

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^{2,12} 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 10/2025

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 10/2025

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



VEGETARISCH



GLUTEN FREI



LAKTOSE FREI



VEGAN

KSK 10/2025

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 herzhafte Pfannkuchenstreifen.

Rustikal. Herzhaft. Für Bauch & Seele.

ZIPPELKOKEN

€ 16,80

Zwiebel-Lauch-Fladen mit Katenschinken, Kürbis und Deichkäse

So'n rustikaler Roggenfladen mit Schmand, Zwiebel und Lauch – oben drauf Katenschinken und Deichkäse, wie man's mag. Dazu packen wir noch 'n Schwung Kürbis und frischen Feldsalat.

Und wer's vegetarisch mag: geht natürlich auch ohne Katenschinken!

Einfach deftig, gemütlich, nordisch.

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



VEGETARISCH



GLUTEN FREI



LAKTOSE FREI



VEGAN

KSK 10/2025

Heimatl*ie*be

WIESE & 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.

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 10/2025

Heimatl*ie*be

WIESE & MEER

VUN'N KUTTER IN DE PANN

€ 26,50

Rotzunge auf kleinen Kartoffeln, Gurkensalat und Senftunke

Frisch vom Kutter direkt in die heiße Pfanne:

Zarte Rotzungenfilets, in Roggenmehl gewendet und in Butter goldbraun gebraten – mit 'nem Sprutz Zitronenpfeffer und Liebstöckel. Dazu gibt's kleine marinierte Ofenkartoffeln mit Honig-Senf-Tunke und einen erfrischenden Gurkensalat mit Dill, Zwiebelchen und Saurer-Sahne.

Norddeutsch, klar & ehrlich – so schmeckt das Meer.

LINS, BEETE & TUFFEL



€ 22,90

Linsentaler mit Süßkartoffel-Kichererbsen-Ragout, Rote-Bete-Salat

Unsere Linsentaler kommen aus roten Linsen, Süßkartoffel und viel Gemüse – kräftig abgeschmeckt mit frischen Kräutern und Gewürzen wie Paprika, Kumin und Bockshornklee. Dazu gibt's 'n deftiges Ragout aus Kartoffeln, Süßkartoffeln, Tomaten und Kichererbsen, schön rund mit 'ner Prise Rauchpaprika. Oben druff kommen Rucola und würzig angemachte Rote Bete.

Dat is bunt, sättigend un richtig lecker, wie man in Hamborg seggt.

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



VEGETARISCH



GLUTEN FREI



LAKTOSE FREI



VEGAN

KSK 10/2025

Heimatl*ie*be

„LÜTT`N HAPPEN“

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

Ut'n Backooven

€ 17,00-

Ofenkartoffel mit Grüner Soße, Matjes und Feldsalat

Ofenkartoffel prall gefüllt mit grüner Soß'^{2,9} aus Kräutern, Zitrone, Schmand und Ei.
Dazu kommen zwei feine Matjesfilets, Feldsalat und rote Zwiebeln

Rustikal. Regional. Richtig gut.

Ut Land un Meer

€ 18,00

Kartoffel-Kürbis-Salat mit Backfisch und Remoulade

So schmeckt der Norden: Kartoffel-Kürbis-Salat mit Bohne, Birne und Kräutern.
Dazu legen wir euch ein Stück Backfisch mit Dill-Remoulade auf den Teller.

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

Rindveeh Stückje in Soos

€ 19,00

**Rindergeschnetzeltes mit Grünem Pfeffer, Champignons,
Zucchini und Kartoffel Steckrüben Stampf**

Zartes Rindfleisch, rosa gebraten und in aromatischer Soß' mit Champignons,
Zucchini, Zwiebel und grünem Pfeffer¹². Dazu servieren wir 'nen kräftigen
Kartoffel-Steckrüben-Stampf.

Nordisch, bodenständig, saftig.

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



VEGETARISCH



GLUTEN FREI



LAKTOSE FREI



VEGAN

KSK 10/2025

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.

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 10/2025