

# Heimatl*ie*be

## AUS DEM SUPPENTOPF UND DER MEIEREI

### „Poggenstohl & Bete“ – Pilze & Rote Bete



€ 9,50

#### Rote-Bete-Steinpilzsuppe mit Graupen, Grünkohl und Kartoffeln

Aromatische, leicht liebliche ungebundene Suppe aus Roter Bete und getrockneten Steinpilzen. Gekocht mit Wurzelgemüse, leckeren Gewürzen, Graupen, Grünkohl, Kräuter und Kartoffeln.

### „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.

### „Zegenkees & Sanddoornkumpott“



€ 16,90

#### Ziegenkäse im Kürbismantel mit Sanddorn, Preiselbeeren, Kürbis & Linsen

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 Kürbiskernen paniert und in Rapsöl gebacken, harmoniert er wunderbar mit der Süße und Säure des Sanddorn-Apfel-Kompotts<sup>2</sup>. Dazu leckeren Kürbis-Linsen-Salat und aromatischen Preiselbeeren.

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



VEGETARISCH



GLUTEN FREI



LAKTOSE FREI



VEGAN

# Heimatl*ie*be

## FELD & GARTEN

### Hülsenfrucht auf Kraut und Rüben



€ 23,90

#### 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 <sup>12</sup> in fruchtig, pikanter Marinade aus Leinsaat und heimischem Rapsöl, dazu Apfel-Johannisbeer-Kompott <sup>2</sup>.

### „Buntig Lüst“



€ 24,20

#### Kürbis-Gerste mit Schwarzwurzel, Haselnuss, Birne, geräucherte Kräuterseitlinge

Ein Gericht voller Wärme, Kraft und Sinnlichkeit, farbenfrohes für kalte und sonnige Tage! Mit Kürbis, Weißwein und Kräutern geschmorte Gerste, abgeschmeckt mit etwas Chili und Schabzigerklee. Dazu den „Spargel des Winters“, herrlich aromatische Schwarzwurzeln mit Muskat, Haselnussöl und Kürbiskernen geschwenkt. Selbstgeräucherte Kräuterseitlinge, etwas kaltgerührte Preiselbeeren und erfrischend, fruchtiges Birnenkompott toppen dieses Gericht!

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



VEGETARISCH



GLUTEN FREI



LAKTOSE FREI



VEGAN

# Heimatliebe

## LAND & MEER



### **„Lecker Aantenbraden“ – Entenbraten**

**€ 32,50**

**Brust und Keule von der Flugente, gefüllt mit Orange, Zwiebeln und Äpfeln** aus dem Altem Land, knusprig im Ofen gebraten, auf 5 Tage lang eingelegtem und mit Wintergewürzen gekochtem Preiselbeer-Rotkohl<sup>1,2</sup>, fruchtiger-herber Bratensoße, Bratapfel gefüllt mit Lübecker Marzipan und Rosinen, dazu ein großer Kartoffelkloß<sup>2,12</sup>, geschwenkt in gebräunter Butter und Brotbröseln.

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



VEGETARISCH



GLUTEN FREI



LAKTOSE FREI



VEGAN

SK 10/2024

# Heimatlie

## LAND & MEER

### „Peppriges Rind vom Grill“

**180 gr. € 29,90**

**250 gr. € 34,50**

#### Saftiges Rumpsteak von der Fäse 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>.

### „Grönkohl“ Holsteiner Art

**€ 24,90**

#### Grünkohl mit Scheibe Kasseler, Kohlwurst und Röstkartoffeln

Grünkohl gezupft, gewaschen und mit Zwiebelwürfeln, Haferflocken und kräftiger Rauchbrühe<sup>2,12</sup> schlotzig eingekocht, dazu etwas Senf – obendrein eine schöne Scheibe Kasseler<sup>2,12</sup> und eine deftige Kohlwurst<sup>2,12,14</sup>, außerdem mit einer ordentlichen Prise Zucker, goldgelb gebratene Kartoffeln.

### „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.

### „En Hamburger Orginal“ – Hamburger Pannfisch

**€ 28,50**

#### 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.

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



VEGETARISCH



GLUTEN FREI



LAKTOSE FREI



VEGAN

# Heimatliebe

## NASCHWERK & BACKWERK



### „Krüder Prillken“ – Gewürzkrapfen



€ 11,50

#### Rum Feigen Eis, Kürbiskrapfen, Hagebutte, Brat-Apfel-Kompott, gebrannte Mandel

Kleine Krapfen aus Kürbis, Kardamom und Dinkelmehl in Rapsöl ausgebacken und in Zimt gewälzt. Dazu fruchtiges Rum Eis mit eingekochten Feigen aus eigenem Anbau (nicht geflunkert!), etwas Bratapfelkompott, Hagebuttensirup und gebrannte Mandeln.

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



VEGETARISCH



GLUTEN FREI



LAKTOSE FREI



VEGAN

# Heimatliebe

## NASCHWERK & BACKWERK

**„Hamburger Rode Grützt – typisch noorddüütsch“**  € 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.

**Mövenpick Kugel Eis** € 3,80

....diverse Sorten

pro Kugel

Portion Sahne



€ 2,00

**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