0,75l	6.30€ / 23.90€



Prickelndes

Bouvet Cremant Blanc	
0,75l	32.90€
Prosecco Villa Sandi Frizzante	
0,75l / 0,1l	4.50€ / 25.90€
Sekt Privat Cuvee	
0,75l / 0,1l	4.00€ / 21.90€

Aperitive

Aperol Spritz	7.40€
Lillet Wildberry	7.40€
Hugo	6.90€

Schnäpse

Jubiläums Akvavit – 2cl	2.90€	Partisan Vodka, Berlin – 2cl	2.90€
Helbing Kümmel – 2cl	2.90€	Gin Sul, Hamburg – 2cl	7.90€
Tullamore Dew – 2cl	2.90€	Tanqueray Gin,	
Jack Daniels – 2cl	3.90€	England – 2cl	2.90€
Glenmorangie The Original		Bailys – 2cl	2.90€
10 Y – 2cl	7.90€	Ramazotti – 2cl	2.90€
Bacardi 4 anos,		Wermut Belsazar – 2cl	3.90€
Puerto Rico – 2cl	3.90€	Oldesloer Korn – 2cl	2.90€
Ron Abuelo Anejo Reserva,		Jägermeister – 2cl	2.90€
Panama – 2cl	2.90€	Sambuca Molinari – 2cl	2.90€
Don Papa Rum,			
Philippinen – 2cl	7.90€		

Longdrinks

Gin Tonic	8.00€
Cuba Libre	8.00€
Moscow Mule	8.00€
Tequila Sunrise	8.00€

Heißgetränke

Espresso	2.30€
Espresso doppelt	2.90€
Cafe Crema	2.80€
Pott Kaffee	3.20€
Cappuccino	3.80€
Latte Macchiato	4.20€
Heiße Schokolade	3.80€
Tee / Verschiedene Sorten	2.90€

Allergene

- A** **1. Glutenhaltiges Getreide**
Dazu gehören unter anderem: Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder Hybridstämme
- B** **2. Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse**
Krebs, Shrimps, Garnelen, Langusten, Hummer, Scampi, Crevetten, Fluss und Taschenkrebse, Krabben, Krill, Seespinne
- C** **3. Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse**
Eier von Geflügel: Huhn, Pute, Gans, Ente, Wachtel, Taube und Strauß
- D** **4. Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse**
Dazu gehören unter anderem: Alle Fischarten, Kaviar, Rogen
- E** **5. Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse**
Dazu gehören unter anderem: Erdnüsse geröstet, Erdnussöl, Erdnussbutter, Erdnussflocken, Erdnussmehl, Margarine, Brot, Kuchen, Gebäck
- F** **6. Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse**
Dazu gehören unter anderem: Alle Sorten von Sojabohnen, Edamame, Kinako, Miso, Natto, Okara, Shoyu, Sojadrink, Sojaflocken, Sojamehl, Sojaöl, Sojapaste, Sojasauce, Sojasprossen
- G** **7. Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose)**
Dazu gehören unter anderem: Milch von Säugetieren wie Kuh, Büffel, Schaf, Ziege, Pferd, Esel oder Butter, Buttermilch, Butterschmalz (Ghee, NiterKibbeh), Creme fraiche, Dickmilch, Joghurt, Kasin(ate), Käse
- H** **8. Schalenfrüchte**
Gemahlene, gehobelte etc. Nüsse, Nusspasten, Nusscremes, geröstete Nüsse, Nussöle, Brot, Torten, Kuchen, Gebäck, Brühwürste (Pistazien)
- L** **9. Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse**
Bleich- oder Stangensellerie, Knollensellerie, Staudensellerie, Gemüsesäfte mit Sellerie, Selleriesaat, Sellerieblatt, -samen, -saft, Selleriepulver (auch in Gewürzen/Kräutermischungen)
- M** **10. Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse**
Senfkörner, Senfpulver, Senf, Senföl, Senfsprossen, Senfblätter und -blüten, Mostrich, Fleischerzeugnisse, Fleischzubereitungen, Feinkostsalate, Suppen, Saucen, Dressing, Mayonnaise, Ketchup
- N** **11. Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse**
Sesamsamen, Sesammehl, Sesampaste (Tahin), Sesamsalz (Gomasio), Sesamöl, Sesambutter, Sesammehl, Brot, Knäckebrötchen, Gebäck (süß und salzig), Müsli, vegetarische Gerichte, Falafel, Salate, Humus, Feinkostsalate, Marinaden
- O** **12. Schwefeldioxid und Sulfite**
Mit Schwefel behandeltes Trockenobst, getrocknetes Gemüse, Pilze, Tomatenpüree, Kartoffelprodukte, Wein, Bier, Fruchtzubereitungen, Müsli, Brot, Fleischerzeugnisse und -zubereitungen, Feinkostsalate, Suppen, Saucen
- P** **13. Lupine und daraus gewonnene Erzeugnisse**
Lupinenmehl, Lupinenprotein, Lupinenkonzentrat, Lupinenisolat, Alfalfasprossen, pflanzliches Eiweiß in Backwaren und vegetarischem Fleischersatz, Brot, Gebäck, Pizza, Nudeln, Snacks
- R** **14. Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse**
Dazu gehören unter anderem: Schnecken, Abalone, Kraken wie Oktopus, Kopffüßer wie Tintenfische, Kalmare, alle Muscheln (Venus-, Kamm-, Jakobs-, Miesmuscheln), Austern