

WINTERGENUSS

NOVEMBER · DEZEMBER 2026

Heimatliebe

VORWEG

KÖRBSSUPP — € 8,90

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.

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 — VEGETARISCH — € 8,50

Grüner Salat mit Kirschtomaten, Radieschen, Roter Bete & Kichererbsen

Knackige Salatblätter im leichten Hofdressing mit Heidehonig, Senf[12] und Kräutern. Dazu Radieschen, Cherrytomaten, Rote Bete und Kichererbsen[12] für Frische und Biss.

Knackig. Leicht. Saftig.

GORKESLAAT — VEGAN — € 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 11/2026

Heimatliebe

WINTER-KLASSIKER



LECKER AANTENBRADEN – ENTENBRATEN € 34,50

Brust und Keule von der Flugente, gefüllt mit Orange, Zwiebeln und Äpfeln aus dem Altem Land, knusprig im Ofen gebraten, auf fünf Tage lang eingelegtem und mit Wintergewürzen gekochtem Preiselbeer-Rotkohl[12], fruchtiger-herber Bratensoße, einem Bratapfel gefüllt mit Lübecker Marzipan und Rosinen, dazu ein großer Kartoffelkloß[2,12], geschwenkt in gebräunter Butter und Brotbröseln.
Festlich, knusprig, richtig opulent

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

VEGETARISCH GLUTEN FREI LAKTOSE FREI VEGAN

Preise inkl. gesetzlicher Mehrwertsteuer & Bedienung SK 11/2026

Heimatliebe

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 Sanddorn[2], die alles auflockert. Rote Bete, Kichererbsen[12], Walnuss und Preiselbeere bringen Tiefe, etwas Süße und einen guten Biss. Dat Knoblauchbrot warm und aromatisch, genau dat, wat noch fehlt.

Pflanzlich. Vielschichtig. Aromatisch.

SCHNITZEL VOM LANDSWIEN € 21,90

Schnitzel 180 gr. mit Kartoffel-Gurken-Salat

Von Hand plattiert und in frischen Bröseln paniert, dann in Butterschmalz[12] goldbraun gebraten. Außen knusprig, innen saftig: genau so muss ein Schnitzel sein. Dazu ein frischer Kartoffelsalat mit Gurke, Radieschen und Kräutern, leicht mit Senf[12] abgeschmeckt. En Klassiker, de nich langwielig warrt.

Knusprig. Deftig. Rund.

EN HAMBORGER ORGINAL – 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 Senfsauce[12] 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 11/2026

Heimatliebe

WINTER-KLASSIKER



GRÖÖNKOHL HOLSTEINER ART — € 21,90

Grünkohl mit Kohlwurst und Röstkartoffeln

Grünkohl gezupft, gewaschen und mit Zwiebelwürfeln, Haferflocken und kräftiger Rauchbrühe[2,12] schlotzig eingekocht, dazu etwas Senf – fertig! – obendrein eine deftige Kohlwurst[2,12,14], außerdem goldgelb gebratene Röstkartoffeln mit 'ner kleinen Prise Zucker.

Rustikal, traditionell, herzhaft.

Un wer noch mehr Hunger hat, kriegt 'ne Extrawurscht. — **€ 4,00**

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

VEGETARISCH GLUTEN FREI LAKTOSE FREI VEGAN

Preise inkl. gesetzlicher Mehrwertsteuer & Bedienung SK 11/2026

Heimatliebe

LÜTT`N HAPPEN

Lütt, aber richtig lecker.

UT WOOLD UN FELD — € 17,00

Dinkel, Steinpilze, Ziegenkäse, Kräuter und Röstzwiebeln

Cremig geschmorter Dinkel mit Steinpilzen, Zwiebeln, Knoblauch und einem Schuss Weißwein[l]. Butter und frische Kräuter machen ihn schön rund, gebröselter Ziegenkäse bringt Würze und knusprige Röstzwiebeln den letzten Biss.
Cremig. Waldig. Saisonal.

UT'N BUCHENRAUCH — € 19,00

Hausgeräucherter Stremellachs, Feldsalat, Senf-Linsen-Dressing, Preiselbeeren und Graubrot

Hausgeräucherter Stremellachs auf knackigem Feldsalat mit leichtem Senf-Linsen-Dressing. Dazu kalt gerührte Preiselbeeren und eine gebutterte Graubrotstulle.
Rauchig, fruchtig und genau richtig zusammen.

UT'N SCHMOORTOPF — € 19,00

Kasslernacken, Kartoffel-Kürbis-Stampf, Wurzelgemüse, Aprikose und Meerrettich

Butterzarter Kasslernacken[2,12] mit Wurzelgemüse, Pfeffer und einer feinen Aprikosennote. Dazu cremiger Kartoffel-Kürbis-Stampf und frisch geriebener Meerrettich. Von mild und fruchtig bis schön pikant. Dat hett wat.
Zart. Herzhaft. Pikant.

UT'N OVN — VEGETARISCH — € 15,00

Ofenkartoffel, Grillgemüse, Kräuterquark, Blattsalat und Käse

Heiße Ofenkartoffel mit cremigem Kräuterquark und würzig mariniertem Grillgemüse. Obenauf kommen bunte Blattsalate, ein fruchtiges Dressing und gebröselter Käse. Einfach, bunt und richtig gut. **Frisch. Erdig. Leicht.**

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

VEGETARISCH GLUTEN FREI LAKTOSE FREI VEGAN

Preise inkl. gesetzlicher Mehrwertsteuer & Bedienung SK 11/2026

Heimatliebe

NASCHWERK & BACKWERK

HAMBORGER RODE GRÜTT – typisch norddüütsch — € 7,90

VEGETARISCH

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.

PLÄTZCHENDOOS — € 10,50

VEGETARISCH

Gebäck, Lebkuchencreme, Zimtkirschen und Mohnhalbgefrorenes

Eigentlich geht so 'ne Plätzchendoos doch immer, oder? Diesmal nur mit ordentlich Weihnachtsgefühl: verschiedenes Gebäck, frisch aus unserer Backstube, dazu cremige Lebkuchencreme, würzige Zimtkirschen und feines Mohnhalbgefrorenes. **Süß. Weihnachtlich. Zum Wegnaschen.**

Zum Teilen zu zweit · 2 Personen · **€ 15,00**

MÖVENPICK KUGEL EIS pro Kugel — € 2,80

…. diverse Sorten

Portion Sahne **€ 1,20**

URIGER STREUSEL BLECHKUCHEN — € 4,50

VEGETARISCH

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

VEGETARISCH

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 11/2026

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 Oma direkt ins Weckglas. Gekühlt serviert – für den kleinen Hunger, zum Mitnehmen oder gleich bei uns genießen.

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

VEGETARISCH GLUTEN FREI LAKTOSE FREI VEGAN

Preise inkl. gesetzlicher Mehrwertsteuer & Bedienung SK 11/2026



HERZHAFTES im GLAS

TÜFFELS & KLOPS — € 10,00

Frikadelle mit Kartoffelsalat

Kleine saftige Frikadelle (100g) wie früher, dazu Kartoffel-Gurken-Salat mit feiner Senfnote[12] und frischen Kräutern. Ein kleiner Klassiker, der einfach immer geht.

SNIBBELTES — € 10,00

Wurstsalat mit Zwiebeln, Gewürzgurke und Graubrot

Für lecker brauchts nicht immer Viel! Fein geschnittene Fleischwurststreifen[6,12] mit feinen Zwiebeln, Essig, Rapsöl, Gewürzgurke[6,9,12], frische Petersilie und etwas Senf[12] eingelegt. Obenauf buntes Gartengemüse, herzhaftes Graubrot dazu – fertig! .... Einfach Lecker!

AANT UN BEETE — € 10,00

Geräucherte Entenbrust & Rote Bete, Pumpernickel, Entenschmalz und Feige

Fruchtige Rote Bete trifft auf herzhaften Pumpernickel und fein geräucherte Entenbrust[2]. Ein Hauch Entenschmalz bringt kräftige Würze, süße Feige macht das Ganze schön rund. Herzhaft und fruchtig – dat passt.

SCHICHTSLAAT — € 10,00

VEGETARISCH

Bulgur, Kräuterquark, eingelegtes Gemüse und Cranberry

Würziger Bulgur mit frischen Kräutern, cremigem Kräuterquark und fein eingelegtem Gemüse. Cranberry bringt eine fruchtig säuerliche Note dazu – Schicht für Schicht ein bisschen anders.

UT'N EKENFATT — € 10,00

Matjes, Apfel, Sellerie, Dill, rote Zwiebel, Radieschen und Meerrettich

Zartes Matjesfilet auf knackigem Apfel-Sellerie-Salat mit frischem Dill, roten Zwiebeln und Radieschen. Frisch geriebener Meerrettich bringt zum Schluss eine feine Schärfe dazu. En Klassiker ut'n Norden, de jümmers geiht.

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

VEGETARISCH GLUTEN FREI LAKTOSE FREI VEGAN

Preise inkl. gesetzlicher Mehrwertsteuer & Bedienung SK 11/2026

SÜSSES im GLAS



ZUCKERBÄCKER — € 5,00

VEGETARISCH

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.

BESCHWIPSTE FLIEDERBEER — € 7,50

VEGETARISCH

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.!

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 11/2026