

Heimatliebe

VORWEG AUS DEM SUPPENTOPF & DER MEIEREI

Schmelzender Weichkäse im Knuspermantel



€ 14,50

In Nusspanade gebackener Ziegencamembert von der „Käsestraße Schleswig-Holstein“, auf mit Sanddorn und Zwiebeln eingekochtem Elstar-Apfel aus dem Alten Land, dazu Rauke in Preiselbeer-Marinade

Unsere Kürbissuppe - die wohl größte Beere, auf ihre vielleicht beste Weise



€ 8,20

Heimischer Kürbis, Gemüse, Kartoffeln und etwas Apfel angedünstet, mit Gemüsebrühe aufgefüllt, gekocht, fein püriert und leicht würzig, pikant abgeschmeckt, dazu geröstete Kürbiskerne und Kernöl

FELD & GARTEN

Hülsenfrucht auf Kraut und Rüben



€ 18,90

Gebackene Taler aus Roten Linsen, Gemüse und frischen Kräutern auf einem Salat mit ofengegarter Gelber Beete, Walnuss, Kichererbsen, getrockneten Aprikosen¹² in fruchtig, pikanter Marinade aus Leinsaat und heimischem Rapsöl, dazu Apfel-Johannisbeer-Kompott

„Risotto“ herbstlich Nord



€ 19,90

Hartweizen gekocht in einer Gemüsebrühe mit angeschwitzten Zwiebeln, Muskat, gehobeltem Kürbis, getrockneten und gebratenen Steinpilzen, mit einem Stückchen Salzbutter und unserem Petersilien-Sonnenblumkern-Pesto, klassisch mittels Holzlöffel cremig gerührt, das Ganze getoppt mit ofengegarterm Kastaniengemüse und geriebenem Deichkäse

Allergien?! Speisenkarten mit Auflistungen von Zusatzstoffen für Allergiker sind beim Service erhältlich!



VEGETARISCH



GLUTEN FREI



LAKTOSE FREI



VEGAN

Heimatliebe

LAND & MEER

Swien „Lütt un Lütt“

€ 23,20

Spanferkelmagerbäckchen – trocken gereift, aus dem Oldenburger Münsterland – geschmort mit **Wurzelgemüse**, Gewürzen, Kellerbier und der wichtigsten Zutat – Zeit und Geduld...

Das Ganze abgeschmeckt mit einem Schluck Korn, angerichtet auf cremig gerührtem **Kartoffel-Kürbisstampf mit Deichkäse** und frischen Kräutern, dazu im Bräter geschmorte Wurzeln, Kastanien und kleine Zwiebeln

Schnitzel vom Landschwein

€ 19,90

In selbstgeriebener Semmelbrösel Panade, von uns geklopft, paniert und in der großen Schnitzelpfanne in Butterschmalz schwenkend knusprig & luftig ausgebacken, serviert auf hausgemachtem **Pellkartoffelsalat** in leichtem Senfdressing mit **Salatgurke**, Radieschen und frischen Kräutern

Hamburger Pannfisch

€ 20,90

In Butter gebratene MSC Kabeljaufilets mit mild rauchiger **Senfsoße** auf knusprigen **Bratkartoffeln** mit Speck^{2,6,12} & Zwiebeln, dazu süß-sauer eingelegter **Gurken-Dill-Salat** aus Oma Klaras Rezeptbuch

Gepfeffertes Weide Rind vom Grill

180 gr. € 23,50

Saftiges **Rumpsteak** von der Färse mit aromatischem Fettrand dazu **Backkartoffel**, cremiger **Schnittlauchquark** und bunter

250 gr. € 28,50

Bohnensalat mit geröstetem Bauernbrot, würzige Kräuterbutter oder pikante Steaktunke²

Allergien?! Speisekarten mit Auflistungen von Zusatzstoffen für Allergiker sind beim Service erhältlich!



VEGETARISCH



GLUTEN FREI



LAKTOSE FREI



VEGAN

Heimatl*ie*be



KLASSIKER — DER — HAUSMANNSKOST

**Wir lassen die Klassiker
der Hausmannskost wiederaufleben.**

Wildgulasch in Rootwien Soos

Fein geschnittene **Rehschulter**, eingelegt mit Wachholder, Pfeffer, Fenchel, Kümmel, kräftig mit Zwiebelwürfeln, Wurzelgemüse, getrockneten Steinpilzen und Speck^{2,6,12} gebraten, mit Rotwein abgelöscht, zusätzlich mit unserer **Hagebuttensoße** aufgefüllt und 3 Stunden auf niedriger Hitze butterweich gekocht, dazu gebratene Champignons sowie durch Muskatbutter geschwenkte frische Kürbiskern-Eier-Knöpfle

€ 24,50

Allergien?! Speisekarten mit Auflistungen von Zusatzstoffen für Allergiker sind beim Service erhältlich!



VEGETARISCH



GLUTEN FREI



LAKTOSE FREI



VEGAN

Heimatl*ie*be

NASCHWERK & BACKWERK

Hamburger Rote Grütze

Ganze Früchte von Johannis-, Brom- und Himbeeren
in einer Soße **auseingekochten** und pürierten Erdbeeren,
dazu eine Kugel **Vanillerahmeis**



€ 8,60

Uriger Streusel Blechkuchen

- Nach altem Familienrezept von „Oma Henni“ -
Mit Frucht der Saison auf saftigem **Kartoffel-Rührteig**, bedeckt mit dicken
Butterstreuseln samt der kleinen Prise Salz,
für das Extra BISSchen mehr (...wirklich lecker mit Walnusseis....)



€ 4,20

Hof Gedeck

Ein halbes Stück Frucht-Streusel-Kuchen nach Familienrezept
wahlweise mit einer Tasse Kaffee oder einer Kugel Mövenpick Eis

€ 5,50

Leckerei im Schälchen

Nach Tagesangebot

€ 6,50

Mövenpick Kugel Eis

...Diverse Sorten...



pro Kugel € 3,00

Portion Sahne € 1,60

1 mit Farbstoff
2 mit Konservierungsstoff
3 mit Koffein
6 mit Phosphate

9 mit Süßungsmittel
12 mit Antioxidationsmittel
14 mit Geschmacksverstärker

Allergien?! Speisekarten mit Auflistungen von Zusatzstoffen für Allergiker sind beim Service erhältlich!



VEGETARISCH



GLUTEN FREI



LAKTOSE FREI



VEGAN