

Heimattliebe

EINFACH MAL MACHEN FORELLE IM GANZEN

UT DE OVEN – weniger Schnickschnack, mehr Fisch.



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 03/2026

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, gezungtem 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 03/2026

Heimatliebe

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 03/2026

Heimatliebe

„LÜTT`N HAPPEN“

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



AUS DEM EICHNFASS

€ 18,00

Zwei Matjesfilets mit Hausfrauensauce und Ofenkartoffel

Zarte Matjesfilets, mild und fein, mit cremiger Hausfrauensauce^{2,9}, in welcher Apfel, Zwiebel und Dill frisch und leicht säuerlich zusammenspielen. Dazu eine warme Ofenkartoffel, knackige Salatspitzen und feine Zwiebelringe.

Frisch, fein und 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 03/2026

Heimatliebe

„LÜTT`N HAPPEN“

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

AUS DER PFANNE

€ 16,00-

Bärlauchbratwurst, Kartoffelstampf und Gurkensalat

Kross gebratene Bärlauchbratwurst¹², außen schön knackig, innen saftig, liegt auf cremigem Kartoffelstampf mit einem guten Stück Butter, das langsam schmilzt. Obendrauf süß geschmorte Zwiebeln und dazu Omas Gurkensalat mit Dill und saurer Sahne.

Sättigend, saftig, stimmig.

AUS DEM KOCHTOPF

€ 17,00

Schweinegulasch mit großem Kartoffelkloß

Geschmortes Schweinegulasch, weich und saftig, mit viel Tiefe und genau der richtigen Würze: Paprika, ein Hauch Senf¹², feine Säure von der Gewürzgurke^{2,9} und das erdige Aroma von Steinpilzen. Dazu ein großer Kartoffelkloß, außen leicht knusprig in Kräuterbröseln, innen schön weich – nimmt die Soße genauso auf, wie man's will.

Warm, ehrlich und kräftig.

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



VEGETARISCH



GLUTEN FREI



LAKTOSE FREI



VEGAN

Preise inkl. gesetzlicher Mehrwertsteuer & Bedienung SK 03/2026

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 03/2026

Heimatl*ie*be

NASCHWERK & BACKWERK

FRÜHLINGSSTART 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, fein, fruchtig.**

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 03/2026