

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 02/2026

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

Ehrlich, kräftig, wärmend.

HUMMER-SÖÖP

€ 10,80

Hummersuppe mit Pumpnickel-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 Pumpnickel 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 02/2026

Heimatl*ie*be

HAUPTGERICHTE

FRÖHJAARS – LAMM

€ 29,50

Lammkeule mit kleinen Ofenkartoffeln, Grillgemüse, Kräutersoße

Der erste kulinarische Bote des Frühjahres: saftiges Lamm, in Joghurt eingelegt voll im Aroma, mit feinen Kräutern und warmen Gewürzen, die Tiefe und Wärme bringen. Eine sanfte, fruchtige Süße schwingt mit – ganz norddeutsch gedacht. Dazu goldene Ofenkartoffeln, knackiges Gemüse mit pikanter Rindswurst^{2,12,14}, Rosmarin und Knoblauch, würzig und mit ordentlich Charakter. Das ist Frühling, wie wir ihn hier mögen.

Kräftig, nordisch, rund.

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 Fäse 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 02/2026

Heimatliebe

„LÜTT`N HAPPEN“

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



AUS DEM BUCHENRAUCH

€ 16,00

Rauchlachs auf dem Roggenbrot, mit Rührei und Feldsalat

Feine Scheiben Rauchlachs, sanft im Buchenrauch veredelt, auf hausgebackenem Roggenbrot aus unserem eigenen Sauerteig, leicht gebuttert und belegt mit cremigem Rührei und frischem Feldsalat. Klar im Geschmack, nordisch auf den Punkt und genau richtig für einen guten Start oder ein entspanntes Abendbrot.

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 02/2026

Heimatl*ie*be

„LÜTT`N HAPPEN“

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

AUS DEM OFEN



€ 16,00-

Im Ofen gebackene Süßkartoffel

Ofenfrische Süßkartoffel, gefüllt mit würzigem Tomaten-Linsen-Ragout und mit schmelzendem Deichkäse überbacken. Obendrauf knackiger Salat mit frischem Passionsfruchtessig. Warm trifft frisch, süß trifft herzhaft, läuft.

Sättigend, saftig, stimmig.

AUS DEM SCHMORTOPF

€ 18,00

Kohlroulade mit Hack auf Kartoffelpüree und Bratensoße

Kohlroulade, ordentlich gefüllt mit Hack halb & halb, langsam geschmort in kräftiger Bratensoße mit einem Schluck Landgangbier – dat gibt Tiefe. Dazu kommt cremiges Kartoffelpüree, mit Butter aufgeschlagen, wie man's hier oben mag.

Warm, ehrlich und genau richtig, wenn's draußen frisch ist.

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



VEGETARISCH



GLUTEN FREI



LAKTOSE FREI



VEGAN

Preise inkl. gesetzlicher Mehrwertsteuer & Bedienung SK 02/2026

Heimatliebe

NASCHWERK & BACKWERK



HAMBORGER RODE GRÜTT – typisch norddütsch  **€ 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.

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



VEGETARISCH



GLUTEN FREI



LAKTOSE FREI



VEGAN

Preise inkl. gesetzlicher Mehrwertsteuer & Bedienung SK 02/2026

Heimatl*ie*be

NASCHWERK & BACKWERK

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

9 mit Süßungsmittel
12 mit Antioxidationsmittel
14 mit Geschmacksverstärker

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



VEGETARISCH



GLUTEN FREI



LAKTOSE FREI



VEGAN

Preise inkl. gesetzlicher Mehrwertsteuer & Bedienung SK 02/2026

Heimatl*ie*be

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



VEGETARISCH



GLUTEN FREI



LAKTOSE FREI



VEGAN

Preise inkl. gesetzlicher Mehrwertsteuer & Bedienung SK 02/2026