

Herzlich Willkommen im
König's Gasthof



*Restaurant mit Saalbetrieb
und Partyservice*

Öffnungszeiten

ab 17:00 Uhr bis 21:00 Uhr

oder nach Vereinbarung

Ruhetage: Dienstag, Mittwoch & Donnerstag

Inhaber:

Thomas Brast

Möhlenbarg 10

25704 Bargenstedt

Tel.: 04832/555 879

www.koenigs-gasthof.de

Sehr verehrte Gäste,

legen Sie alle Hast am Eingang ab, denn die gepflegte Gastlichkeit in unserem Hause soll dazu beitragen, Ihnen Stunden des Genießens und Feierns zu bereiten.

Weil bei uns Qualität an erster Stelle steht, legen wir besonderen Wert auf die Verwendung hochwertiger und heimischer Produkte. Grundsätzlich bereiten wir alle Speisen frisch zu, wodurch es zu Wartezeiten kommen kann.

Wir bedanken uns schon vorab für Ihr Verständnis!

Für Ihre privaten Anlässe erstellen wir gerne ein individuelles Angebot. Selbstverständlich können Sie auch unseren Außer-Haus-Service in Anspruch nehmen.

Auf unserem Saal können Sie mit bis zu 150 Gästen Familienfeiern, Firmenjubiläen, Weihnachtsfeiern oder Sitzungen veranstalten. Sie haben die Möglichkeit, unseren Wintergarten vom Saal aus mit zu nutzen.

Wir bieten Ihnen Buffets, komplette Menüs, Brunch oder Kaffeetafeln mit hausgebackenem Kuchen.

Gerne beraten wir Sie nach vorheriger Terminabsprache.

Folgen Sie uns auf Facebook und Instagram, für aktuelle Termine und Informationen.

Wir erweitern unseren Service ständig. Für Kritik und Anregungen haben wir stets ein offenes Ohr.

Nun wünschen wir Ihnen einen „Guten Appetit“!

Es grüßen Sie herzlichst

Thomas Brast & Heidi Kossack



Aus dem Suppentopf

Rinderkraftbrühe (1,5,6,9,12)	
mit Gemüse und Fleischklößchen	5,00 €
Tomatensuppe (4,5)	
mit gerösteten Brotroutons	5,40 €
Büsumer Krabbensuppe (1,2,3,4,5,14)	
mit Portwein und Sahnehaube	7,20 €

knackige Salate

Kleiner gemischter Salat (1,5,12)	4,30 €
Salatteller mit Pinienkernen (1,5,11,12)	
und krossem Bacon	9,90 €
Griechischer Bauernsalat (1,4,5,12)	
mit Oliven, Peperoni, Feta und Zwiebeln	10,50 €
Salatteller „Pute“ (1,5,12)	
mit gebratenen Putenstreifen	11,50 €
Salatteller „Garnele“ (1,5,12,14)	
mit gebratenen Riesengarnelen	17,80 €

Schnitzelvariationen

<i>Schnitzel Wiener Art</i> (1,4,5,9)	
<i>mit Zitrone</i>	12,90 €
<i>Schnitzel</i> (1,4,5,9)	
<i>mit gebratenen Champignons und Zwiebeln</i>	14,00 €
<i>Schnitzel Jäger Art</i> (1,4,5,9)	
<i>mit Champignonrahm</i>	15,20 €
<i>Schlemmerschnitzel in Rahmsauce</i> (1,4,5,9)	
<i>mit Kochschinken, Käse und Sauce Hollandaise überbacken</i>	16,90 €
<i>Butter-Mandel Schnitzel</i> (1,4,5,9)	
<i>von der Putenbrust mit Brokkoli und Sauce Hollandaise</i>	18,50 €

... mit einer Beilage Ihrer Wahl:

Bratkartoffeln, Pommes, Kroketten oder Toast

Fleischgerichte

<i>Hausgemachtes Sauerfleisch</i> (5,12)	
<i>mit Zwiebelringen und Bratkartoffeln</i>	14,90 €
<i>Roastbeef</i> (1,4,5,12)	
<i>mit Remouladensauce und Bratkartoffeln</i>	19,60 €
<i>Rumpsteak (ca. 200 g)</i> (4,5,12)	
<i>mit Champignons, Zwiebeln, Kräuterbutter und Bratkartoffeln</i>	25,20 €

Große Steakplatte für 2 Personen

Rumpsteak, Schweinefilet und Hähnchenbrustfilet (1,4,5,12)

serviert mit Grilltomate, Champignons und Zwiebeln,

Speckbohnen, Kräuterbutter und Bratkartoffeln

46,00 €

Fischgerichte

Zanderfilet (2,3,5,9)

auf Zucchini-Tomaten-Paprika-Gemüse mit Rosmarinkartoffeln 21,20 €

Kutterscholle in Speck oder Butter gebraten (2,3,5,9)

mit Salzkartoffeln und kleiner gemischter Salat 24,50 €

Schollenfilet mit Krabben (2,3,5,9,14)

dazu Schnittlauchsauce, Salzkartoffeln und kleiner gemischter Salat 29,50 €

Scampi Pfanne (2,3,5,9,14)

mit Riesengarnelen auf provenzalischem Gemüse und Baguette 22,50 €

Nordsee Seezunge (2,3,5,9,14)

in Butter gebraten mit Salzkartoffeln und kleiner gemischter Salat 36,40 €

Leckere Kleinigkeiten

Bauernfrühstück (1,5,12)	
mit Tomate, Gewürzgurke, Speck und Zwiebeln	9,00 €
Feta aus dem Ofen (1,4,5,12)	
mit Tomate, Oliven, Peperoni in Knoblauchöl	9,00 €
Provenzalische Gemüsepfanne (1,4,5,12)	
mit Feta überbacken	12,60 €
Bruschetta Pandori (1,4,5,12)	7,80 €
Carpaccio vom Rinderfilet (1,4,5,12)	
mit Rucola und frischem Parmesan	13,50 €

Pasta

Tagliatelle Napoli (1,4,5,12)	
mit hausgemachter Tomatensauce	8,20 €
Tagliatelle Bolognese (1,5,10)	
mit hausgemachter Hackfleischsauce	9,80 €
Riesengarnelen auf Tagliatelle (1,2,3,5,10)	
mit Riesengarnelen und provenzialischem Gemüse	19,50 €

Pizza

Margherita (1,4,5,9,10)	
mit Tomatensauce und Käse	6,90 €
Salami (1,4,5,9,10)	
mit Salami und Champignons	9,50 €
Schinken (1,4,5,9,10)	
mit Schinken und Champignons	9,50 €
Hawaii (1,4,5,9,10)	
mit Kochschinken und Ananas	9,50 €
Thunfisch (1,2,4,5,9,10)	
mit Thunfisch, Zwiebeln, Oliven und Champignons	11,90 €
Pizza nach Wunsch (1,4,5,9,10)	
kreieren Sie Ihre Pizza selbst	Auf Anfrage

Kinderteller

Kleines Schnitzel (1,5,9,12)	
mit Pommes	9,60 €
Tagliatelle (1,4,5,10)	
mit Tomatensauce	6,40 €
Tagliatelle Bolognese (1,5,10)	
mit hausgemachter Hackfleischsauce	7,50 €
Hähnchennuggets (1,5,9,12)	
mit Pommes	8,60 €
Kinderschlemmerschnitzel in Rahmsauce (1,4,5,9)	
mit Kochschinken, Käse und Sauce Hollandaise überbacken	14,90 €

Dessert

<i>Gemischter Eisbecher</i> (1,4,9,10)	
3 Kugeln Eis Ihrer Wahl mit Sahne	5,60 €
<i>Walnussbecher</i> (1,4,9,10,11)	
2 Kugeln Walnusseis, Eierlikör und Sahne	6,80 €
« <i>Eis Heiß</i> » (1,4,9,10)	
2 Kugeln Vanilleeis mit heißen Kirschen und Sahne	5,80 €
<i>Rote Grütze</i> (1,4,9,10)	
dazu 1 Kugel Vanilleeis <u>oder</u> Vanillesauce	4,90 €
<i>Kugel Eis</i> (1,4,9,10) nach Ihrer Wahl	1,40 €
<i>Portion Sahne</i> (1,4,9,10)	1,20 €

Heissgetränke

<i>Tasse Kaffee crema</i>	2,20 €
<i>Becher Kaffee crema</i>	2,70 €
<i>Kännchen Kaffee crema</i>	3,70 €
<i>Espresso originale</i>	2,20 €
<i>Doppelter Espresso</i>	3,50 €
<i>Cappuccino italiano / panna</i>	3,20 €
<i>Milchkaffee</i>	3,30 €
<i>Latte Macchiato</i>	3,30 €
<i>Schoklato</i>	3,30 €
<i>Gerne servieren wir Ihnen Ihr Heißgetränk wahlweise flavored mit: Karamel, Haselnuß oder Vanille</i>	<i>je + 0,80 €</i>

Alkoholfreie Getränke

	<u>0,2 l</u>	<u>0,3 l</u>	<u>0,4l</u>	<u>Flasche</u>
<i>Mineralwasser</i>	1,50 €	2,30 €	3,10 €	4,20 €
<i>Apfelschorle</i>	2,00 €	3,00 €	3,90 €	6,00 €
<i>Orangenlimonade</i>	2,00 €	3,00 €	3,90 €	5,50 €
<i>Zitronenlimonade</i>	2,00 €	3,00 €	3,90 €	5,50 €
<i>Coca Cola</i>	2,00 €	3,00 €	3,90 €	6,00 €
<i>Spezi</i>	2,00 €	3,00 €	3,90 €	
<i>Schweppes</i>	2,30 €	3,40 €	4,50 €	8,00 €

	<u>0,25 l</u>	<u>0,75 l</u>
<i>St. Michaelis feinperlig</i>	2,00 €	5,00 €
<i>St. Michaelis naturell</i>	2,00 €	5,00 €

	<u>0,2 l</u>	<u>0,3 l</u>	<u>0,4 l</u>	<u>Flasche</u>
<i>Apfelsaft</i>	2,30 €	3,20 €	4,20 €	5,50 €
<i>Orangensaft</i>	2,30 €	3,20 €	4,20 €	5,50 €
<i>Bananennektar</i>	2,30 €	3,20 €	4,20 €	
<i>Kirschnektar</i>	2,30 €	3,20 €	4,20 €	
<i>KiBa</i>	2,40 €	3,20 €	4,50 €	

Fassbier

	<u>0,3 l</u>	<u>0,4 l</u>
<i>Dithmarscher Hell</i>	3,50 €	4,60 €
<i>Dithmarscher Naturtrüb</i>	3,50 €	4,60 €
<i>Dithmarscher Dunkel</i>	3,50 €	4,60 €
<i>Alsterwasser</i>	3,50 €	4,60 €
<i>Potsdamer</i>	3,50 €	4,60 €

Flaschenbier

	<u>0,33 l</u>	<u>0,5 l</u>
<i>Dithmarscher Lemon</i>	2,70 €	
<i>Dithmarscher alkoholfrei</i>	2,70 €	
<i>Holsten alkoholfrei</i>	2,70 €	
<i>Vitamalz</i>	2,70 €	
<i>Holsten Edel</i>	2,70 €	
<i>Franziskaner – Helles Hefeweizen</i>		4,80 €
<i>Franziskaner – Dunkles Hefeweizen</i>		4,80 €
<i>Erdinger – alkoholfreies Hefeweizen</i>		4,80 €

Longdrinks

		<u>0,2 l</u>
<i>Korn - Cola</i>	32 %	3,00 €
<i>Bacardi - Cola</i>	37,5 %	3,50 €
<i>Wodka – Orangensaft / Energie</i>	40 %	4,00 €
<i>Pernod - Cola</i>	40 %	3,80 €
<i>Jägermeister - Energie</i>	35 %	4,00 €
<i>Weinbrand - Cola</i>	30 %	3,30 €
<i>Tullamore - Cola</i>	40 %	4,80 €
<i>Ballantines - Cola</i>	40 %	4,00 €
<i>Havanna Club - Cola</i>	40 %	4,00 €
<i>Gin - Tonic</i>	37,5 %	4,00 €
<i>Campari - Orangensaft</i>	25 %	4,20 €
<i>Likör 43 – Maracujanektar</i>		4,20 €

Cocktails

<i>Sex on the beach</i>	0,3 l	5,50 €
<i>Tequila Sunrise</i>	0,3 l	5,50 €
<i>Pinacolada</i>	0,3 l	5,50 €
<i>Grand Slam – alkoholfrei</i>	0,3 l	4,50 €
<i>Sportsman – alkoholfrei</i>	0,3 l	4,50 €

Spirituosen

		<u>0,02 l</u>	<u>Flasche</u>
<i>Korn</i>	32 %	1,50 €	26,00 €
<i>Kümmel</i>	35 %	2,00 €	28,00 €
<i>Malteser</i>	40 %	2,40 €	42,00 €
<i>Jubi</i>	42 %	2,40 €	43,00 €
<i>Linie</i>	41,5 %	2,40 €	43,00 €
<i>Ouzo</i>	38 %	2,40 €	42,00 €
<i>Pernod</i>	40 %	2,40 €	42,00 €
<i>Bacardi</i>	37,5 %	2,40 €	39,00 €
<i>Tequila</i>	38 %	2,40 €	39,00 €
<i>Wodka</i>	40 %	2,20 €	24,00 €
<i>Sambuca</i>	40 %	2,40 €	42,00 €
<i>Jägermeister</i>	35 %	2,40 €	42,00 €
<i>Andalö</i>	15 %	2,20 €	37,00 €
<i>Rhabarber-Vanille</i>	15 %	2,20 €	33,00 €
<i>Underberg</i>	44 %	2,50 €	
<i>Baileys / Dooleys 2cl</i>	17 %	2,20 €	37,00 €
<i>Baileys / Dooleys 4cl</i>	17 %	4,20 €	37,00 €
<i>Kosakenkaffee</i>	26 %	2,40 €	38,00 €
<i>Weinbrand</i>	30 %	1,80 €	27,00 €
<i>Ballantines</i>	40 %	2,40 €	37,00 €
<i>Tullamore</i>	40 %	2,70 €	46,00 €
<i>Havanna Club</i>	40 %	2,40 €	37,00 €
<i>Likör 43</i>	31 %	2,40 €	39,00 €
<i>Obstbrände "Lantenhammer"</i>	42 %	4,00 €	
<i>Sandemann Sherry 5cl</i>	15 %	2,80 €	

Allergene

Eier (1) und daraus gewonnene Erzeugnisse

Dazu gehören: Eier aller Geflügel- und Vogelarten

Beispiele / Vorkommen: Mayonaise, Pfannkuchen, Omlette, Kuchen, Gebäck, Brot, Nudeln, Croûtons, Frikadellen, Hackbraten, Burger, Produkte mit Teigmantel oder Panade, Kartoffel-Fertigprodukte, Feinkostsalate, Pasteten, Quiques, Soßen, Dressings, Desserts

Fisch (2) und daraus gewonnene Erzeugnisse

Dazu gehören: Alle Fischarten, Kaviar

Beispiele / Vorkommen: Kräcker, Soßen (z.B. Worcestersauce), Fonds, Würzpasten, Suppen, Surimi, Sardellenwurst, Brotaufstriche, Feinkostsalate, Pasteten

Krebstiere (3) und daraus gewonnene Erzeugnisse

Dazu gehören: Krebs, Shrimps, Garnelen, Langusten, Hummer, Scampi

Beispiele / Vorkommen: Feinkostsalate, Suppen, Soßen, Paella, Boullabaisse, Sashimi, Surimi

Milch (4) und daraus gewonnene Erzeugnisse

Dazu gehören: Die Milch aller Säugetiere

Beispiele / Vorkommen: Brot, Kuchen, Gebäck, Brüh-, Koch-, Roh-, Bratwurst, Feinkostsalate, Margarine, Nussnougatcreme, Müsli, Schokolade, Karamell, Aufläufe, Gratin, Kartoffelpüree, Krokette, Pommes Frites, Chips, Suppen, Soßen, Dressings, Marinaden, Desserts, Kakao, Wein, Molken- / Frucht- / Instantdrinks

Sellerie (5) und daraus gewonnene Erzeugnisse

Beispiele / Vorkommen: Gewürzbrot, Wurst, Fleischerzeugnisse, Fleischzubereitungen, Kräuterkäse, Fertiggerichte, Feinkostsalate, eingelegte Gemüse, Suppengewürz, Brühe, Suppen, Eintopf, Soßen, Dressings, Essig, Marinaden, Gewürzmischungen, Curry, salzige Snacks (Chips)

Sesamsamen (6) und daraus gewonnene Erzeugnisse

Beispiele / Vorkommen: Brot, Knäckebrot, Gebäck (süß und salzig), Müsli, vegetarische Gerichte, Falafel, Salate, Humus, Feinkostsalate, Marinaden, Desserts

Schwefeldioxid und Sulphite (7) in Konzentrationen von mehr als 10mg/kg oder 10mg/l als insgesamt vorhandenes SO²

Dazu gehören: Mit Schwefel behandelt : Trockenobst, getrocknete Gemüse, Pilze, Tomatenpüree, Kartoffelprodukte, Wein, Bier

Beispiele / Vorkommen: Fruchtzubereitungen, Müsli, Brot, Fleischerzeugnisse und -zubereitungen, Feinkostsalate, Suppen, Soßen, Sauerkraut, Fruchtsaft, Chips und andere getrocknete Kartoffelerzeugnisse, gesalzener Trockenfisch

Erdnüsse (8) und daraus gewonnene Erzeugnisse

Beispiele / Vorkommen: Margarine, Brot, Brötchen, Kuchen, Gebäck, Schokocreme, Vegetarische Brotaufstriche, Müsli, Frühstücksflocken, Schokolade, Feinkostsalate, Mariaden, Satésauce, Pommes Frites, Eis, aromatisierter Kaffee

Glutenhaltiges Getreide (9) sowie daraus gewonnene Erzeugnisse

Dazu gehören u.a. Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut, Emmer, Einkorn, Grünkern

Beispiele / Vorkommen: Brot, Kuchen, Nudeln, Suppen, Soßen, Paniermehl, Panade, Wurstwaren, Dessert, Schokolade, Eis, Bier

Lupine (10) und daraus gewonnene Erzeugnisse

Beispiele / Vorkommen: Brot, Gebäck, Pizza, Nudeln, Snacks, fettreduzierte Fleischerzeugnisse, Fleischersatz/vegetarische Produkte, glutenfreie Produkte, Desserts, milchfreier Ersatz, Kaffeeersatz, Flüssigwürze

Schalenfrüchte (11) sowie daraus gewonnene Erzeugnisse

Dazu gehören abschließend: Mandeln (*Amygdalus communis* L.), Haselnüsse (*Corylus avellana*), Walnüsse (*Juglans regia*), Kaschunüsse (*Anacardium occidentale*), Pekanüsse (*Carya illinoensis* (WAgenh.) K. Koch), Paranüsse (*Bertholletia excelsa*), Pistazien (*Pistacia vera*), Macadamia- oder Queenslandnüsse (*Macadamia ternifolia*)

Beispiele / Vorkommen: Brot, Kuchen, Gebäck, Brühwürste (Pistazien), Rohwürste (Walnüsse), Pasteten, Feinkostsalate (Waldorf), Joghurt, Käse, Nuss-/Nougatcreme, vegetarische Aufstriche, Müsli, Schokolade, Marzipan, Müsliriegel, Kekse, Dressings, Curry, Pesto, Desserts, Likör, aromatisierter Kaffee

Senf (12) und daraus gewonnene Erzeugnisse

Beispiele / Vorkommen: Fleischerzeugnisse, Fleischzubereitungen, Fertiggerichte, Feinkostsalate, Suppen, Soßen, Dressings, Mayonaise, Ketchup, eingelegte Gemüse, Gewürzmischungen, Käse

Sojabohnen (13) und daraus gewonnene Erzeugnisse

Beispiele / Vorkommen: Brot, Kuchen, Gebäck, Feinkostsalate, Margarine, Schokocreme, vegetarische Brotaufstriche, Müsli, Schokolade, Kekse, Kaugummi, Soßen, Dressings, Marinaden, Mayonaise, Eis, Sportlernahrung, eiweißangereicherte Erfrischungsgetränke, Diättrinks, Kaffeeweißler, Fertiggerichte aller Art

Weichtiere (14) und daraus gewonnene Erzeugnisse

Dazu gehören: Schnecken, Abalone, Oktopus, Tintenfisch, Calamares, alle Muscheln, Austern

Beispiele / Vorkommen: (asiatische) Würzpasten, Paella, Suppen, Soßen, Marinaden, Feinkostsalate