



Von der Vergangenheit geprägt,
von der Gegenwart gelobt,
von der Zukunft überzeugt...

schleswig-holstein

** is(s)t lecker!*

Sehr geehrte Gäste,

seit über 160 Jahren betreibt die Familie Heeschen in diesem Hause ihre Art der Gastronomie.

In Ihrer Hand halten Sie die verkörperte Verflechtung dieser aufrichtigen und anspruchsvollen Gastronomietradition (in sechster Generation), unserer Region und handwerklicher Kochkunst.

Alle 8-10 Wochen passen wir unsere Speisenauswahl den saisonalen Gegebenheiten an und legen Wert auf die Verwendung regionaler Produkte. Unsere Mitgliedschaft in FEINHEIMISCH belegt in unserem Restaurant einen regionalen Produktanteil von mindestens 60%.

Wild	aus eigenen Jagden bzw. hiesigen Revieren	z. Beispiel Nortorf, Gut Bossee, Jevenstedt, Emkendorf, Oldenhütten Landesforsten S.-H.
Fisch	„ Feinwild“ Gunnar Reese	Sarllhusen Selenter See, Plöner See Rade, NOK
Fleisch	Hans Brauer Herrmann Krantz Chefs Culinar Schäfer	Kiel Kiel Husum
Eier	Klaus Schönwandt	Nortorf
Geflügel	Geflügelhof Kuntschke Geflügelhof Markerup	Bokelholm Markerup
Käse	Rohmilchkäserei Backensholz Gut von Holstein	Oster-Ohrstedt b. Husum Bad Bramstedt
Kartoffeln	Bauer Jörg Muhs	Warder
Gemüse	Brüning	Nortorf

Haben Sie Verbesserungsvorschläge oder hat etwas nicht Ihren Erwartungen entsprochen?
BITTE sprechen Sie uns an – wir sind Menschen und auch bei uns passieren Fehler. Doch ohne Ihren Beitrag passieren sie uns immer wieder.

Für Fragen stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung.

Ulf Heeschen, sowie alle unsere Mitgastgeber

P.S.: ALLERGENINFORMATION: Bitte fordern Sie unsere Allergenkarte an.



FEINHEIMISCH

Genuss aus Schleswig-Holstein e.V.

Unsere Aperitif-Empfehlung

Birnen - Vanille - Sekt

~Sechseuro~

alkoholfrei:

Birnen - Tonic

~Fünf Euro~

VORWEG

Geschärftes Hokaidosüppchen

Ingwer-Apfel, eigenes Öl

Boullion vom Rotkalb

-Oldenhüttener Jagd-

Steinpilzmaultasche

~Acht Euro~

Gurkenrahmsuppe (vegetarisch)

~Sieben Euro~

Gebeizte Sarlhusener Lachsforelle

Gurkenrahmsalat und Nussbrot

~Zwölf Euro~

Carpaccio vom Kalb

Backensholzer Käse, Basilikumpesto, Baguette

~Dreizehn Euro~

FLEISCHLOS

Petersilien - Pasta

in Steinpilzrahm, mit Hobeln vom Backensholzer Käse

~Sechzehn Euro~

Weißer Polenta (vegan)

geschmolzene Fleischtomaten,

~Fünfzehn Euro~



FEINHEIMISCH

Genuss aus Schleswig-Holstein e.V.

LAND & LUFT

Entrecôte von der Holsteiner Färs

-rosa gebraten-

Cafe de Paris-Sauce, frische Champignons, Bratkartoffeln

~Vierundzwanzig Euro~

Maishähnchenbrust

-OHNE Antibiotika, Maisfütterung, langsames Wachstum-

Dolvadosrahmsauce, Schalotten-Tomatenragout,

gekräutertes Kartoffelgratin

~Zwanzig Euro~

Wiener Schnitzel vom Kalb

Bratkartoffeln, Grünzeug, Blaubeer-Rosmarin-Konfitüre

~Einundzwanzig Euro~

Hausgemachter „Großer Hans“

(Schleswig Holsteiner Mehlspeise)

knuspriger Speck, heiße Schattenmorellen

~Fünfzehn Euro~

Gesottene Rinderbrust

Meerrettichsauce,

Wurzelgemüse, Salzkartoffeln

~Sechzehn Euro~

Hausgemachte Wildfrikadellen

Birnenspalten, Kartoffel-Sellerie-Püree

~Siebzehn Euro~



FEINHEIMISCH

Genuss aus Schleswig-Holstein e.V.

Steaks vom Rotkalb
-aus Nortorfer Jagd-

-rosa gebraten-

Schalottenjus, Kräuterkruste,
Wurzelgemüse, Kartoffel-Sellerie-Püree

~Sechszwanzig Euro~

Kalbsleber „ Berliner Art“

leicht rosa gebraten, gebratene Zwiebeln und Apfelringe, Kartoffelpüree

~Einundzwanzig Euro~

Chateaubriand von der Holsteiner Färse

-doppeltes Rinderfiletsteak - rosa gebraten

Sauce Béarnaise, Grilltomate, Grillspeck,

bunte Gemüseauswahl, Bratkartoffeln

ab 2 Personen je Person ~Dreiunddreißig Euro~

(Zubereitungszeit mind. 35 Minuten)



FEINHEIMISCH

Genuss aus Schleswig-Holstein e.V.

NASS

G e b e i z t e s L a c h s f o r e l l e n f i l e t

-glasig gebraten-

Schalotten-Tomatenragout, gekräutertes Kartoffelgratin

~zweiundzwanzig Euro~

O s t s e e s c h o l l e

Speckstibbe, Bratkartoffeln, Schmand-Gurken

~Neunzehn Euro~

N o r t o r f e r „ P a n n - F i s c h “

drei verschiedene gebratene Fischfilets,
grobe Senfsauce, Bratkartoffeln, Grünzeug

~Zwanzig Euro~

G r ü n z e u g a l s B e i l a g e

~fünf Euro~

Hauptgerichte sind, bis auf wenige Ausnahmen, auch als kleine Portion erhältlich.

Berechnung erfolgt mit 80% des Preises.

Bitte sprechen Sie uns gerne an.

NACHWUCHS

**S a g e u n s e i n f a c h D e i n e L e i b s p e i s e u n d
w i r k o c h e n s i e n a c h M ö g l i c h k e i t f ü r D i c h**



FEINHEIMISCH

Genuss aus Schleswig-Holstein e.V.

HINTERHER

„ **Ich bin eigentlich satt**“

ein Espresso, eine Mini-Kugel Cremeeis

~Fünfeurosiebzig~

Am Tisch flambierte Birnenspalten

mit Schokoladensorbet

ab 2 Personen je Person ~elf Euro~

(Zubereitungszeit mind. 20 Minuten)

„ **Nullachtfünfzehn**“

Bourbon-Vanilleeis mit heißen Schattenmorellen

~Sieben Euro~

Warmes Birnen-Zweierlei

-vom eigenen Baum-

mit Walnusseis

~Zehn Euro~

Zum Dessert empfehlen wir Ihnen unsere Kaffeespezialitäten:

Tasse Café Crème	2,40 Euro
Espresso	2,40 Euro
Cappuccino	3,30 Euro
Milchkaffee	3,40 Euro
Latte Macchiato	3,40 Euro

Digestif aus Schleswig-Holstein

Dolvados (Apfelbrand)	5,50 Euro
Dolleruper Waldbeere	5,50 Euro
Dolleruper Kirsch	5,50 Euro