



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	zum Beispiel Nortorf, Gut Bossee, Jevenstedt, Emkendorf, Oldenhütten, Klein Vollstedt Landesforsten S.-H.
Fisch	„ Feinwild“ Gunnar Reese Hans Brauer Herrmann Krantz	Sarlhusen Selenter See, Plöner See Rade, NOK Kiel
Fleisch	Chefs Culinar Schäfer	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

Cassis Martini mit Sekt

~Sechs Euro~

alkoholfrei:

Orangen-Limetten-Bitter

~Fünf Euro~

VORWEG

Rahmsüppchen vom Rehwild
- aus eigener Nortorfer Jagd -

Rotkohlmarmelade, Schinkenchip

~Acht Euro~

Gurkenrahmsuppe (vegetarisch)

~Sieben Euro~

Geräucherte Entenbrust

Rührei, Cranberrybrot

~Zwölf Euro~

Carpaccio vom Kalb

Backensholzer Käse, Basilikumpesto, Baguette

~Dreizehn Euro~

FLEISCHLOS

Petersilien-Pasta

in Steinpilzrahm, mit Hobeln vom Backensholzer Käse

~Sechzehn Euro~

Spitzkohl-Gemüse-Eintopf (vegan)

mit Brot

~Vierzehn Euro~



FEINHEIMISCH

Genuss aus Schleswig-Holstein e.V.

LAND & LUFT

Rumpsteak „ Strintberg“

von der Holsteiner Färs

-ohne Fettrand, rosa gebraten-

hausgemachte Pommes, Cole slaw

~Vierundzwanzig Euro~

„ Wilde Hilde“

Currywurst vom Emkendorfer Damwild

Wacholder-Currysauce, gebackene Zwiebeln, hausgemachte Pommes

~Dreizehn Euro~

Maishähnchenbrust

Sous Vide gegart

-OHNE Antibiotika, Maisfütterung, langsames Wachstum-

Rote Bete, Apfel-Kartoffelpüree

~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~



FEINHEIMISCH

Genuss aus Schleswig-Holstein e.V.

Steaks von der Rehkeule
- aus eigener Nortorfer Jagd -

-rosa gebraten-

Nusskruste, Wacholderrahm, Rote Bete, Apfel-Kartoffelpüree

~Siebenundzwanzig 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

Rader Zanderfilet

in Knusperhülle

Rote-Bete-Kartoffelragout

~Zweiundzwanzig Euro~

Nordseekrabben-Gurkenragout

Basmatireis, Cole slaw

~Vierundzwanzig Euro~

Nortorfer „Pann-Fisch“

drei verschiedene gebratene Fischfilets,
grobe Senfsauce, Bratkartoffeln, Grünzeug

~Zwanzig Euro~

Grünzeug als Beilage

~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

**Sage uns einfach Deine Leibspeise und
wir kochen sie nach Möglichkeit für Dich**



FEINHEIMISCH

Genuss aus Schleswig-Holstein e.V.

HINTERHER

„ Ich bin eigentlich satt “

ein Espresso, eine Mini-Kugel Cremeeis

~Fünfeurosiebzig~

A m T i s c h f l a m b i e r t e N ü s s e

mit Cranberries, Bourbon-Vanilleeis

ab 2 Personen je Person ~zwölf Euro~

(Zubereitungszeit mind. 20 Minuten)

„ N u l l a c h t f ü n f z e h n “

Bourbon-Vanilleeis mit heißen Schattenmorellen

~Sieben Euro~

S c h o k o h ü t c h e n

mit Tartufofüllung, Kirschsauce

~Acht 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