

Heimatliebe

AUS DEM SUPPENTOPF UND DER MEIEREI

Lins, Tomate & Knuust



€ 7,90

Rote-Linsen-Suppe mit Kartoffeln und Gewürz-Brot

Linsen mit Wurzeln, Tomate, Kartoffeln in Gemüsebrühe weichgekocht und mit frischen Kräutern und mit etwas Chili abgeschmeckt, dazu geröstetes Gewürzbrot.

Sopp mit Pannecooken

€ 9,00

Rinderkraftbrühe mit Gemüse-, Fleisch- & Pfannkucheneinlage

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

Backkees & Rapunzel



€ 13,90

Zartschmelzender Käse im Sauerteigbrot mit Feldsalat (Platt. Rapunzel) mit geräucherten Pilzen, dazu Kürbissanddordressing und eingelegte Quitten

Kleines Rote Bete Brot ausgehüllt und gefüllt mit schmelzendem Holsteiner „Cremeer“, frisch aus dem Ofen, mit Feldsalat, Quitten, geräucherte Kräuterseitlinge und Sanddordressing.

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



VEGETARISCH



GLUTEN FREI



LAKTOSE FREI



VEGAN

SK 01/2025

Heimatl*ie*be

FELD & GARTEN

Krosse Suurkruut-Tasch



€ 20,90

**Gebackene Roggenteig gefüllt mit Sauerkraut
auf angemachter Roter Bete und Pilz-Paprika-Sud**

Herrliche Aromenvielfalt in einem Gericht! Von knusprig zu cremig, von lieblich zu pikant ... Dazu schmoren wir unser Sauerkraut mit heimischem Elstar-Äpfel und füllen es in unsere Roggen-Dinkel-Tasche, die in Rapsöl knusprig ausgebacken wird. Dazu gibt es einen kräftigen Paprika-Pilz-Sud, der mit Knoblauch, Zitrone und Chili abgeschmeckt wird. Dill, Kichererbsen, Aprikose und Liebstöckel runden den fruchtigen Rote- Bete-Salat ab.

Kees-Klüüten mit Oven-Wutteln



€ 21,40

**Kleine Kartoffelklöße mit Deichkäse und Röstzwiebeln gefüllt
in Pumpernickelbröseln, ofengeschmorte Wurzeln und Topinambursoße**

Die mit Holsteiner Deichkäse und Röstzwiebeln gefüllten Kartoffelklößchen schwenken wir in Butter, Pumpernickel und frischen Kräutern. Diese finden ihren Partner auf aromatischem, ofengeschmortem Gemüse wie Pastinake, Möhren, Sellerie und Süßkartoffel – abgeschmeckt mit etwas Zimt, Knoblauch und Cumin. Und was wäre ein Kloß ohne Soße ... daher rundet eine cremige Soße aus Topinambur und Kartoffeln das Ganze ab.

„BOWL“ seggen de enen —

„Schötel“ seggt man in Hamborg



€ 16,90

Vielfältige große Salatschüssel mit allerlei Vitalem und Knoblauchbrot

Salat ist nicht gleich Salat ... Selbst unser Salatteller variiert je nach Angebot. Was aber immer gleichbleibt, ist die große, farbenfrohe Auswahl an angemachtem und unangemachtem Gartengemüse sowie diversen Hülsenfrüchten und verschiedenen Cerealien. Das ist so schon richtig lecker, aber obendrauf gibt es noch gezupfte Blattsalate in einem Dressing aus Kräuteressig, Rapsöl und Honig aus der Lüneburger Heide. Dazu geröstete Sonnenblumenkerne und hausgemachtes Knoblauchzupfbrot.

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



VEGETARISCH



GLUTEN FREI



LAKTOSE FREI



VEGAN

Heimatliebe

LAND & MEER

Grünkohl — Alt Lohbrügger Art

€ 21,50

Grünkohl mit Kasseler, Kohlwurst und Röstkartoffeln

Deftig und lieblich zugleich – das passt bei kaum einem Gericht so gut wie bei unserem Grünkohl! Angefangen beim Grünkohl, der mit Zwiebeln und kräftigem Rauchfond gekocht und dann mit ein wenig Senf sowie für den norddeutschen Gaumen mit etwas mehr Zucker abgeschmeckt wird. Dazu gesellen sich gesüßte kleine Röstkartoffeln, die herrlich in der Pfanne umherspringen. Für die typische „schlotzige“ Bindung des Grünkohls sorgen zarte Haferflocken. Obenauf liegt eine dicke Scheibe würziger Kasselerrücken und eine saftige Original Hamburger Kohlwurst. Dazu gibt es natürlich Senf!

Wem das zu viel ist, der isst einfach die kleinere Portion mit Kasseler oder Kohlwurst.

€ 18,90

Peppriges Rind

Rindersteak auf gebräunten Zwiebeln, dazu Ofenkartoffel mit Schnittlauchquark, bunter Bohnensalat und wahlweise leckere Steaktunke oder aromatische Kräuterbutter

Unser zartes Steak von der Färsse wird zunächst scharf angebraten und anschließend langsam zur Perfektion gegart. Obenauf verleihen geschroteter schwarzer Pfeffer und feine Meersalzflöckchen dem Fleisch den letzten Schliff. Zum Ruhen bettet sich das Steak auf aromatischen, gebräunten Zwiebelringen – bereit, angeschnitten zu werden! Dazu servieren wir einen norddeutsch süß-sauer abgeschmeckten bunten Bohnensalat sowie eine knusprige Ofenkartoffel mit cremigem Schnittlauchquark. Bei der Soße – die Qual der Wahl: pikant-würzige Steaktunke oder doch die zart schmelzende, aromatische Kräuterbutter!

Mageres Hüftsteak von der Färsse

160 gr. € 18,90

Saftiges Rumpsteak von der Färsse mit aromatischem Fettrand

220 gr. € 26,90

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



VEGETARISCH



GLUTEN FREI



LAKTOSE FREI



VEGAN

Heimatliebe

LAND & MEER

Buntig Fischallerlei

€ 24,90

Fischtopf mit Lachs, Kabeljau und geräucherter Forelle mit Kartoffeln, Lauch, Wurzeln, Dill und Sauerrahm

Unsere cremige, aromatische Fischsuppe ist genau das Richtige, um satt und glücklich zu werden! Kartoffeln, reichlich Lauch und feine Wurzeln werden schonend in kräftigem Fischfond weichgekocht. Zum Schluss wird die Suppe mit Sauerrahm und einer ordentlichen Portion frischem Dill verfeinert. Obenauf sorgen zart geschwenkte Fischwürfel aus Kabeljau, Lachs und geräucherter Forelle für herzhaften Genuss. Für einen frischen Farbtupfer runden feine Radieschenscheiben und saftige Cherrytomaten das Gericht perfekt ab.

Riesen-Schnitzel vom Landswien

€ 23,90

Schnitzel mit unserer Remouladensauce und Kartoffel-Gurken-Salat

Das größte Schnitzel hier vom Hof – das „kiekt“ auch schon mal über den Tellerrand hinaus! In purer Handarbeit werden 250 Gramm zarter Schweinerücken dünn plattiert und in selbstgeriebenen Semmelbröseln paniert. Anschließend wird es klassisch in der großen Schnitzelpfanne mit Butterschmalz geschwenkt und knusprig-luftig ausgebacken. Dazu servieren wir unsere hausgemachte, würzige Remouladensauce sowie einen frisch zubereiteten Pellkartoffelsalat in einem leichten Senfdressing – verfeinert mit Salatgurke, knackigen Radieschen und frischen Kräutern.

Wem das zu viel ist, isst einfach das kleinere Schnitzel 160 gr. – das „kiekt“ auch gut aus.

€ 19,80

En Hamburger Original – Hamburger Pannfisch

€ 25,90

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

Heimatliebe

„LÜTT`N HAPPEN“

Leckere Hausmannskost für den nicht ganz großen Hunger

Aus dem Backrohr – Brotzeit **€ 15,00**

Dicke, gebutterte Scheibe hausgebackenes Krustenbrot, belegt mit Rührei und zartem Rauchlachs.

Ausgebacken – Backfisch **€ 18,00**

Knusprig ausgebackenes Kabeljaufilet im goldenen Bierteig, serviert auf cremigem Kartoffelsalat mit hausgemachter Dill-Remouladensauce.

Vom Grill – Zwei Enden **€ 15,00**

Herzhaft gebratene Rostbratwurst auf Kartoffelstampf, dazu geschmorte Zwiebeln und ein Klecks würziger Senf.

Aus dem Ofen **€ 16,00**

Ofengebackene Süßkartoffel mit cremigem Schnittlauchquark, garniert mit frischer Rauke, eingelegten Gurken und geräucherten Pilzen.

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



VEGETARISCH



GLUTEN FREI



LAKTOSE FREI



VEGAN

Heimatliebe

NASCHWERK & BACKWERK

Heter Sneeball

€ 9,50

**Quarkknödel gefüllt mit Lübecker Marzipan und Mohn,
dazu eingekochte Holunder-Birnen**

Zarter, cremiger Quarkteig, gefüllt mit feinem Mohn und edlem Lübecker Marzipan, zu Schneeballgröße geformt, schonend gegart und anschließend in knusprigen Keksbröseln sowie gebräunter Butter geschwenkt. Serviert werden der Knödel auf einer samtigen Soße aus eingekochtem Holunder und saftigen Birnen.

Schwedenbecher

€ 9,50

Vanilleeiskugel mit Apfelkompott und Eierlikör

Eine große Kugel cremiges Vanilleeis mit frisch geschlagener Sahne und feinem Bratapfelkompott. Dazu servieren wir stilecht unseren hausgemachten Eierlikör aus Kondensmilch und aromatischen Gewürzen – im knusprigen Schokowaffelbecher!

Hamburger Rode Grütt – typisch noorddütsch

€ 7,90

**Traditionelle Rote Grütze aus frischen Beeren,
serviert mit cremigem Vanilleeis und frisch geschlagener Sahne.**

Mövenpick Kugel Eis

€ 2,80

...diverse Sorten

Portion Sahne

pro Kugel



€ 1,20

Uriger Streusel Blechkuchen

€ 4,50

Nach altem Familienrezept von „Oma Henni“

Hof-Gedeck

€ 5,80

**Ein halbes Stück saftiger Frucht-Streuselkuchen
nach traditionellem Familienrezept**

wahlweise serviert mit einer Tasse Kaffee oder einer Kugel feinem Mövenpick-Eis.

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



VEGETARISCH



GLUTEN FREI



LAKTOSE FREI



VEGAN