

Heimatl*ie*be

KÜRBIS, WILD & MEHR



KÜRBIS UT'N OVN



€ 19,70

Ofenkürbis, Kastanie, Walnuss, Kartoffel, Pilze, Tomate und Kartoffelklößchen

So schmeckt der Herbst bei uns: gerösteter Kürbis mit kleinen Kartoffeln, süßem Wurzelgemüse, Esskastanien und Pilzen. Kirschtomaten bringen Frische, Walnüsse und Kräuter den letzten Schliff. Dazu Preiselbeeren, Kürbiskernöl und fluffige Kartoffelklößchen^{2,12}, in gehackten Kürbiskernen geschwenkt. Passt wie Deckel auf'n Topf!

Warm. Würzig. Wunderbar.

Fragen zu Allergenen oder Zusatzstoffen? Unser Service hilft gern weiter.



VEGETARISCH



GLUTEN FREI



LAKTOSE FREI



VEGAN

Preise inkl. gesetzlicher Mehrwertsteuer & Bedienung SK 09/2026

Heimatl*ie*be

DARF'S EIN BISSCHEN MEHR SEIN?

Unser **KÜRBIS UT'N OVN** gibt's auch in diesen Varianten:

MIT WILDRAGOUT AUS REH & HIRSCH

€ 32,90

Zart geschmortes Ragout aus regionalem Wildfleisch – kräftig abgeschmeckt, mit Wurzelgemüse, Wacholder, Lorbeer und Rotwein eingekocht. Ein klassischer Wildschmor – tief, aromatisch und voller Waldwürze.

MIT SCHNITZEL VOM LANDSCHWEIN 120g

€ 29,50

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

MIT SAFTIGEM RUMPSTEAK 220g

€ 39,90

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

Fragen zu Allergenen oder Zusatzstoffen? Unser Service hilft gern weiter.



VEGETARISCH



GLUTEN FREI



LAKTOSE FREI



VEGAN

Preise inkl. gesetzlicher Mehrwertsteuer & Bedienung SK 09/2026

Heimatl*ie*be

VORWEG



KÖRBSSUPP

Unsere Kürbissuppe

Ein Löffel, der nach goldener Jahreszeit schmeckt: cremiger Kürbis, feines Wurzelgemüse, Kartoffel und ein Hauch Apfel. Geröstete Kürbiskerne und steirisches Kernöl bringen Biss und eine herrlich nussige Note dazu.

Cremig. Nussig. Herzlich.



€ 8,90

Fragen zu Allergenen oder Zusatzstoffen? Unser Service hilft gern weiter.



VEGETARISCH



GLUTEN FREI



LAKTOSE FREI



VEGAN

Preise inkl. gesetzlicher Mehrwertsteuer & Bedienung SK 09/2026

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.

GRÖÖN SLAAT



€ 8,50

Grüner Salat mit Kirschtomaten, Radieschen, Roter Bete & Kichererbsen

Knackige Salatblätter im leichten Hofdressing mit Heidehonig, Senf¹² und Kräutern. Dazu Radieschen, Cherrytomaten, Rote Bete und Kichererbsen¹² 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.

Fragen zu Allergenen oder Zusatzstoffen? Unser Service hilft gern weiter.



VEGETARISCH



GLUTEN FREI



LAKTOSE FREI



VEGAN

Preise inkl. gesetzlicher Mehrwertsteuer & Bedienung SK 09/2026

Heimatliebe

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^{2,12}. Es ist genauso, wie es früher oft auf den Tisch kam. Dazu cremiger Kartoffelstampf mit einem guten Klecks Butter.

Kräftig. Bodenständig. Vertraut.

Fragen zu Allergenen oder Zusatzstoffen? Unser Service hilft gern weiter.



VEGETARISCH



GLUTEN FREI



LAKTOSE FREI



VEGAN

Preise inkl. gesetzlicher Mehrwertsteuer & Bedienung SK 09/2026

Heimatlie

KLASSIKER

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.

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. De Senfsauce¹² 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.

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^{2,3,9,14} oder zart schmelzender Kräuterbutter.

Saftig. Würzig. Stimmig.

Fragen zu Allergenen oder Zusatzstoffen? Unser Service hilft gern weiter.



VEGETARISCH



GLUTEN FREI



LAKTOSE FREI



VEGAN

Preise inkl. gesetzlicher Mehrwertsteuer & Bedienung SK 09/2026

Heimatl*ie*be

KLASSIKER



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 Sanddorn², die alles auflockert. Rote Bete, Kichererbsen¹², Walnuss und Preiselbeere bringen Tiefe, etwas Süße und einen guten Biss. Das Knoblauchbrot warm und aromatisch, genau dat, wat noch fehlt.

Pflanzlich. Vielschichtig. Aromatisch.

Fragen zu Allergenen oder Zusatzstoffen? Unser Service hilft gern weiter.



VEGETARISCH



GLUTEN FREI



LAKTOSE FREI



VEGAN

Preise inkl. gesetzlicher Mehrwertsteuer & Bedienung SK 09/2026

Heimatl*ie*be

LÜTT`N HAPPEN

Lütt, aber richtig lecker.

WILD & PILZ

€ 19,00

Gezupftes Wildschwein, Pilze, Wurzelgemüse und Röhrennudeln

Butterweich geschmorte Wildschweinkeule, grob gezupft und mit Pilzen, Wurzelgemüse und geriffelten Röhrennudeln vereint. Kräftig, saftig und genau richtig, wenn die Tage wieder kühler werden.

Herzhaft. Waldig. Saisonal.

AUS DEM BUCHENRAUCH

€ 19,00

Heißgeräucherte Bachforelle, Meerrettich, Graubrot und Krautsalat

Eine kleine Bachforelle, warm aus dem Buchenrauch, saftig und fein würzig. Dazu scharfer Meerrettich, herzhaftes Graubrot und bunter Krautsalat für Frische und Biss. Mehr braucht dat nich.

Rauchig. F(r)isch. Nordisch.

HERBSTLICHER BAUERNFLADEN



€ 16,00

Zwiebelkuchen, Hofkäse, Blattsalat und Birnen Kürbis Kompott

Herzhafter Zwiebelkuchen auf luftigem Roggenteig mit Schmand, Ei und würzigem Hofkäse. Dazu knackige Blattsalate und ein fruchtiges Birnen Kürbis Kompott², das mit feiner Süße alles schön zusammenbringt.

Geschmackvoll. Fruchtig. Gemütlich.

KNUSPERFISCH

€ 17,00

Rotzungenfilet, Kartoffel-Kürbis-Salat und Dill Remoulade

Zartes Rotzungenfilet in knuspriger Panade, dazu Kartoffel Kürbis Salat und eine leichte Dill Remoulade¹². Außen schön kross, innen saftig – so geht Fisch.

Kross. Saftig. Echt Hamburg.

Fragen zu Allergenen oder Zusatzstoffen? Unser Service hilft gern weiter.



VEGETARISCH



GLUTEN FREI



LAKTOSE FREI



VEGAN

Preise inkl. gesetzlicher Mehrwertsteuer & Bedienung SK 09/2026

Heimatlie

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.

PANKOKEN



€ 10,50

Eierpfannkuchen, Quark, Zwetschgen und Halbgefrorenes

Goldbraun in Butter gebackener Eierpfannkuchen, bestrichen mit cremigem Quark. Dazu kommen saftige Zwetschgen mit Zimt, Nelke und Kardamom und ein feines Kürbiskern Mohn Halbgefrorenes.

Warm. Fruchtig. Cremig.

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

Fragen zu Allergenen oder Zusatzstoffen? Unser Service hilft gern weiter.



VEGETARISCH



GLUTEN FREI



LAKTOSE FREI



VEGAN

Preise inkl. gesetzlicher Mehrwertsteuer & Bedienung SK 09/2026



HEIMATLIEBE im GLAS

Gekühlt serviert, deftig, nordisch gut.



Von Frikadelle mit Kartoffelsalat bis zur beschwipsten Fliederbeersuppe: unsere herzhaften und süßen Lieblingsgerichte bringen norddeutsche Klassiker und Rezepte wie von Großmüttern direkt ins Weckglas. Gekühlt serviert! Für den kleinen Hunger, zum Mitnehmen oder gleich bei uns.

Fragen zu Allergenen oder Zusatzstoffen? Unser Service hilft gern weiter.



VEGETARISCH



GLUTEN FREI



LAKTOSE FREI



VEGAN

Preise inkl. gesetzlicher Mehrwertsteuer & Bedienung SK 09/2026



HERZHAFTES im GLAS

TÜFFELS & KLOPS

€ 10,00

Frikadelle mit Kartoffelsalat

Kleine saftige Frikadelle (100g) wie früher, dazu Kartoffel-Gurken-Salat mit feiner Senfnote¹² und frischen Kräutern. Ein kleiner Klassiker, der einfach immer geht.

SNIBBELTES

€ 10,00

Wurstsalat mit Zwiebeln, Gewürzgurke und Graubrot

Für lecker braucht's nicht immer Viel! Fein geschnittene Fleischwurststreifen^{6,12} mit feinen Zwiebeln, Essig, Rapsöl, Gewürzgurke^{6,9,12}, frische Petersilie und etwas Senf¹² eingelegt. Obenauf buntes Gartengemüse, herzhaftes Graubrot dazu – fertig! Einfach Lecker!

NORDDÜÜTSCHES SUURFLEESCH

€ 10,00

Sauerfleisch, Remoulade, Salat, Gewürzgurke, Radieschen und Kirschtomate

Norddeutsches Sauerfleisch^{2,12} mit seiner typischen süß-säuerlichen Würze. Dazu cremige Remoulade¹², knackiger Salat, Gewürzgurke, Radieschen und Kirschtomate. Dat smeckt as tohuus.

GELE KNOLL



€ 10,00

Gelbe Bete, Linsen, Walnuss, Aprikose, Ziegenkäse und Cranberry

Milde Gelbe Bete und Linsen mit knackiger Walnuss, fruchtiger Aprikose und Cranberry. Cremiger Ziegenkäse bringt Würze dazu. Ein Glas mit Süße, Säure und ordentlich Biss.

UT'N EKENFATT

€ 10,00

Matjes Hausfrau mit Apfel, Schmand, Zwiebel, Gewürzgurke und Dill

Mild gereifter Matjes in cremiger Apfel-Schmand-Sauce mit Zwiebeln, Gewürzgurke^{6,9,12} und Dill. Obenauf frische Kresse. En lütten Klassiker ut'n Norden, de jümmers geht.

Fragen zu Allergenen oder Zusatzstoffen? Unser Service hilft gern weiter.



VEGETARISCH



GLUTEN FREI



LAKTOSE FREI



VEGAN

Preise inkl. gesetzlicher Mehrwertsteuer & Bedienung SK 09/2026



SÜSSES im GLAS



ZUCKERBÄCKER

Kuchen im Tagesangebot

Mal Käsekuchen, mal Frischkäsekuchen mit Karamell, mal saftiger Kürbiskuchen. Was heute im Glas steckt, verrät euch unser Service. Hausgemacht und genau richtig für den süßen Moment.



€ 5,00

BESCHWIPSTE FLIEDERBEER

Holundersuppe mit Birne, Apfel, Rum und Grießklößchen

Dunkle Holunderbeeren mit Birne und Apfel, fruchtig eingekocht und mit einem guten Schluck Rum abgerundet. Dazu kleine Grießklößchen – ein bisschen wie früher.!



€ 7,50

ORIGINAL WECKGLAS + € 5,00

Für zu Hause: Unsere HeimatLiebe im Glas gibt's auch zum Mitnehmen. Für das Original Weckglas mit Deckel, Gummiring und Klammern berechnen wir 5,00 € zusätzlich. Das Glas gehört anschließend euch – für neue Lieblingsgerichte, Selbstgemachtes oder als schönes Stück Heimat im Küchenschrank.

Fragen zu Allergenen oder Zusatzstoffen? Unser Service hilft gern weiter.



VEGETARISCH



GLUTEN FREI



LAKTOSE FREI



VEGAN

Preise inkl. gesetzlicher Mehrwertsteuer & Bedienung SK 09/2026