

Heimatliebe

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.

Traditionssuppe aus Hamburg

€ 9,90

Krustentiersuppe mit Weinbrand und Kabeljau

Eine Suppe mit Tradition, nicht nur bei Festlichkeiten eine Köstlichkeit! Dabei werden Hummerschalen mit viel Gemüse angeröstet und mit Weißwein, Gewürzen und Fischbrühe aufgefüllt, schonend gekocht, püriert & passiert. Abgeschmeckt mit Weinbrand, Sahne und einem schönen Stückchen Butter.

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

Heimatl*ie*be

FELD & GARTEN

Poggenstohl, Kees, & Kloss



€ 22,50

Klöße mit Röstzwiebeln und Deichkäse auf pikantem Pilz-Gemüse-Gulasch

In Kräuter-Nuss-Bröseln geschwenkte kleine Kartoffelklöße ^{2,12}, gefüllt mit Röstzwiebeln, Deichkäse und kleinen Brotwürfeln aus hauseigenem Sauerteig. Angerichtet auf einem sämig, herzhaft, pikanten Durcheinanderaus Pilzen (auf Platt Poggenstohl), Wurzelgemüse, Zwiebeln, Tomaten und Kartoffeln. Abgeschmeckt mit Gewürzgurke ^{2,9}, Paprikapulver, Majoran, Knoblauch und etwas Zitrone.

Hülsenfrucht auf Kraut und Rüben



€ 20,90

Linsentaler auf Gelber Bete Salat mit Walnuss, Aprikose und Johannisbeerkompott

Gebackene Taler aus Roten Linsen, Gemüse und frischen Kräutern auf einem Salat mit ofengegarter Gelber Bete, Walnuss, Kichererbsen, getrockneten Aprikosen ¹² in fruchtig, pikanter Marinade aus Leinsaat und heimischem Rapsöl, dazu Apfel-Johannisbeer-Kompott ².

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



VEGETARISCH



GLUTEN FREI



LAKTOSE FREI



VEGAN

SK 01/2023

Heimatliebe

LAND & MEER

Wildgenuß

€ 28,50

Hirschrücken mit Schwarzwurzel, Steckrübenstampf & Pilzgulasch

Mit Gewürzen eingelegter Hirschrücken, rosa gebraten und mit etwas Zitronenpfeffer abgerundet. Dazu frische Schwarzwurzeln, die in Muskatbutter und Petersilie geschwenkt werden, ein leicht pikantes Pilzgemüsegulasch ^{2,9} und ein mit Butter und Sellerialesalz extra, cremiger gerührter Kartoffel-Steckrüben-Stampf.

Dicke Rippe

€ 26,50

Schweinebraten vom „Susländerschwein“ auf Wintergemüse, Dörrobstsoße und kleinen Klößen

Das „Susländer“ Schwein vom Familienbetrieb Ahrens ist ein natürlich aufgewachsenes Tier aus Schleswig-Holstein, kurz vor den Toren Hamburgs. Das saftige, gut durchwachsene Stück wird mit Knochen und aromatischen Gewürzen schonend im Ofen gegart und mit etwas Senf und Kellerbier abgeschmeckt. Dazu geschwenkte kleine Kartoffelklöße ^{2,12}, gefüllt mit Röstzwiebeln & Deichkäse, angerichtet auf einem groben Gemüseallerlei aus Wurzeln, Zwiebeln, Sellerie, Rüben und Dörrobstsoße ^{2,12}.

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 Butterschmalz ¹² 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 Bohnensalat ¹² mit geröstetem Bauernbrot, würzige Kräuterbutter oder pikante Steaktunke ^{2,3,9,14}.

Allergien?! Speisekarten 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.

Zitrone des Nordens

€ 10,90

Sanddornsorbet mit Birnenkompott, gebackenem Quark, braune Keksbrösel und dunkle Schokoladencreme

Erfrischendes, leicht saures Sorbet aus Ostsee-Sanddorn auf gebackener Quarkcreme, mit gestoßenen Keksbröseln, cremiger Schokoladencreme aus Lübecker Kuvertüre und lieblichem Birnenkompott.

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



€ 3,40

...diverse Sorten

pro Kugel

Portion Sahne

€ 1,80

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

9 mit Süßungmittel
12 mit Antioxidationsmittel
14 mit Geschmacksverstärker

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



VEGETARISCH



GLUTEN FREI



LAKTOSE FREI



VEGAN