

Heimatl*ie*be

HERBSTZEIT



Unsere Kürbissuppe

Die wohl größte Beere, auf ihre vielleicht beste Weise

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



€ 9,60

AKTIONSWEIN

2011er CHÂTEAU LA BASTIDE
CORBIÈRES AOC BLANC¹

CORBIÈRES, TROCKEN

Erz. Domaine la Bastide, Bukett von würzigen mediterranen Kräutern,
gut eingebundene Säure

€ 8,90 pro Glas 0,2l

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



VEGETARISCH



GLUTEN FREI



LAKTOSE FREI



VEGAN

Heimatl*ie*be

VORWEG AUS DEM SUPPENTOPF & DER MEIEREI

Fleischbrühe vom Ochs

€ 9,90

Rinderkraftbrühe mit Gemüse-, Fleisch- & Pfannkucheneinlage

Rinderrippchen und Markknochen mit Wurzelgemüse 8 Stunden schonend gesimmert, für extra kräftigen Geschmack, mit Gemüseeinlage und Pfannkuchenstreifen.

Schmelzender Weichkäse im Knuspermantel



€ 15,90

Ziegenkäse im Nussmantel mit Sanddorn-Apfel-Kompott, Rauke und Kronsbeere

Der Hof Jahnke ist Mitglied bei der Vereinigung „Käsestraße Schleswig-Holstein“, diese verbindet viele der heimischen Käsemanufakturen miteinander. In zahlreichen bäuerlichen Hofkäsereien werden mit viel Liebe und Kreativität eigene Käsespezialitäten entwickelt, so wie unser Ziegen-Camembert. Mit Nüssen paniert und in Rapsöl gebacken harmonisiert er wunderbar mit der Süße und Säure des Sanddorn-Apfel-Kompotts² mit Sanddorn, Kronsbeere & Elstar Apfel aus dem „Altem Land“.

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



VEGETARISCH



GLUTEN FREI



LAKTOSE FREI



VEGAN

Heimatliebe

FELD & GARTEN



Runde Sache



€ 22,50

VEGETARISCH

Kartoffelselleriestampf mit Liebstöckel, Dill, Kürbisspalten, Kastanie, Birne, Zwiebeln, Deichkäse und Röstzwiebeln

Den puren Herbst auf einem Teller... Mit Kürbis & Kastanien, die im Ofen leicht geröstet werden, frischer Birne, getrockneten Moosbeeren und kandierten Walnüssen. Angerichtet auf einem cremig lockerem Stampf aus Kartoffeln und Knollensellerie, abgeschmeckt mit Butter, Milch, etwas Liebstöckel, ordentlich Dill, Petersilie und Muskat. Obenauf schmelzender Deichkäse sowie krosse Röstaromen von gebackenen Zwiebelringen und gegrilltem Sauerteigbrot - aus eigener Herstellung -.

Hülsenfrucht auf Kraut und Rüben



€ 20,90

VEGAN

Linsentaler auf Gelber Bete Salat mit Walnuss, Aprikose und Johannisbeerkompott

Gebackene Taler aus Roten Linsen, Gemüse und frischen Kräutern auf einem Salat mit ofengegartem Gelber Bete, Walnuss, Kichererbsen, getrockneten Aprikosen¹² in fruchtig, pikanter Marinade aus Leinsaat und heimischem Rapsöl, dazu Apfel-Johannisbeer-Kompott².

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



VEGETARISCH



GLUTEN FREI



LAKTOSE FREI



VEGAN

Heimatliebe

LAND & MEER

Weidmannsheil

€ 28,50

Geschmorte Hirschkeule mit Wurzelgemüse, Kartoffelselleriestampf, Ofenkürbis, Apfel-Quitten-Senf, Speck

In Kellerbier eingelegte Hirschkeule, mit viel Wurzelgemüse und Lorbeer butterweich gegart. Obenauf eine dünne Scheibe geräucherten Rückenspeck und eingekochter Quitten-Apfel-Senf. Dazu gibt es mit Distelöl, Heidehonig und Nüssen gegarte Kürbisspalten & ein grobes Kartoffelstampf mit Knollensellerie, Petersilie und einen extra Klacks Butter!

Hamburger Pannfisch

€ 26,70

Kabeljau mit Bratkartoffeln, Senfsauce und Gurkensalat

Vom Resteessen der Hamburger Hafenarbeiter zu vielleicht DEM regionalem Traditionsgericht, das zwar in den letzten 150 Jahren & jedem Haushalt ein wenig anders zubereitet wird, aber immer lecker bleibt!

Bei uns mit in Butter gebratene MSC Kabeljaufilets, mild rauchiger Senfsoße auf knusprigen Bratkartoffeln mit Speckwürfeln ^{2,6,12} & Zwiebelstreifen, dazu süß-sauer eingelegter Gurken-Dill-Salat aus Oma Klaras Rezeptbuch.

Schnitzel vom Landschwein

€ 25,50

Paniertes Schnitzel, Pellkartoffel- und Gurkensalat

In selbstgeriebener Semmelbrösel Panade, von uns geklopft, paniert und in der großen Schnitzelpfanne in Butterschmalz¹² schwenkend knusprig & luftig ausgebacken, serviert auf hausgemachtem Pellkartoffelsalat in leichtem Senfdressing mit Salatgurke, Radieschen und frischen Kräutern.

Gepfeffertes Weide Rind vom Grill

180 gr. € 27,50

250 gr. € 32,50

Saftiges Rumpsteak von der Färse mit aromatischem Fettrand

dazu Backkartoffel, cremiger Schnittlauchquark und bunter Bohnensalat¹² mit geröstetem Bauernbrot, würzige Kräuterbutter oder pikante Steaktunke ^{2,3,9,14}.

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



VEGETARISCH



GLUTEN FREI



LAKTOSE FREI



VEGAN

Heimatliebe

NASCHWERK & BACKWERK

Hamburger Rote Grütze € 9,60

Rote Grütze mit Vanilleeis mit Sahne

Norddeutschlands Dessert Klassiker schlechthin, ob in rot, grün oder gelb. Mit scheinbar fast so vielen Rezepten, wie es im Norden Dörfer gibt!

Wir nehmen ganze Früchte von Johannis-, Brom- und Himbeeren und geben sie in eine Soße aus eingekochten und pürierten Erdbeeren, dazu eine Kugel Vanillerahmeis.

Herbstgezwitscher € 10,90

Schokoladen-Mohn-Creme mit Fliederbeeren, Klüter, Kaffee

Weißer Kuvertüre mit Sahne und Mohn cremig gerührt, auf einem Durcheinander von eingekochten Birnen, Äpfel und Norddeutscher „Fliederbeersuppe“². Dabei werden die Fliederbeeren mit Rum¹ eingekocht und mit den Mehl Klüter/ Klößchen gebunden.

Obendrauf knuspriger Kaffeecrunch³.

Uriger Streusel Blechkuchen € 5,50

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...).

Hof Gedeck € 6,90

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

Mövenpick Kugel Eis

...diverse Sorten

Portion Sahne



VEGAN



VEGETARISCH

€ 3,40

pro Kugel

€ 1,80

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

9 mit Süßungsmittel
12 mit Antioxidationsmittel
14 mit Geschmacksverstärker

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



VEGETARISCH



GLUTEN FREI



LAKTOSE FREI



VEGAN