

Heimatl*ie*be

SPARGEL – ZEIT

Wenn der erste Spargel auf dem Teller liegt, weißt du:

JETZT IST FRÜHLING.



Zart, mild, fast schon süß...

Und genau auf diese Zeit freut man sich jedes Jahr wieder. Ob mit zerlassener Butter, unserer Hollandaise oder grüner Soße – alles selbst gemacht und so, wie's sein soll.

Dazu Kartoffeln und wenn du magst, ein ordentlicher Schinken oder was vom Grill.

Norddeutsch. Ehrlich. Saisonal und genau jetzt am besten.

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



VEGETARISCH



GLUTEN FREI



LAKTOSE FREI



VEGAN

Preise inkl. gesetzlicher Mehrwertsteuer & Bedienung SK 04/2026

Heimatl*ie*be

Unsere Empfehlung zur SPARGEL – SAISON

Frischer Norddeutscher Stangenspargel

- Rohgewicht 400g -

mit zerlassener Butter, hausgemachter Zitronen-Hollandaise

oder Grüner Soße nach Hof Rezept



und geschwenkte Petersilienkartoffeln.



€ 23,50

Mach's komplett:

Heide Katen Schinken von Manufaktur „Basendahl“

aus der Pape

- Rohgewicht 120g -

€ 11,90

Schnitzel vom Landschwein

paniert, goldbraun gebraten

- Rohgewicht 180g -

€ 13,90

Rumpsteak vom Grill

- Rohgewicht 220g -

€ 21,50

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



VEGETARISCH



GLUTEN FREI



LAKTOSE FREI



VEGAN

Preise inkl. gesetzlicher Mehrwertsteuer & Bedienung SK 04/2026

Heimatl*ie*be

VORWEG AUS FELD & GARTEN

SOPP MIT PANNECOOKEN

€ 9,00

Rinderkraftbrühe mit Gemüse-, Fleisch- & Pfannkucheneinlage

Kräftig und klar: so schmeckt gute Brühe. Aus Rinderrippe, Markknochen und Wurzelgemüse langsam acht Stunden gekocht, bis sie Tiefe hat. Dazu zartes Fleisch, feines Gemüse und Pfannkuchenstreifen.

Wärmt von binnen. Herzhaft. Echt gut.

SPARS, BROOD & KRÜDER



€ 8,50

Spargel, Brot & Kräuter: Spargelsuppe

Klassisch und gut, so soll Spargel sein. Eine milde, cremige Suppe mit Butter und 'n Schuss Sahne, Spargelstückchen und frischen Kräutern.

Dazu ein Stück Brot, das man gern noch einmal eintunkt.

Schlicht, aber richtig gut – dat geht immer.

Mild. Cremig. Frühlingshaft.

GRÖÖN SLAAT



€ 8,50

Grüner Salat mit Kirschtomaten, Radieschen, Roter Bete & Kichererbsen

Knackige Salatblätter im leichten Hofdressing mit Heidehonig, Senf und Kräutern. Dazu Radieschen, Cherrytomaten, Rote Bete und Kichererbsen für Frische und Biss.

Knackig. Leicht. Saftig.

GORKESLAAT



€ 4,50

Gurkensalat

Schön frisch und licht, passt jümmers, ob vörweg oder so mit op'n Disch.

Mit Dill, feinen Zwiebeln, Rapsöl und Kräuteressig abgeschmeckt.

Ganz natürlich vegan.

Frisch. Klar. Grün.

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



VEGETARISCH



GLUTEN FREI



LAKTOSE FREI



VEGAN

Preise inkl. gesetzlicher Mehrwertsteuer & Bedienung SK 04/2026

Heimatliebe

HAUPTGERICHTE



SCHNITZEL VOM LANDSWIEN

€ 21,90

Schnitzel 180 gr. mit Kartoffel-Gurken-Salat

Von Hand plattiert und in frischen Bröseln paniert, dann in Butterschmalz¹² goldbraun gebraten. Außen knusprig, innen saftig: genau so muss ein Schnitzel sein. Dazu ein frischer Kartoffelsalat mit Gurke, Radieschen und Kräutern, leicht mit Senf¹² abgeschmeckt.

En Klassiker, de nich langwierig warrt.

Knusprig. Deftig. 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 04/2026

Heimatl*ie*be

HAUPTGERICHTE

RULLT KOHL

Kohlroulade in Schmorsauce und Kartoffelpüree



€ 21,50

En Gericht, dat glieks vertraut is: herzhaft gewürzt, Hackfleisch in Kohlblätter gewickelt und langsam geschmort, bis alles weich und rund im Geschmack ist. Abgeschmeckt mit Kümmel, Majoran und etwas Speck^{2,12}. Es ist genauso, wie es früher oft auf den Tisch kam. Dazu cremiger Kartoffelstampf mit einem guten Klecks Butter. **Wärmend. Bodenständig. Vertraut.**

UT'N GOARDEN

Linsentaler, Rote-Bete-Kichererbsen-Salat, Walnuss, Preiselbeere & Sanddorn-Apfel

€ 24,90

Von Hand geformte Linsentaler aus roten Linsen und Süßkartoffel, würzig und mit feinen Kräutern abgeschmeckt. Dazu eine frische, leicht säuerliche Note vom Sanddorn², die alles auflockert. Rote Bete, Kichererbsen, Walnuss und Preiselbeere bringen Tiefe, etwas Süße und einen guten Biss. Dat Knoblauchbrot warm und aromatisch, genau dat, wat noch fehlt. **Pflanzlich. Vielschichtig. Aromatisch.**

WOOD UN FELD

Hirschragout, Pilze, Gemüse und Kartoffelkloß

€ 28,40

Kräftige Stücke aus der Hirschkeule, langsam geschmort mit Gemüse, Pilzen und'n lütt Schluck Rotwein – dat bruukt Tied. De Sauce schön rund, mit etwas Frucht, die alles ruhig zusammenbringt. Dazu ein großer Kartoffelkloß mit Kräuterbröseln^{2,12} und buntes Gemüse. Aus dem Wald auf den Teller, gekocht mit Herz, etwas Besonderes. **Kräftig. Charakterstark. Vollmundig.**

RÜN VUN'N GRILL

Rumpsteak 220 gr., Ofenkartoffel, Kräuterquark, Grillgemüse & Tunke

€ 28,90

Kräftig im Geschmack, saftig gebraten: genauso mutt dat bi'n Steak. Dazu Grillgemüse, leicht geröstet, mit Kräutern und einem Hauch Knoblauch. Die Ofenkartoffel weich, der Quark cremig und frisch. Dann fehlt nur noch eins: deine Entscheidung zwischen würziger Tunke^{2,3,9,14} oder zart schmelzender Kräuterbutter. **Saftig. Würzig. Stimmig.**

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



VEGETARISCH



GLUTEN FREI



LAKTOSE FREI



VEGAN

Preise inkl. gesetzlicher Mehrwertsteuer & Bedienung SK 04/2026

Heimatl*ie*be

HAUPTGERICHTE



EN HAMBORGER ORIGINAL – HAMBURGER PANNFISCH € 29,50

Kabeljau 270 gr., Kartoffeln, Senfsauce & Gurkensalat

Ein Klassiker aus dem Norden, heute mit Sorgfalt gekocht.

Auf der Haut gebratener Kabeljau, saftig und fein, dazu kleine Kartoffeln^{2,12} mit Zwiebeln aus dem Ofen. Die Senfsauce mild und rund, mit 'n lüüt beten Süße.

Dazu Gurkensalat mit Dill, Essig und Öl für Frische. Ein Teller mit genau dem richtigen Spiel aus würzig, süß und leicht säuerlich.

Nordisch. Herzhaft. Zeitlos.

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



VEGETARISCH



GLUTEN FREI



LAKTOSE FREI



VEGAN

Preise inkl. gesetzlicher Mehrwertsteuer & Bedienung SK 04/2026

Heimatliebe

„LÜTT`N HAPPEN“

**Nich' so groß, aber richtig gut.
Von Hand gekocht, wie sich dat gehört.
Kurz gesagt: KANN WAT.**

UT'N OOVEN



€ 16,00

Gebackener Ziegenkäse, Rote Bete Brot, Honig, Zwiebel und Gemüse

Ofenfrischer Ziegenkäse im Rote Bete Brot gebacken, Heidehonig und rote Zwiebelmarmelade² bringen dazu etwas Süße.

Kräuter, Tomaten und grüner Spargel geben Frische und Farbe dazu.

En lütten Teller, de mehr kann, as man denkt.

Warm. Geschmackvoll. Für`s Herz.

UT'N HEXENTOPP



€ 15,00

Nudeln, Bärlauch, Tomaten und Schafskäse

Geriffelte Nudeln, geschwenkt in würzigem Bärlauch und saftigen Tomaten. Bovenop 'n bisschen Schafskäse, de dat Ganze schön rund maakt.

Saftig. Würzig und ohne viel Drumherum.

UT'N POTT

€ 19,00

Königsberger Klopse, Kapernsauce, Kartoffelstampf & Rote Bete

Saftig gekocht im Gewürzsud, zart und rund im Geschmack: so kennt man se.

Die Kapernsauce mild abgeschmeckt, leicht säuerlich und genau richtig dazu.

Mit cremigem Kartoffelstampf und etwas Rote Bete für Frische.

Es ist en Klassiker, de jümmers geht.

Rustikal. Regional. Richtig gut.

UT'N EKENFATT

€ 17,00

Matjes, Gurkenschmand, Senf Dill Sauce, Ofenkartoffel und Salat

Zwei mild gereifte Matjesfilet, angenehm im Biss und klar im Geschmack.

Dazu Gurkenschmand und Senf Dill Sauce, frisch und leicht würzig.

Mit Ofenkartoffel, Salatspitzen und Zwiebelringen, gut aufeinander abgestimmt.

**Ein echter Liebling auf unserer Karte – traditionell,
aber mit dem gewissen Etwas.**

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



VEGETARISCH



GLUTEN FREI



LAKTOSE FREI



VEGAN

Preise inkl. gesetzlicher Mehrwertsteuer & Bedienung SK 04/2026

Heimatliebe

NASCHWERK & BACKWERK

HAMBORGER RODE GRÜTT – typisch norddütsch



€ 7,90

Rote Grütze, Vanilleeis und 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.

FRÖHJOHR'S OPWAKEN – AufgeWECKt



€ 10,50

Käsekuchen aus Skyr, Rhabarber, Erdbeer-Sorbet und Schoko Crumble

Cremiger Käsekuchen im Glas gebacken, etwas anders gedacht und schön locker im Biss. Der Boden als knuspriger Crumble obenauf. Dazu Rhabarber, leicht säuerlich eingekocht, und ein luftiges Erdbeer-Sorbet mit einem Hauch Holunder. En Dessert, dat na Fröhjahr smeckt...

Fruchtig. Luftig. Weich.

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 04/2026