

Heimatl*ie*be

HERBST AUF DEM TELLER

Wenn das Laub fliegt und der Wind ordentlich pustet,
ist es Zeit für was Herzhaftes aus dem Ofen.



KÜRBIS UT'N OVN



€ 19,70

Kürbisgemüse aus dem Ofen mit Kastanien, Walnuss, Kartoffel,
Pilzen, Tomate und Klößchen

Bei uns gibt's geröstete Kürbisspalten mit kleinen Kartoffeln, süßen Wurzeln und Esskastanien – schön weich geschmort und richtig lecker abgeschmeckt. Frische Champignons und getrocknete Steinpilze sorgen für Tiefe, Kirschtomaten bringen Frische und 'n Hauch Süße mit rein. Oben drüber streuen wir noch Walnüsse und ganz viel frische Kräuter, dazu kommen kalt gerührte Preiselbeeren und ein guter Schuss Kernöl – nordischer Herbstgenuss eben.

Und das Beste: Unsere fluffigen Kartoffelklößchen werden in grob gehackten Kürbiskernen geschwenkt. Passt wie Deckel auf'n Topf!

Warm, würzig, wunderbar.

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



VEGETARISCH



GLUTEN FREI



LAKTOSE FREI



VEGAN

KSK 09/2025

Heimatl*ie*be

HERBST AUF DEM TELLER

Und wer noch 'n bisschen mehr möchte...

Unser **KÜRBIS UT'N OVN** lässt sich prima ergänzen – einfach wählen, worauf du Lust hast:

Wildragout aus Reh & Hirsch

€ 32,90

Zart geschmortes Ragout aus regionalem Wildfleisch – kräftig abgeschmeckt, mit Wurzelgemüse, Wacholder, Lorbeer und Rotwein eingekocht. Ein klassischer Wildschmor – tief, aromatisch und voller Waldwürze.

2 kleine Wildschwein-Schnitzel (total 120 gr.)

€ 29,50

Fein marmoriertes Wildschweinrückenfleisch, dünn geklopft, paniert und in Butterschmalz goldbraun gebraten – außen knusprig, innen saftig.

Karamellisiertem Ziegenkäse



€ 27,50

Ziegenkäsetaler mit einer knusprig-süßen Kruste aus braunem Zucker.

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



VEGETARISCH



GLUTEN FREI



LAKTOSE FREI



VEGAN

KSK 09/2025

Heimatl*ie*be

AUS DEM SUPPENTOPF UND DER MEIEREI



KÖRBSSUPP



€ 8,90

Unsere Kürbissuppe

Der Herbst bringt sie wieder auf den Teller: unsere cremige Suppe aus heimischem Kürbis, Wurzelgemüse, Kartoffel und einem Hauch Apfel – alles sanft angeschmort, mit Gemüsebrühe gekocht, fein püriert und pikant abgeschmeckt. Obenauf: geröstete Kürbiskerne und ein feiner Schuss steirisches Kernöl – herbstlich, würzig, rund.

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



VEGETARISCH



GLUTEN FREI



LAKTOSE FREI



VEGAN

KSK 09/2025

Heimatl*ie*be

AUS DEM SUPPENTOPF UND DER MEIEREI

SOPP MIT PANNECOOKEN

€ 9,00

Rinderkraftbrühe mit Gemüse-, Fleisch- & Pfannkucheneinlage

So schmeckt's, wenn Zeit, Handwerk und gutes Fleisch zusammenspielen: Unsere Rinderkraftbrühe wird ganze acht Stunden lang aus Rinderrippe, Markknochen und frischem Wurzelgemüse gekocht – bis sie dunkel, kräftig und klar ist.

Mit drin: feines Rindfleisch, buntes Suppengemüse und herzhaft Pfannkuchenstreifen.

Klassisch. Wärmend. Ein echter Teller Trost.

BLAUE STUNDE



€ 16,80

Blauschimmelkäse auf Gelber Bete, Quittengelee & Sanddorn

Ein Vorgeschmack mit Charakter – für alle, die es würzig mögen:

Unser Blauschimmelkäse „Friesisch Blue“ aus Holstein bringt mit seiner cremigen, pikanten Art ordentlich Tiefe auf den Teller. Dazu gibt's fruchtiges Quittengelee und einen Salat aus gelber Beete, fein abgeschmeckt mit Limette, Sanddorn, Zimt, Chili und Rapsöl von der Küste.

Ein norddeutsches Aromenspiel – kräftig, frisch und einfach besonders.

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



VEGETARISCH



GLUTEN FREI



LAKTOSE FREI



VEGAN

KSK 09/2025

Heimatl*ie*be

HAUPTGERICHTE



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.

Saftiges Rumpsteak von der Färs 220 gr.

€ 28,90

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



VEGETARISCH



GLUTEN FREI



LAKTOSE FREI



VEGAN

KSK 09/2025

Heimatl*ie*be

HAUPTGERICHTE

VUN'N KUTTER IN DE PANN

€ 24,50

Rotzungenfilets auf Kartoffel-Steckrüben-Stampf & Rote-Bete-Salat

Frisch vom Kutter direkt in die heiße Pfanne:

Zarte Rotzungenfilets, in Roggenmehl gewendet und in Butter goldbraun gebraten. Verfeinert mit einem Hauch Liebstöckel für die kräuterige Tiefe. Dazu servieren wir einen cremig-kräftigen Kartoffel-Steckrüben-Stampf – rustikal, leicht stückig, abgeschmeckt mit Muskat, rauchigem Paprikapulver und einem Hauch Schabzigerklee. Für den Frische-Kick sorgt ein Salat aus Roter Bete, Linsen, Aprikosenstücken und geröstetem Pumpernickel.

Norddeutsch, klar & ehrlich – so schmeckt das Meer.

UT'N GEMÜSEGARN



€ 20,90

Knuspriges Sellerieschnitzel auf Kartoffel-Bohnen-Salat mit Birne & Grüner Soße

Zart vorgegarte Knollensellerie-Scheiben, in Zitronensaft mariniert, werden mit einer Mischung aus Semmelbröseln und gerösteten Nüssen & Kernen umhüllt – goldbraun ausgebacken, außen knusprig, innen weich.

Dazu gibt's einen herbstlich-feinen Kartoffelsalat aus kleinen Pellkartoffeln, knackigen grünen Bohnen, Birnenspalten und Senfgurken, abgeschmeckt mit einem süß-sauren Senf-Kräuter-Dressing.

Obenauf kommt ein Dip aus Petersilie, Dill, Estragon, Essig und heimischem Rapsöl – würzig, frisch, nordisch.

Ein pflanzliches Highlight für alle, die's ehrlich und hausgemacht lieben.

RAPUNZEL MIT BEGLEITUNG



€ 21,50

Feldsalat mit Ziegenkäse, Rauchpilzen & geröstetem Brot

Hier kommt ordentlich was auf die Gabel: Feiner Feldsalat trifft auf grob gewürfeltes, frisch geröstetes Knoblauchbrot – angemacht mit einem cremigen Kartoffeldressing.

Obendrauf: Ziegenkäse, aromatisch geräucherte Kräuterseitlinge, karamellisierte Kürbiskerne, Walnuss, Cranberry und frische Feigenscheiben.

Ein Salat mit Charakter – herzhaft, süß, nussig. Und garantiert nicht langweilig.

dazu gebratene Hähnchenbruststreifen

€ 5,00

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



VEGETARISCH



GLUTEN FREI



LAKTOSE FREI



VEGAN

KSK 09/2025

Heimatlie

„LÜTT`N HAPPEN“

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

Norddeutsche Häppchenvariation

€ 18,00

Hier kommt alles zusammen, was den Norden kulinarisch ausmacht:

feiner Katenschinken aus der Basdahler Schinkenmanufaktur, würzige Mettwurst, 12 Monate gereifter Deichkäse, ein kleiner Happen von kräftig geräucherter Kohlwurst und ein Stück knuspriger Backfisch – so schmeckt's zwischen Elbe und Weser. Dazu gibt's unseren hausgemachten Krautsalat, frische Remoulade, scharfen Senf und ein bisschen was fürs Auge.

Rustikal. Regional. Richtig gut.

Aus dem Eichenfass

€ 16,00

Matjes „Hausfrauenart“ mit Ofenkartoffel

Frischer Matjes – zart, mild gereift und eingelegt nach alter Tradition – trifft auf eine norddeutsche Klassiker-Kombi: Unsere Hausfrauensauce wird aus Schmand, Apfelstückchen, Zwiebeln, Gewürzgurke, Meerrettich und reichlich frischem Dill gemacht – leicht, würzig, cremig. Dazu servieren wir eine ofenfrische Kartoffel mit krosser Haut, feine Zwiebelringe und einen frischen Salat.

**Ein echter Liebling auf unserer Karte – traditionell,
aber mit dem gewissen Etwas.**

Wruken-Sopp



€ 14,00

Steckrüben-Linsen-Suppe mit Röstbrot

Wenn's draußen kühler wird, kommt bei uns was Herzhaftes auf den Löffel: Eine kräftige, stückige Suppe aus süßlicher Steckrübe, roten Linsen, Lauch, Wurzeln, Kartoffeln und einem Hauch Kümmel & Muskat. Alles wird langsam weichgekocht, mit Petersilie, mildem Rapsöl und frisch gemahlenem schwarzem Pfeffer abgeschmeckt. Obendrauf: geröstete Brotwürfel und feiner Zwiebellauch für den extra Biss.

**Sie kommt komplett vegan daher – wer mag, kann sich auch
ein paar Scheiben deftige Wurst dazu gönnen**

€ 2,00

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



VEGETARISCH



GLUTEN FREI



LAKTOSE FREI



VEGAN

KSK 09/2025

Heimatl*ie*be

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.

SÖTER KÖRBS IM WECK



€ 8,90

Gebackener Kürbis-Skyr mit Apfel, Karamell & Hafercrumble

Ein süßer Abschluss, wie man ihn sich wünscht: Skyr mit Kürbis und feinen Herbstgewürzen wie Zimt, Kardamom, Nelke und Koriander – im Weckglas gebacken, samtig und warm. Oben drauf ein fruchtiges Backapfelkompott, goldbrauner Butterkaramell und knuspriger Hafercrumble. Ein Löffel voll Gemütlichkeit.

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 09/2025