

Heimatl*ie*be

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 Gewürzgurke.

Frisch. Regional. Echt Spargelzeit.

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



VEGETARISCH



GLUTEN FREI



LAKTOSE FREI



VEGAN

KSK 05/2025

Heimatl*ie*be

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 120g - **€ 11,90**

Schnitzel vom Landschwein

Paniertes Schnitzel

- Rohgewicht 160g - **€ 11,90**

Mageres Hüftsteak

- Rohgewicht 160g - **€ 11,90**

Saftiges Rumpsteak

- Rohgewicht 220g - **€ 18,90**

AKTIONSWEIN

2018er ZEHNTHOF SILVANER ¹

QUALITÄTSWEIN, TROCKEN

Erz. Weingut Zehnthof

animierend süffiger und würziger Weißwein

€ 7,90 pro Glas 0,2l

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



VEGETARISCH



GLUTEN FREI



LAKTOSE FREI



VEGAN

KSK 05/2025

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 hausgebackenes Sauerteigbrot mit Schnittlauch. So einfach. So gut. So Frühling.

FELD & GARTEN

„BOWL“ sagen de enen –

„Schötel“ seggt man in Hamborg



€ 16,90

Vielfältige große Salatschüssel mit allerlei Vitalem und Knoblauchbrot

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

KSK 05/2025

Heimatl*ie*be

LAND



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



VEGETARISCH



GLUTEN FREI



LAKTOSE FREI



VEGAN

KSK 05/2025

Heimatl*ie*be

LAND



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

KSK 05/2025

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

KSK 05/2025

Heimatl*ie*be

NASCHWERK & BACKWERK

Hamburger Rode Grütt – typisch noorddüütsch

€ 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



pro Kugel

€ 2,80

....diverse Sorten

Portion Sahne

€ 1,20

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

KSK 05/2025