

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 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

Geräucherte Lachsforelle aus Rade

Fenchelcreme / Gepickeltes Gemüse

14.90 €

Ziegenkäse 

Rote Beete / Feldsalat / Himbeervinaigrette / Croutons

(auch Vegan möglich)

13.90 €

Suppen

Zuckerschotensüppchen

Rauch Aal (Vegetarisch möglich)

9.90 €

Kartoffellauchsuppe

Zerlassener Speck / Croutons (Vegetarisch möglich)

7.90 €

Hauptgänge

Fleisch

Hausgemachtes Sauerfleisch

Bratkartoffeln / Remoulade / Salat

18.90 €

Wiener Schnitzel vom Kalb

Bratkartoffeln / Gurkensalat

26.90 €

Gebratenes Entrecote

Thymian-Jus / Grillgemüse / Drillinge

28.90 €

Fisch

Auf der Haut gebratenes Zanderfilet

Selleriepüree / Erbsen / junge Karotten / Salat

25.90 €

Eckernförder Matjes

Hausgemachte Apfel-Zwiebel Sauce / Bratkartoffeln

17.90 €

Vegetarisch / Vegan

Kartoffellinsenpuffer

Peperonata / Aubergine / Minzjoghurt 17.90 €

Gebackener Blumenkohl

Rucola / Eingelegte Zwiebeln / Paprika Dip 18.90 €

Salate

Großer Salat

*Hausgemachtes Dressing / Gemüse der Saison, Wahlweise mit
Tofu / Hähnchen / Fisch / Färs* 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

Hausgemachtes paniertes Hähnchen

Buntes Gemüse / Salat

7.90 €

Gebratener Fisch

Buntes Gemüse / Kartoffelstampf

7.90 €

Hausgemachte Mini Frikadellen

Kartoffelsalat

7.90 €

Dessert

Stachelbeerschnitte

Crumble / marinierte Beeren / Walnuss Karamell Eis

8.90 €

Marinierte Beeren

mit Vanille Eis

8.90 €

Eis

Vanille / Schokolade / Erdbeere / Walnuss-Karamell /

Pistazie / Rhababer-Quark

2.50 €

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

Sprossen Wasser 0,75l	6.90 €	Fanta 0,3l	3.00 €
Sprossen 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, Roggen
- 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, Sellerie Saat, 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, Knäcke Brot, 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