

# Heimatliebe

## PFIFFERLINGSZEIT

Frisch aus dem Wald und am liebsten direkt in die Pfanne.



### **Frische Pfifferlinge aus der Pfanne**

**€ 22,50**

Frische Pfifferlinge, goldgelb gebraten mit Zwiebeln, Knoblauch und etwas Speck<sup>2,6,12</sup>. Cremig abgeschmeckt mit Sahne, Sauerrahm und frischen Kräutern. Dazu kleine Ofenkartoffeln mit Zwiebeln, Frühlauch, Tomaten und Rosmarin. Auf Wunsch auch vegetarisch: ganz ohne Speck!

### **Wer mag, auch gerne:...**

#### **mit kleinem Schnitzel vom Landschwein 120 gr.**

**€ 29,90**

Knusprig, luftig, echt Handarbeit – in Butterschmalz ausgebacken, mit hausgemachter Semmelbröselpanade.

#### **mit saftigem Rumpsteak 220 gr.**

**€ 39,90**

Saftiges Rumpsteak von der Färse – mit würzigem Fettrand und kräftigem Aroma.

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



VEGETARISCH



GLUTEN FREI



LAKTOSE FREI



VEGAN

Preise inkl. gesetzlicher Mehrwertsteuer & Bedienung SK 07/2026

# Heimatl*ie*be

## VORWEG



### GRÖÖN SLAAT



VEGETARISCH

€ 8,50

**Grüner Salat mit Kirschtomaten, Radieschen, Roter Bete & Kichererbsen**

Knackige Salatblätter im leichten Hofdressing mit Heidehonig, Senf<sup>12</sup> und Kräutern. Dazu Radieschen, Cherrytomaten, Rote Bete und Kichererbsen<sup>12</sup> für Frische und Biss.

**Knackig. Leicht. Saftig.**

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



VEGETARISCH



GLUTEN FREI



LAKTOSE FREI



VEGAN

Preise inkl. gesetzlicher Mehrwertsteuer & Bedienung SK 07/2026

# Heimatl*ie*be

## VORWEG

### **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.**

### **UT KOOP & STEEL**



**€ 8,90**

#### **Cremige Pfifferlings-Kartoffel-Suppe mit Kräuteröl**

Frische Pfifferlinge aus dem Wald, goldgelb angebraten mit Zwiebeln und einem Hauch Knoblauch. Zusammen mit Kartoffeln, Sahne und hausgemachter Gemüsebrühe wird daraus eine cremige Suppe, die nach Wald und Sommer schmeckt. Bovenop etwas Kräuteröl – so mutt dat.

**Cremig. Waldfrisch. Saisonal.**

### **GORKESLAAT**



**€ 4,50**

#### **Gurkensalat**

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

Mit Dill, feinen Zwiebeln, Rapsöl und Kräuternessig 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 07/2026

# Heimatliebe

## KLASSIKER



### **SCHNITZEL VOM LANDSWIEN**

**€ 21,90**

#### **Schnitzel 180 gr. mit Kartoffel-Gurken-Salat**

Von Hand plattiert und in frischen Bröseln paniert, dann in Butterschmalz<sup>12</sup> goldbraun gebraten. Außen knusprig, innen saftig: genau so muss ein Schnitzel sein. Dazu ein frischer Kartoffelsalat mit Gurke, Radieschen und Kräutern, leicht mit Senf<sup>12</sup> abgeschmeckt.

En Klassiker, de nich langwierig wartt.

**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 07/2026

# Heimatl*ie*b

## KLASSIKER

### **RULLT KOHL**

**€ 21,50**

#### **Kohlroulade in Schmorsauce und Kartoffelpüree**

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<sup>2,12</sup>. Es ist genauso, wie es früher oft auf den Tisch kam. Dazu cremiger Kartoffelstampf mit einem guten Klecks Butter.

**Wärmend. Bodenständig. Vertraut.**

### **U T'N GOARDEN**



**€ 24,90**

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

Von Hand geformte Linsentaler aus roten Linsen und Süßkartoffel, würzig und mit feinen Kräutern abgeschmeckt. Dazu eine frische, leicht säuerliche Note vom Sanddorn<sup>2</sup>, die alles auflockert. Rote Bete, Kichererbsen<sup>12</sup>, Walnuss und Preiselbeere bringen Tiefe, etwas Süße und einen guten Biss. Dat Knoblauchbrot warm und aromatisch, genau dat, wat noch fehlt.

**Pflanzlich. Vielschichtig. Aromatisch.**

### **RÜN VUN'N GRILL**

**€ 28,90**

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

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<sup>2,3,9,14</sup> 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 07/2026

# Heimatliebe

## KLASSIKER



### **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<sup>2,12</sup> mit Zwiebeln aus dem Ofen. De Senfsauce<sup>12</sup> mild und rund, mit 'n lütt 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 07/2026

# Heimatliebe

## LÜTT`N HAPPEN

Nich groß. Aber kann wat...

### KLÜTEN UN SWAMMEN



€ 18,00

#### Serviettenknödel, Pfifferlings Rührei und Deichkäse

Locker gebackener Serviettenknödel trifft auf cremiges Pfifferlings Rührei mit frischen Kräutern und Frühlingslauch. Etwas Liebstöckel Knoblauch Butter und geriebener Deichkäse machen den Teller komplett.

Dat geht jümmers.

**Cremig. Herzhaft. Saisonal.**

### GOARDEN SLAAT



€ 17,00

#### Tomatensalat, Schafskäse, weiße Bohnen, Erdbeeren und Knoblauchbaguette

Bunte Tomaten, weiße Bohnen und Schafskäse, dazu süße Erdbeeren, rote Zwiebeln und frische Kräuter. Das warme Knoblauchbaguette passt genau dazu. Sommer op'n Teller.

**Fruchtig. Frisch. Leicht.**

### NORDDÜÜTSCHES SUURFLEESCH

€ 17,00

#### Sauerkfleisch, Remoulade, kleine Röstkartoffeln und Salat

Zart gekochter Schweinenacken<sup>2,12</sup>, leicht gepökelt und mit der typischen norddeutschen süß säuerlichen Note. Dazu kleine Röstkartoffeln, Remoulade<sup>12</sup> und etwas Gartengrün. Dat smeckt as tohuus.

**Rustikal. Regional. Richtig gut.**

### UT'N EKENFATT

€ 16,00

#### Matjes schwedischer Art, Apfel, Dill, Preiselbeeren und Ofenkartoffel

Zwei mild gereifte Matjesfilet mit cremigem Dill Sauerrahm, Apfelkompott<sup>2</sup> und Preiselbeeren. Dazu Ofenkartoffel, rote Zwiebeln, Radieschen und etwas Salat.

**Süß. Mild. 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 07/2026

# 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.**

### **DAT SMECKT WUNNERBOR**



**€ 10,50**

#### **Frischkäse, Pistazie, Franzbrötchen, Erdbeeren und Roggenknusper**

Cremige Frischkäsecreme mit Pistazie auf knusprigem Franzbrötchenboden. Dazu sonnengereifte Erdbeeren, ein Hauch Erdbeerlimes<sup>1,12</sup> und knuspriger Roggen für den letzten Biss. En lütten Söötkram, de richtig glücklich maakt.

**Cremig. Fruchtig. Knusprig.**

### **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 07/2026