

Heimatl*ie*be

VOM WALDE KOMMT ER HER

Ob Pfifferling, Eierschwamm, Rehling oder Chanterelle – wie man ihn auch nennt: Wir lieben ihn nicht nur im Wald, sondern vor allem, wenn er goldgelb in unserer Pfanne tanzt.



FrISChe Pfifferlinge aus der Pfanne

€ 22,50

Pfifferlinge, frisch aus dem Wald und direkt in die Pfanne: Gebraten mit Zwiebelwürfeln, Knoblauch und magerem Speck^{2,6,12}. Abgeschmeckt mit frisch gemahlenem Pfeffer, einem Schuss Sahne, etwas Sauerrahm und ganz viel frischen Kräutern. Dazu servieren wir im Ofen gebackene kleine Kartoffeln mit Zwiebeln, Frühllauch, Tomaten und Rosmarin.

Und wer's vegetarisch mag: Geht natürlich auch ohne Speck!

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



VEGETARISCH



GLUTEN FREI



LAKTOSE FREI



VEGAN

KSK 07/2025

Heimatliebe

VOM WALDE KOMMT ER HER

Wer mag, auch gerne:...

mit kleinem Schnitzel vom Landschwein 120 gr. € 29,90

Knusprig, luftig, echt Handarbeit – in Butterschmalz ausgebacken, mit hausgemachter Semmelbröselpanade.

mit mageres Hüftsteak 160 gr. € 29,90

mageres Hüftsteak von der Färsen – würzig und mit kräftigem Aroma.

mit saftigem Rumpsteak 220 gr. € 39,90

saftiges Rumpsteak von der Färsen – mit würzigem Fettrand und kräftigem Aroma.

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



VEGETARISCH



GLUTEN FREI



LAKTOSE FREI



VEGAN

KSK 07/2025

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.

UT KOOP & STEEL



€ 8,90

Cremige Pfifferlings-Kartoffel-Suppe mit Kräuteröl

Fein gebratene Pfifferlinge mit Zwiebeln und 'n Hauch Knoblauch machen den Anfang – schön angeröstet, wie man's hier oben mag. Dann kommen Sahne, Kartoffeln und hausgemachte Gemüsebrühe dazu – das Ganze köchelt 'ne gute Stunde, ganz in Ruhe.

Anschließend wird's fein püriert, mit frisch gemahlenem Pfeffer abgeschmeckt und mit einem Klecks Kräuteröl veredelt.

Cremig, würzig, wohlig – 'n Löffel voll norddeutschem Sommer.

NOORDDÜÜTSCHER – Vorspeisenteller

€ 16,80

Snacken wie de Nordlichter!

Auf diesem Teller landet, wat hier oben richtig zählt:

Basedahler Katenschinken – schön würzig und luftig getrocknet, dazu ehrliche Mettwurst^{2,12}, cremiger Deichkäse, 'n Stück hausgemachtes Sauerfleisch und feines Matjestatar – mild, buttrig und mit Charakter.

Dazu stellen wir Remoulade hin, wie sie sein soll: selbstgemacht mit ordentlich Geschmack. Und natürlich darf dat süß-sauer Eingelegte nich fehlen – mit Gurke^{2,9}, Möhrchen und wat die Küche sonst so hergibt.

Bisschen deftig, schön snackig.

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



VEGETARISCH



GLUTEN FREI



LAKTOSE FREI



VEGAN

KSK 07/2025

Heimatl*ie*be

FELD & GARTEN

BEET & LINS



€ 20,60

Linsentaler op Gelbe-Bete-Linsensalat mit Sanddorn, Melone & Rauchmandel

Dat geiht auch ohne Fleisch, aber mit ordentlich Geschmack! Unsere Taler aus roten Linsen, Süßkartoffel und Gemüse kriegen richtig Würze mit Paprika, Kumin, Bockshornklee und frischen Kräutern – außen kross, innen schön weich.

Dazu gibt's ofengegarte Gelbe Bete, vermischt mit Linsen, Sanddorn, Leinsaat, Limette und 'n Tick Aprikose – dat bringt Frische un 'n kleinen Fruchtschubs auf den Teller. Obendrauf? Rauchmandeln mit Biss und ein Öl aus Basilikum und Minze – würzig, rund und ganz und gar nicht langweilig.

Nordisch pflanzlich. Ungewöhnlich gut.

SÖMMER-GEMÖÖST



€ 20,30

Ofengemüse im Tomaten-Kräutersud^l mit Kichererbsen, Kartoffeln, Rucola & geräucherten Kräuterseitlingen

Sommer auf'm Teller, ganz ohne Schnickschnack.

Zucchini, Paprika und Aubergine werden erst kräftig angeröstet, dann in einem würzigen Tomatensud mit Weißwein, Kichererbsen und einer Handvoll Kräuter sanft geschmort – so, wie's hier oben gern gemacht wird.

Dazu kommen feine Kartoffelstücke und frischer Rucola, die dem Ganzen noch 'n bisschen Frische und Biss geben. Krönung obendrauf: aromatisch geräucherte Kräuterseitlinge und ein Stück kräftiges Knoblauchbrot zum Auftunken.

Vegan, aber nix mit Verzicht – nur mit Geschmack.

GRÖÖN & Knackig



€ 16,90

Romana, Spinat & Rauke im Joghurtdressing mit Tomate, Deichkäse, Radieschen & Zupfbrot

Ein frischer grüner Mix wie vom Wochenmarkt: knackiger Römersalat, herber Blattspinat und würzige Rauke vereinen sich zu einer echten Salatliebe.

Das Dressing? Ein nordisch abgeschmeckter Joghurtsud mit Zitrone, Knoblauch, Senf – und 'nem Hauch Kapernwasser für das feine Extra. Leicht, cremig, mit einem Hauch Süße. Dazu gibt's geriebenen Deichkäse, Radieschenscheiben, Röstzwiebeln, Cherrytomaten – und ein Stück ofenfrisches, fluffiges Zupfbrot zum Dippen. Frisch, würzig, ehrlich – einfach gröön & richtig knackig.

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



VEGETARISCH



GLUTEN FREI



LAKTOSE FREI



VEGAN

KSK 07/2025

Heimatl*ie*be

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. – dass „kiekt“ auch gut aus.

€ 19,80

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



VEGETARISCH



GLUTEN FREI



LAKTOSE FREI



VEGAN

KSK 07/2025

Heimatl*ie*be

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 Färs	160 gr.	€ 18,90
Saftiges Rumpsteak von der Färs	220 gr.	€ 26,90

VUN'N KUTTER IN DE PANN

€ 24,50

Drei Schollenfilets in brauner Butter, mit Kartoffelstampf & Gurken-Dill-Salat

Klassischer geht's kaum: Frisch vom Kutter, durch Mehl gezogen und in schäumender Butter goldbraun gebraten – so schmeckt echte norddeutsche Küche! Verfeinert mit Zitrone und Petersilie, servieren wir die zarten Schollenfilets mit cremigem Kartoffelstampf und einem erfrischenden Gurken-Dill-Salat.

Ein Fischgericht wie früher – einfach, ehrlich, lecker.

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



VEGETARISCH



GLUTEN FREI



LAKTOSE FREI



VEGAN

KSK 07/2025

Heimatl*ie*be

„LÜTT`N HAPPEN“

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

Hausgemachtes Sauerfleisch

€ 17,00

Zartes Schweinefleisch, in mild-würzigem Sud süß-sauer abgeschmeckt – ein echter Klassiker vom Hof! Dazu gibt's unsere frische Remoulade, Gewürzgurke^{2,9,1}, knackige Salatgarnitur und knusprig gebratenes Graubrot. Deftig, hausgemacht & richtig lecker – so schmeckt's im Norden.

Gartenschnitzel

€ 15,00

Außen knusprig, innen zart: Kohlrabi in Nuss-Kern-Panade, goldbraun gebraten. Dazu gibt's unseren hausgemachten Kartoffel-Gurken-Salat mit Radieschen – und obendrauf eine würzige Grüne Soße^{2,9} aus Petersilie, Zitrone & Gewürzgurke.

Vegan, herzhaft & voller Geschmack – ganz ohne Schnickschnack.

Aus dem Eichenfass

€ 15,00

Fischbrötchen? Ein bisschen anders. Statt Brötchen gibt's bei uns eine dicke Scheibe gebuttertes Krustenbrot – belegt mit zarten Matjesfilets, frischer Senf-Dill-Sauce und knackigem Salat. Oben drauf: feine rote Zwiebelringe – Rustikal, frisch & mit Küstencharakter.

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



VEGETARISCH



GLUTEN FREI



LAKTOSE FREI



VEGAN

KSK 07/2025

Heimatlíe

NASCHWERK & BACKWERK

HAMBORGER 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.

Klüttersuppe mit KERSCHEN



€ 7,90

Fruchtig, frisch & richtig norddeutsch:

Sauerkirschen treffen auf handgedrehte Mehlklößchen – bei uns „Klüter“ genannt – und das Ganze wird ganz klassisch kalt serviert.

Ideal für warme Sommertage – als leichter Mittag oder süßer Abschluss.

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 07/2025