

Heimatliebe

EINFACH GUT DURCH DEN WINTER

Wenn's draußen kalt ist, kommt bei uns die Forelle in den Ofen.
UT DE OVEN – weniger Schnickschnack, mehr Geschmack.



UT DE OVEN

€ 28,90

Forelle im Ganzen aus dem Ofen mit Kartoffel-Gurken-Salat, Meerrettich-Kräuter-Creme

Manchmal ist weniger einfach mehr: Frische Forelle aus Schleswig-Holstein, nur mit Salz, Kräutern und Knoblauch mariniert und schonend im Backpapier gegart. Dazu gibt's einen erfrischenden Kartoffel-Gurken-Salat mit Dill und Senf sowie eine Meerrettich¹²-Kräuter-Creme mit gehacktem Ei. Es ist stimmig, genau richtig!

Frisch, fein, nordisch.

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



VEGETARISCH



GLUTEN FREI



LAKTOSE FREI



VEGAN

Preise inkl. gesetzlicher Mehrwertsteuer & Bedienung SK 01/2026

Heimatl*ie*be

VORWEG AUS FELD & GARTEN



AANT & HOHN

€ 9,40

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, gezufttem Fleisch und natürlich den goldenen „Fettaugen“ obendrauf.

Ehrlich, kräftig, wärmend.

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



VEGETARISCH



GLUTEN FREI



LAKTOSE FREI



VEGAN

Preise inkl. gesetzlicher Mehrwertsteuer & Bedienung SK 01/2026

Heimatl*ie*be

VORWEG AUS FELD & GARTEN

HUMMER-SÖÖP

€ 10,80

Hummersuppe mit Pumpernickel-Bällchen und eingelegtes Gemüse

Der Klassiker der Hamburger Suppenküche: aromastarke Cremesuppe aus gerösteten Krustentieren, Meeresfisch und Gemüse. Verfeinert mit einem Schuss Weinbrand und Butter, dazu Pumpernickel Bällchen mit Kräuterfrischkäse und fein eingelegtes Wurzelgemüse. Tief im Geschmack, schön rund und absolut zeitlos.

Kräftig, würzig, vollmundig.

KEES, KNUST & RODE ROOV



€ 16,20

Ziegenkäse mit Walnüssen, Honig und marinierten Rote-Bete-Salat

Ziegenkäse schmilzt auf kräftigem Brot, Honig und Nüsse geben den Kick. Daneben Rote Bete, Cranberrys und Feldsalat für die Frische.

Modern, entspannt, lecker.

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



VEGETARISCH



GLUTEN FREI



LAKTOSE FREI



VEGAN

Preise inkl. gesetzlicher Mehrwertsteuer & Bedienung SK 01/2026

Heimatliebe

HAUPTGERICHTE

GRÖNKOHL 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.

Handfest, traditionell, herzhaft.

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

€ 4,00

OMAS KLÜTEN, SUURKRUUT & POGGENSTOHL



€ 21,80

Kartoffel-Pilz-Gulasch mit Paprika, Sauerkraut und Böhmischem Knödel

Frische und getrocknete Pilze werden mit Zwiebeln und Wurzelgemüse angeschwitzt, dann mit Tomate, Rotwein und Gemüsebrühe aufgegossen und ganz entspannt vor sich hin blubbern gelassen. Kartoffeln, fein geschnittenes Sauerkraut, Paprika und Gewürze kommen dazu, schwarzer Pfeffer und 'n Hauch Chili bringen Schub. Zum Auftunken gibt's einen hausgemachten Hefekloß aus Sauerteig und geröstetem Graubrot – dat passt.

Rustikal, warm, gut.

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



VEGETARISCH



GLUTEN FREI



LAKTOSE FREI



VEGAN

Preise inkl. gesetzlicher Mehrwertsteuer & Bedienung SK 01/2026

Heimatliebe

„LÜTT`N HAPPEN“

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



UT' DE BACKOOVEN

€ 18,00

Hamburger Rundstück mit zartem Wildragout, Rotkraut, Preiselbeeren

Mehr Hamburg geht kaum: hausgemachtes Rundstück, prall gefüllt mit zartem Wildragout aus Hirsch, Reh und Wurzelgemüse. Obendrauf kommen Rotkrautsalat, Preiselbeeren, Senfgurke und Senfmayo.¹²

Saftig, deftig, richtig rund.

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



VEGETARISCH



GLUTEN FREI



LAKTOSE FREI



VEGAN

Preise inkl. gesetzlicher Mehrwertsteuer & Bedienung SK 01/2026

Heimatl*ie*be

„LÜTT`N HAPPEN“

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

UT`N TOPF



€ 15,00 -

Pasta mit Linsen-Tomaten-Ragout

Frische Pasta, geschwenkt in einem kräftigen Ragout aus Linsen, sonnengereiften Tomaten, Rotwein, Gewürzen und Gemüse. Ehrlich gekocht, schön rund und genau richtig, wenn's unkompliziert gut sein soll.

Sättigend, saftig, stimmig.

UT' DE PAN

€ 17,00

Paprikaschote mit Hack auf Tomatenreis und Bratenfond

Gelbe Paprika, prall gefüllt mit Hack halb & halb, Zwiebelchen und Brot – schön saftig aus de Pann. Dazu gibt's würzigen Tomatenreis und 'nen lieblich-pikanten Bratenfond, der das Ganze rund macht. Kein Gedöns, dat läuft einfach.

Herzhaft, bodenständig, gemütlich .

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



VEGETARISCH



GLUTEN FREI



LAKTOSE FREI



VEGAN

Preise inkl. gesetzlicher Mehrwertsteuer & Bedienung SK 01/2026

Heimatlie

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.**

WINTER IM GLAS

 € 10,50

Mohn-Quark-Creme mit Holunder Früchten, Brandteig, Kondensmilch, Mandarinsorbet

Cremige Quark-Mohn-Creme mit Kardamom, im Weckglas gebacken und schön samtig. Dazu Birne, Kirsche und Cranberrys, langsam in Holundersaft gekocht. Obendrauf knuspriges Zimt-Spritzgebäck, ein Klecks eingekochte Kondensmilch und eiskaltes Mandarinsorbet. Warm & kalt, süß & frisch, macht sofort Lust auf den nächsten Löffel. **Süß, kuschelig, wintergut.**

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
6 mit Phosphate

9 mit Süßungsmittel
12 mit Antioxidationsmittel
14 mit Geschmacksverstärker

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



VEGETARISCH



GLUTEN FREI



LAKTOSE FREI



VEGAN

Preise inkl. gesetzlicher Mehrwertsteuer & Bedienung SK 01/2026