

Heimatlie

AUS DEM SUPPENTOPF UND DER MEIEREI

Scharpe Peper Sopp



€ 9,90

Pikante Pfeffersuppe mit Knollen, geröstetem Ofengemüse und Buchweizen

Kartoffeln, Topinambur in Gemüsebrühe und Gewürzen gekocht, fein püriert und mit grünem Pfeffer leicht pikant abgeschmeckt. Dazu weich geschmortes Gemüse, Kräuter, Buchweizen und etwas Zitronensaft.

Sopp mit Pannecooken

€ 10,90

Rinderkraftbrühe mit Gemüse-, Fleisch- & Pfannkucheneinlage

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

Aven-Kees mit Peer



€ 16,90

Aus dem Ofen: Blauschimmelkäse mit Birne, Quittengelee, Nüssen, Rauke, Röstbrot und Zwiebelkompott

Ein Käse der Backensholzer Käserei in Holstein, hergestellt durch traditionelle Handarbeit und natürlichen Bestandteilen. Genau wie der Rest des Gerichtes. Wir backen nur noch eine Birnenhälfte mit etwas Honig, Walnüssen und dem dann schmelzenden „Friesisch Blue“. Dazu noch selbst hergestellte Zugaben wie geröstetes Sauerteigbrot, eingekochte Rote Zwiebeln, Quittengelee und Salatspitzen.

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



VEGETARISCH



GLUTEN FREI



LAKTOSE FREI



VEGAN

SK 02/2024

Heimatl*ie*be

FELD & GARTEN

Gröönkohl pikant



€ 24,90

Grünkohl mit Roter Bete, Wurzeln, Süßkartoffeln und Maisbällchen

Mit Zwiebeln, Hafer und wärmenden Gewürzen geschmorter Grünkohl, abgeschmeckt mit süßem Senf und etwas rauchiger Paprika. Obenauf ein geschwenktes Durcheinander aus Süßkartoffeln, Roter Bete und Kichererbse. Für ein bisschen Knack sorgen gebackene Bällchen aus frischem Mais, Grieß und Frühlingslauch.

Wintergemüüs



€ 25,50

Ofengemüse mit Steckrübenstampf, Deichkäse, Linsensud und Mandarine

Cremiger Kartoffel-Steckrüben-Stampf mit vielen frischen Kräutern, Muskat und einem extra Kleks Butter abgeschmeckt. Obenauf viel geriebener Deichkäse und mit herrlich weich geschmortem Ofengemüse belegt. Für ein bisschen frische und Säure sorgt ein fruchtiger Tomaten-Linsen- Sud und frische Mandarinen. Da ein paar Röstaromen nicht fehlen dürfen, servieren wir geröstetes Sauerteigbrot dazu.

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



VEGETARISCH



GLUTEN FREI



LAKTOSE FREI



VEGAN

SK 02/2024

Heimatl*ie*be

LAND & MEER



Peppriges Rind vom Grill

180 gr. € 29,90
250 gr. € 34,50

Saftiges Rumpsteak von der Färsé 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

LAND & MEER

Us Holt un Goorn – Aus Wald und Garten **€ 32,50**

Hirschfilet mit Schwarzwurzeln, Wurzeln, Steinpilzsauce und Hefekloß

Zartes Hirschfilet rosa gebraten, dann in Nüssen und Semmelbröseln geschwenkt. Platziert auf einen bunten Mix aus Schwarzwurzeln, Wurzeln und frischem Grünkohl, die in Liebstöckelbutter gargezogen werden. Dazu eine Wildsauce mit Steinpilzen und Hagebutte, hausgemachter Hefekloß aus hauseigenem Sauersteig, Mehl, etwas Hefe und Brotwürfeln.

Lever, Wrucke, lecker! **€ 25,50**

Kalbsleber mit Steckrübenstampf, Schmorapfel, Schmorzwiebeln, Broccoli

Ein Klassiker im neuen Gewand! Die kurz in Butter gebratene Kalbsleberscheibe auf cremigem Kartoffel-Steckrüben-Stampf, der mit Muskat und Schabziger Klee abgeschmeckt wird. Dazu gebräunte Zwiebelringe in lieblicher Biersoße, weichgeschmorter heimischer Elstar Apfel und knackigem Broccoli.

Snitzel vom Landswien **€ 27,50**

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.

En Hamburger Orginal **€ 28,50**

Hamburger Pannfisch: 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 gebratenen 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.

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



VEGETARISCH



GLUTEN FREI



LAKTOSE FREI



VEGAN

Heimatlie

NASCHWERK & BACKWERK

Hamburger Rode Grütt – typisch noorddütsch



€ 9,90

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.

Schokerlood... !



€ 12,50

Schokoladenkuchen mit Erdnuss, Karamell und Kürbiskernöleis

„Klitschiger“ Schokoladenkuchen mit leicht salzigem Schokostreusel und Schoko- und Erdnusscreme ¹ auf Dattelnussboden. Und „Wo“ Schokolade ist, ist Karamell nicht fern... daher noch reichlich buttrige Karamellsoße und kandierten Nüssen, dazu erfrischendes Kürbiskernöleis.

Mövenpick Kugel Eis

€ 3,80

...diverse Sorten

pro Kugel

Portion Sahne



€ 2,00

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



VEGETARISCH



GLUTEN FREI



LAKTOSE FREI



VEGAN

Heimatliebe

NASCHWERK & BACKWERK



Uriger Streusel Blechkuchen

€ 5,90

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

€ 7,20

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

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