

Heimatliebe

Unsere Empfehlung zur SPARGEL – SAISON



Spargel – laut Goethe „der König aller Gemüse“

Für uns einer der kulinarischen Höhepunkte des Jahres! Unser Spargel kommt frisch gestochen aus dem nahen Umland – direkt vom Feld zu uns, ganz ohne Umwege. Dann heißt es nur noch: schälen, kochen, genießen. Ob klassisch mit Butter, mit selbst aufgeschlagener Hollandaise oder mit unserer grünen Soße – erfrischend, würzig und hausgemacht aus Petersilie, Rapsöl, Zitrone, Kapern und einem Hauch Gewürzgarke.

Frisch. Regional. Echt Spargelzeit.

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



VEGETARISCH



GLUTEN FREI



LAKTOSE FREI



VEGAN

SK 04/2025

Heimatliebe

Unsere Empfehlung zur SPARGEL – SAISON

Frischer Norddeutscher Stangenspargel

- Rohgewicht 400g -

mit zerlassener Butter, hausgemachter Zitronen-Hollandaise

oder Grüner Soße nach Hof Rezept  und geschwenkte Petersilienkartoffeln



€ 23,50

und dazu empfehlen wir:

Heide Katen Schinken von Basendahl

aus der Pape

- Rohgewicht 100g - € 9,90

Schnitzel vom Landschwein

Paniertes Schnitzel

- Rohgewicht 120g - € 10,50

Rumpsteak vom Grill

- Rohgewicht 180g - € 16,50

AKTIONSWEIN

2018er DR. LOOSEN RIESLING¹

QUALITÄTSWEIN, FEINH ERB

Erz. Weingut Villa Loosen
vollmundig, fruchtig, körperreich

€ 7,90 pro Glas 0,2l

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



VEGETARISCH



GLUTEN FREI



LAKTOSE FREI



VEGAN

SK 04/2025

Heimatl*ie*be

AUS DEM SUPPENTOPF UND DER MEIEREI

Sopp mit Pannecooken

€ 9,00

Rinderkraftbrühe mit Gemüse-, Fleisch- & Pfannkucheneinlage

Hausgemachte Rinderkraftbrühe, 8 Stunden lang aus Rippchen, Markknochen und Wurzelgemüse gezogen – voll im Geschmack, tief in der Seele. Dazu kommen feine Gemüsestückchen, zartes Fleisch und Pfannkuchenstreifen – wie früher, nur noch besser. Wärmt. Stärkt. Schmeckt einfach richtig gut.

Spars, Brood & Kräuter



€ 8,50

Spargel, Brot & Kräuter: Spargelsuppe mit zweierlei Spargeleinlage & Schnittlauchbrot

Das Königsgemüse mal ganz klassisch – als feine Suppe mit Sahne und Butter veredelt. Dazu zarte Spargelstückchen, frische Frühlingskräuter und ein Scheibchen hausbackenes Sauerteigbrot mit Schnittlauch. So einfach. So gut. So Frühling.

Zeeg Kees op langtöögschen



€ 13,90

Ziegenkäse auf Langezogenem: Dinkelfladen, Rhabarber, Bockshornklee & Fenchel

Dat geht fix in'n Kopp un in'n Magen: Schmelziger Ziegencamembert vom Hof Rehder in Holsteen, op 'n langen, knusprigen Dinkel-Sauerteig-Fladen. Schön rustikal, aber mit Schmackes!

Dazu: fein geschnibbelter Fenchel, 'n Klacks Rhabarber-Zwiebel-Kompott un Bockshornklee, der sich fröhlich in Honig suhlt.

Een Snack för Feinsnacker – norddütsch, snackig un wat feinet.

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



VEGETARISCH



GLUTEN FREI



LAKTOSE FREI



VEGAN

SK 04/2025

Heimatliebe

FELD & GARTEN

Frühjohr's upwaken

Frühlingserwachen: Kichererbsenklößchen, Brunnenkresse, Grünes, Kaffee³, Meerrettich, Erdbeeren



€ 20,90

So schmeckt der Frühling: Frisch, grün und voller Überraschungen.

Brunnenkresse und Bärlauch werden mit Zitrone, Kapern^{2,9} und Rapsöl zu einer feinen, kalten Kräutersoße verarbeitet. Unsere kleinen Kichererbsenklößchen nehmen das Aroma dankbar auf – zusammen mit Senfkohl, Brokkoli, Champignons und Leinsaat.

Für den Frischekick: Erdbeeren in Kaffee-Kardamom-Öl und frisch geriebener Meerrettich obendrauf. Pflanzlich. Frühlingshaft. Voller Charakter.

Ingemaktet sööt & suur

Eingewecktes Süß & Sauer: Spargel, Buchweizen, Aubergine, Zitronen-Knoblauch-Dip



€ 21,40

Dat is wat für Feinsnacker, die's gern mit'n bisschen Pfiff mögen: Weißer Spargel aus der Region, süß-sauer eingelegt mit Buchweizen, dann mit Distel- und Rapsöl verfeinert. Obendrauf gibt's 'ne ordentliche Portion frische Kräuter und 'n Hauch Senf – dat bringt Schwung in de Bude.

Die Aubergine? Schön gegart, abgezogen, leicht plattiert und mit einer feinen Nusskruste knusprig gebraten – würzig und mit Biss. Dazu kommen feine Salatspitzen und ein cremiger Dip aus karamellisiertem Knoblauch, Kartoffel, Rapsöl und 'n Sprutz Zitrone. Sööt un suur – dat passt hier ganz genau.

„BOWL“ seggen de enen —

„Schötel“ seggt man in Hamborg

Vielfältige große Salatschüssel mit allerlei Vitalem und Knoblauchbrot



€ 16,90

Salat? Gibt's viele – aber so bunt, knackig und lecker ist er selten. Unsere „Schötel“ ist vollgepackt mit angemachtem und unangemachtem Gartengemüse, verschiedenen Hülsenfrüchten und Cerealien. Obendrauf gibt's frische Blattsalate im hausgemachten Kräuter-Honig-Dressing mit Essig & Rapsöl aus der Region – getoppt mit gerösteten Sonnenblumenkernen. Dazu: Knoblauchzupfbrot frisch ausm Ofen.

dazu gebratene Hähnchenbruststreifen

€ 5,00

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



VEGETARISCH



GLUTEN FREI



LAKTOSE FREI



VEGAN

SK 04/2025

Heimatliebe

LAND & MEER



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 ausgebacken¹². Dazu servieren wir unsere hausgemachte, würzige Remouladensauce^{2,9,12} sowie einen frisch zubereiteten Pellkartoffelsalat in einem leichten Senfdressing¹² – 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

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



VEGETARISCH



GLUTEN FREI



LAKTOSE FREI



VEGAN

SK 04/2025

Heimatliebe

LAND & MEER



Peppriges Rind

Steak-Liebe – Färsensteak mit Zwiebeln, Bohnensalat & Ofenkartoffel mit Schnittlauchquark, wahlweise leckere Steaktunke oder aromatische Kräuterbutter

Unser Färsensteak? Erst scharf angebraten, dann ganz entspannt auf den Punkt gegart – saftig, aromatisch, einfach gut. Zum Ausruhen legt sich das Steak auf gebräunte Zwiebelringe, bevor es angeschnitten wird – das perfekte Bett für echten Geschmack. Dazu packen wir einen bunten Bohnensalat¹² – typisch norddeutsch süß-sauer abgeschmeckt – und eine knusprige Ofenkartoffel mit cremigem Schnittlauchquark auf den Teller.

Und bei der Soße? Ganz dein Ding: Entweder unsere würzig-pikante Steaktunke^{2,3,9,14} – oder die zart schmelzende Kräuterbutter.

Mageres Hüftsteak von der Färse

160 gr. € 18,90

Saftiges Rumpsteak von der Färse

220 gr. € 26,90

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



VEGETARISCH



GLUTEN FREI



LAKTOSE FREI



VEGAN

SK 04/2025

Heimatliebe

LAND & MEER

En Hamburger Original – Hamburger Pannfisch

€ 25,90

Kabeljau mit Bratkartoffeln, Senfsauce und Gurkensalat

Vom einfachen Hafenarbeiter-Essen zum absoluten Kultgericht – Hamburger Pannfisch ist ein echter Klassiker, der sich ständig neu erfindet und doch immer unverwechselbar nordisch bleibt.

Bei uns kommt er so auf den Teller: In Butter goldbraun gebratene MSC-Kabeljaufilets, serviert auf knusprigen Bratkartoffeln mit Speckwürfeln ^{2,6,12}, sanft geschmorten Zwiebelstreifen und unserer mild-rauchigen Senfsauce. Dazu gibt's als perfekte Begleitung einen süß-sauer eingelegten Gurken-Dill-Salat – direkt aus Oma Klaras Rezeptbuch und heute noch genauso gut wie damals. Echt Hamburg, echt lecker – einmal Pannfisch und du weißt, warum das hier Tradition hat.

Platt + Rund = Lecker

€ 26,20

Rotzunge, Kartoffel-Bärlauch-Stampf, Rote Bete, Rucola & knusprige Aubergine

Du magst Fisch, aber nicht zu kräftig? Dann ist unsere zart gebratene Rotzunge genau dein Ding – mild im Geschmack, aber voll mit feinen Aromen. In Kapern-Petersilien-Butter geschwenkt, dazu cremiger Kartoffel-Bärlauch-Stampf – ein Dream-Team auf dem Teller. Rund wird's mit marinierter Aubergine in Nusskruste, knusprig gebraten, plus einem frischen Salat aus Roter Bete und würzigem Rucola. Leicht, bunt, und voller Geschmack – Fisch mal anders

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



VEGETARISCH



GLUTEN FREI



LAKTOSE FREI



VEGAN

SK 04/2025

Heimatlie

„LÜTT`N HAPPEN“

**Hausmannskost – klein & fein
für den nicht ganz so großen Hunger**

Aus dem Backrohr – Brotzeit **€ 16,00**

Dicke Scheibe hausgebackenes Krustenbrot, goldgelb gebuttert, belegt mit buntem Krautsalat, zarten Rinderstreifen, Mayonnaise und frischem Basilikum. Rustikal, deftig & mit frischem Twist.

Ausgebacken – Backfisch **€ 18,00**

Goldbraun & knusprig: Unser Kabeljaufilet im Bierteig wird frisch ausgebacken und auf cremigem Kartoffelsalat angerichtet. Dazu gibt's unsere hausgemachte Dill-Remouladensauce – Würzig, nordisch gut.

Frühlingsgemüse



€ 16,00

Bunter Frühlingsmix aus grünem Spargel, Erbsen, Brokkoli und Champignons – geschwenkt in einer cremigen, schaumigen Kräutersoße. Dazu servieren wir unseren Kartoffel-Bärlauch-Stampf – luftig, einfach perfekt dazu.

Aus dem Ofen **€ 15,00**

Ofenkartoffel mit cremigem Schnittlauchquark, garniert mit frischer Rauke, zartem Rauchlachs, knackigen Radieschen und einem Hauch Erdbeere. Herzhaft trifft Frische – überraschend lecker.

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



VEGETARISCH



GLUTEN FREI



LAKTOSE FREI



VEGAN

SK 04/2025

Heimatliebe

NASCHWERK & BACKWERK

Süßer Käse – Sööter Kaas

€ 9,90

Frischkäse, Rhabarber, Gewürzhalbgefrorenes, Haferkeks & Honigmandel

Cremiger Frischkäse, kurz gebacken und danach gut durchgekühlt, trifft auf süß-säuerlichen Rhabarber und knusprige Haferkeks-Crumbles. Dazu gibt's ein würziges Halbgefrorenes mit Zimt, Kardamom und Nelke – perfekt abgerundet mit gerösteten Mandeln, die sich in Heidehonig baden durften.

Nordisch süß, herrlich anders – Dessertliebe auf die norddeutsche Art.

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!

Dat löppt! Süßkram kann so schön einfach sein.

Hamburger Rode Grütt – typisch noorddütsch

€ 7,90

Rote Grütze mit Vanilleeis mit Sahne

Der Dessert-Klassiker aus dem Norden – und jeder macht ihn ein bisschen anders. Bei uns gibt's ganze Johannis-, Brom- und Himbeeren in einer samtigen Erdbeersoße. Dazu? Eine Kugel cremiges Vanillerahmeis und frisch geschlagene Sahne.

Mehr braucht's nich – außer 'n Löffel.

Mövenpick Kugel Eis

€ 2,80

....diverse Sorten

Portion Sahne

pro Kugel



€ 1,20

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



VEGETARISCH



GLUTEN FREI



LAKTOSE FREI



VEGAN

SK 04/2025

Heimatl*ie*be

NASCHWERK & BACKWERK



Uriger Streusel Blechkuchen

€ 4,50

Echter Kuchenschatz nach altem Familienrezept von Oma Henni

– außen knusprig, innen herrlich saftig.

Hausgemacht mit ganz viel Liebe – so schmeckt Kindheit.

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.

1 mit Farbstoff
2 mit Konservierungsstoff
3 mit Koffein

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

SK 04/2025