

# Heimatl*ie*be

## AUS DEM SUPPENTOPF UND DER MEIEREI



### „Kö**rb**ssupp“

#### 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.



€ 9,50

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



VEGETARISCH



GLUTEN FREI



LAKTOSE FREI



VEGAN

SK 09/2024

# Heimatliebe

## AUS DEM SUPPENTOPF UND DER MEIEREI

### Sopp mit Pannecooken

€ 10,90

#### Rinderkraftbrühe mit Gemüse-, Fleisch- & Pfannkucheneinlage

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

### Aven Kees kreemig & fruchtig



€ 16,90

#### Ziegenkäse mit Quitte, Cherry Tomaten, Kürbiskerne, Frühlauch, Aprikose

Schmelzender Ziegencamembert, mild und typisch im Geschmack vom Hof Rehder in Holstein. Gebacken mit Cherry Tomaten, Aprikosen, Trauben, Frühlinglauch, Kürbiskernen und Semmelbrösel. Dann mit eingekochten Quitten<sup>2</sup>, Salatspitzen und hausgemachtem gerösteten Sauerteigbrot ergänzt.

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



VEGETARISCH



GLUTEN FREI



LAKTOSE FREI



VEGAN

SK 09/2024

# Heimatl*ie*be

## FELD & GARTEN

### Körbs & Arfen



€ 23,50

**Geröstete Kürbisspalten mit Frühlauch, Cherry Tomaten, Haselnuss, Kichererbsen**

Im Ofen geröstete Kürbisspalten zusammen mit Cherry Tomaten, Frühlauch, Liebstöckel, Haselnuss geschwenkt und auf tomatisiertem Kichererbsengemüse gebettet. Das Gemüse wird mit Zwiebelchen, Staudensellerie, Kartoffeln, etwas Zitronenabrieb geschmort und mit frischen Kräutern abgerundet.

### Klüt mit Suurkruut



€ 24,20

**Böhmischer Knödel mit Kastanie, Sauerkraut, Paprika, Steinpilz, Käse, Brösel Butter**

Großer Hefekloß aus einem Teig aus Maronen, gerösteten Graubrotwürfeln, Dinkelmehl und hauseigenem Sauerteig. ...und was wäre ein Kloß ohne Soß?! Daher kochen wir unser selbst fermentiertes Sauerkraut in einem Sud aus Steinpilzen, Lorbeer, Wachholder, etwas Tomate und aromatischem Paprikapulver. Leicht pikant und würzig abgeschmeckt, obendrüber noch geriebener Deichkäse und Knusper-Semmel-Mohn-Brösel.

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



VEGETARISCH



GLUTEN FREI



LAKTOSE FREI



VEGAN

# 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 <sup>12</sup> mit geröstetem Bauernbrot, würzige Kräuterbutter oder pikante Steaktunke <sup>2,3,9,14</sup>.

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



VEGETARISCH



GLUTEN FREI



LAKTOSE FREI



VEGAN

SK 09/2024

# Heimatlíe

## LAND & MEER

### Hirsch mit Harvstgrööntüüg

€ 28,50

#### Wildbäckchen, Kürbisspalten, Kartoffelstampf mit Wirsing & Deichkåse

Geschmorte Bäckchen vom Hirsch mit Wurzelgemüse und Rotwein<sup>1</sup> butterweich gegart. Dazu gibt es ofengegarte Kürbisspalten, abgeschmeckt mit etwas Haselnussöl, frischen Kräutern, rauchiger Paprika und einem Tick Chili. Zum Aufnehmen der aromatischen, reichhaltigen Soße passt perfekt ein cremiger Kartoffelstampf, der mit Wirsing, Deichkåse und kleinen Zwiebelchen ergänzt wird.

### Peer`n, Boh`n, Speck ... un Lass!

€ 26,40

#### Birne, Bohne, Speck und Lachssteak im Steinpilzsud, kleine Kartoffelklößchen

Der raffinierte Herbst Klassiker, gleichzeitig süß und herzhaft zu gleich....

So schmeckt der Norden: Ein wenig angepasst, aber trotzdem richtig lecker.

Knuspriger Duroc-Schweinebauch und kleines Lachssteak<sup>2,12</sup> auf einem buntem Bohnenragout, gekocht in einem rauchigen Sud aus Steinpilzen, zweierlei Bohnen, frischen Kräutern und einem Klecks Butter. Dazu eingekochte Bimen<sup>2</sup> und kleine Kartoffelklößchen in gebröseltem Pumpernickel<sup>2,12</sup> geschwenkt.

### En Hamburger Original

€ 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 <sup>2,6,12</sup> & Zwiebelstreifen, dazu süß-sauer eingelegter Gurken-Dill-Salat aus Oma Klaras Rezeptbuch.

### 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 <sup>12</sup> schwenkend knusprig & luftig ausgebacken, serviert auf hausgemachtem Pellkartoffelsalat in leichtem Senfdressing mit Salatgurke, Radieschen und frischen Kräutern.

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.

### Stenaavt, Klüter, Zimt



€ 10,30

#### Kalte Pflaumensuppe mit Mehlklößchen, Kokos und Zimthalbgefrorenes

Nachspeise, die nach Kindheit schmeckt: Pluumsup mit ordentlich Klüter! Pflaumen und Zwetschgen mit Zucker, Traubensaft und Gewürzen im Ofen weich gegart, erst dann kommen die Mehlklüter mit zur Suppe und ziehen dann über Nacht richtig durch. Obenauf geben wir noch eine kleine Kokosmakrone und Halbgefrorenem von Zimt, weißer Kuvertüre und Kardamom.

### 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.

### Mövenpick Kugel Eis

€ 3,80

....diverse Sorten

pro Kugel

Portion Sahne



€ 2,00

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

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