

# Heimatl*ie*be

## VORWEG AUS FELD & GARTEN



### ROOK, AANT & KÖRBS

**€ 16,80**

#### Geräucherte Entenbrust auf eingelegtem Kürbis, Feldsalat und Preiselbeeren

Fein aufgeschnittene Entenbrust, rauchig und saftig, landet mit frischem Feldsalat und süßherben Preiselbeeren auf'm Teller. Dazu gibt's ein süß-saures Kürbis-Quitten-Kompott mit Gemüse, Gewürzen und 'nem Hauch Chili.

**Edel, nordisch, lecker.**

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



VEGETARISCH



GLUTEN FREI



LAKTOSE FREI



VEGAN

KSK 11/2025

# Heimatl*ie*be

## VORWEG AUS FELD & GARTEN

### KÖRBSSUPP



€ 8,90

#### Unsere Kürbissuppe

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

### AANT & HOHN

€ 10,50

#### Klare Hühnerbrühe mit Ente, Gemüse, Nudeln & typischen „Fettaugen“

So schmeckt Wohlfühlküche: klare Suppe mit viel Gemüse, Suppenhuhn und Ente, langsam simmernd und aromatisch. Mit Nudeln, gezupftem Fleisch und natürlich den goldenen „Fettaugen“ obendrauf.

**Ehrlich, kräftig, wärmend.**

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



VEGETARISCH



GLUTEN FREI



LAKTOSE FREI



VEGAN

KSK 11/2025



# Heimatl*ie*be

## LAND & MEER



### LECKER AANTENBRADEN – ENTENBRATEN

€ 34,50

**Brust und Keule von der Flugente, gefüllt mit Orange, Zwiebeln und Äpfeln** aus dem Altem Land, knusprig im Ofen gebraten, auf fünf Tage lang eingelegtem und mit Wintergewürzen gekochtem Preiselbeer-Rotkohl<sup>12</sup>, fruchtiger-herber Bratensoße, einem Bratapfel gefüllt mit Lübecker Marzipan und Rosinen, dazu ein großer Kartoffelkloß<sup>2,12</sup>, geschwenkt in gebräunter Butter und Brotbröseln.

**Festlich, knusprig, richtig opulent**

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



VEGETARISCH



GLUTEN FREI



LAKTOSE FREI



VEGAN

KSK 11/2025

# Heimatl*ie*be

## LAND & MEER

### VUN'N KUTTER IN DE PANN

€ 26,50

**Glasiertes Gewürz-Lachsfilet mit Brokkoli, Kartoffelrosenkohlstampf und Weißwein-Kürbis-Soße**

Saftiges Lachsfilet, in de Pann schön angebraten und dann mit Pfeffer, Kürbiskernen und 'nem Klecks Aprikosenkonfitüre glasiert – von leicht lieblich bis dezent pikant. Dazu gibt's cremigen Kartoffel-Rosenkohl-Stampf mit Muskat, Brokkoli mit Kirschtomaten und Leinsaat, dazu 'ne Weißwein-Kürbis-Soß.

**Frisch, aromatisch, winterlich rund.**

### KOORN AN KOORN



€ 22,90

**Steinpilz Dinkel „Risotto“ mit Kürbis, Granatapfel und Roter Bete**

Dinkel und Steinpilze schmoren zusammen, bis es schön würzig wird und trotzdem Biss hat – Risotto mal anders. Dazu packen wir Kürbis frisch aus'm Ofen, jede Menge Kräuter und Distelöl<sup>1</sup>, getoppt mit Roter Bete, Zimt und Granatapfel.

**Bodenständig, bunt, zum Weglöffeln.**

### PEPPRIGES RIND

**Steak-Liebe – Färsensteak mit Zwiebeln, Bohnensalat & Ofenkartoffel mit Schnittlauchquark, wahlweise leckere Steaktunke oder 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 Bohnensalat<sup>12</sup> – 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<sup>2,3,9,14</sup> – 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 11/2025



# Heimatl*ie*be

## LAND & MEER



### GRÖÖNKOHL HOLSTEINER ART

€ 21,90

#### Grünkohl mit Kohlwurst und Röstkartoffeln

Grünkohl gezupft, gewaschen und mit Zwiebelwürfeln, Haferflocken und kräftiger Rauchbrühe<sup>2,12</sup> schlotzig eingekocht, dazu etwas Senf – fertig! – obendrein eine deftige Kohlwurst<sup>2,12,14</sup>, außerdem goldgelb gebratene Röstkartoffeln mit 'ner kleinen Prise Zucker.

**Rustikal, traditionell, herzhaft.**

**Un wer noch mehr Hunger hat, kriegt 'ne Extrawurst.**

€ 4,00

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



VEGETARISCH



GLUTEN FREI



LAKTOSE FREI



VEGAN

KSK 11/2025

# Heimatl*ie*be

## „LÜTT`N HAPPEN“

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

### **UT'N BACKOOVEN**

**€ 18,00-**

#### **Ofenkartoffel mit Rauchlachs, Gurkenschmand und Rapunzel**

Zarte Scheiben vom kaltgeräucherten Lachs treffen auf frischen Gurkenschmand mit Dill und 'nem Sprutz Zitrone. Dazu servieren wir eine große Ofenkartoffel und knackigen Feldsalat.

**Rustikal, regional, würzig.**

### **UT'N POTT**

**€ 19,00**

#### **Königsberger Klopse mit Kapernsoße, Kartoffelstampf und Roter Bete**

Zwei ordentliche Klopse, sanft im Sud gegart, landen auf cremigem Kartoffelstampf. Mit kräftiger Kapernsoße<sup>1</sup> und frischem Rote-Bete-Salat.

**Klassisch, deftig, nordisch gut.**

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



VEGETARISCH



GLUTEN FREI



LAKTOSE FREI



VEGAN

KSK 11/2025

# Heimatl*ie*be

## NASCHWERK & BACKWERK



### WIEHNACHTS BÄCKERIE

€ 10,50

#### Karamellcreme mit Glühweinbirne, Kokos und weißem Schokoladeneis

Unsere Karamellcreme blubbert sich im Weckglas mit 'ner feinen Bittermandelnote in Form – obendrauf landen Birnen, die in Rotwein und Gewürzen schön weihnachtlich durchgezogen sind. Getoppt mit Kokosmakronen-Krümeln und weißem Schokoladeneis.

**Süß, kuschelig, genau richtig für de Wiehnachtstied.**

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



VEGETARISCH



GLUTEN FREI



LAKTOSE FREI



VEGAN

KSK 11/2025



# 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.

### 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 11/2025