

Heimattiebe

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

SK 11/2025

Heimattiebe

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

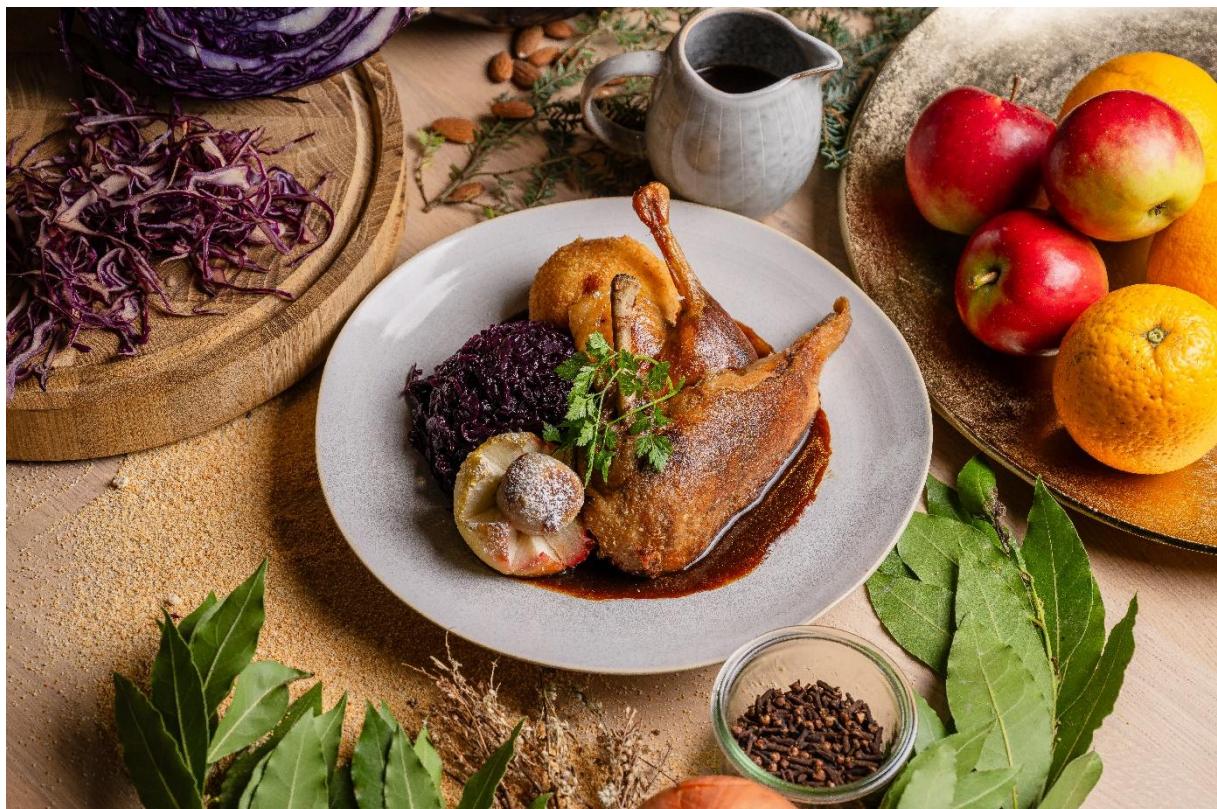


VEGAN

SK 11/2025

Heimattiebe

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-Rotkohl¹², fruchtiger-herber Bratensoße, einem Bratapfel gefüllt mit Lübecker Marzipan und Rosinen, dazu ein großer Kartoffelkloß^{2,12}, geschwenkt in gebräunter Butter und Brotbröseln.

Festlich, knusprig, richtig opulent

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



SK 11/2025

Heimattiebe

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 schmören 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 Distelöl¹, 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 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 Färse 220 gr.

€ 28,90

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



VEGETARISCH



GLUTEN FREI



LAKTOSE FREI



VEGAN

SK 11/2025

Heimattiebe

LAND & MEER



GRÖÖNKOHL HOLSTEINER ART

€ 21,90

Grünkohl mit Kohlwurst und Röstkartoffeln

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

Rustikal, traditionell, herhaft.

Un wer noch mehr Hunger hat, kriegt 'ne Extrawurscht.

€ 4,00

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

 VEGETARISCH

 GLUTEN FREI

 LAKTOSE FREI

 VEGAN

SK 11/2025

Heimattiebe

„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 Spritz 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 Kapernsoße¹ 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

SK 11/2025

Heimattiebe

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

SK 11/2025

Heimattiebe

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!

