



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

**schleswig-holstein**

*\* is(s)t lecker!*

Sehr geehrte Gäste,

seit über 165 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%.

<b>Wild</b>	aus eigenen Jagden bzw. hiesigen Revieren	zum Beispiel Nortorf, Gut Bossee, Jevenstedt, Emkendorf, Schierensee, Kleinvollstedt, Oldenhütten, Heinkenborstel
<b>Fisch</b>	Hans Brauer/ Thomas Phillipson Fischer Urthel Schmalstedter Mühle	Rade, Nord-Ostsee-Kanal Friedrichskoog Schmalstedte
<b>Fleisch</b>	Chefs Culinar Schäfer Carsten Rohwer Lütte Schlachterie	Kiel Husum Stafstedt, Stits Hohenwestedt
<b>Eier</b>	Klaus Schönwandt	Nortorf
<b>Geflügel</b>	Geflügelhof Kuntschke Klingenhoff	Bokelholm Markerup
<b>Käse</b>	Rohmilchkäserei Backensholz Gut von Holstein	Oster-Ohrstedt b. Husum Bad Bramstedt
<b>Kartoffeln</b>	Bauer Jörg Muhs	Warder
<b>Gemüse</b>	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

„ Helbing Tonic “

~Sechs Euro~

**alkoholfrei:**

**Sanbitter-Orange**

~Fünfeuro Euro~

## VORWEG

**Essenz von Roter Bete,  
Emkendorfer Wildsalami**

~Neun Euro~

**Gurkenrahmsuppe (vegetarisch)**

~Acht Euro~

**Carpaccio vom Kalb**

Backensholzer Käse, Basilikumpesto, Baguette

~Dreizehn Euro~

## FLEISCHLOS

**Ragout von Roter Bete und Schalotten,  
gratinierte Serviettenknödel**

~Sechzehn Euro~

„ Chili con Lenten “ (vegan),  
Stampfkartoffeln mit Olivenöl

~Sechzehn Euro~



**FEINHEIMISCH**

*Genuss aus Schleswig-Holstein e.V.*

## LAND & LUFT

### **Rumpsteak von der Holsteiner Färse**

-ohne Fettrand, rosa gebraten-

Geschmolzener Backenscholzer Fabro, Trauben-Schalotten-Ragout,

Kartoffelspalten

~Fünfundzwanzig Euro~

### **Markeruper Entenbraten**

-Brust und Keule-

Entenjus, Apfelrotkraut, Serviettenknödel

~Siebenundzwanzig Euro~

### **Schnitzel vom Kalb**

Mirabellen-Chutney,

Bratkartoffeln, Rapunzelsalat

~Zweiundzwanzig Euro~

### **Hausgemachter „ Großer Hans “**

(Schleswig Holsteiner Mehlspeise)

Speck, heiße Schattenmorellen

~Sechzehn Euro~



**FEINHEIMISCH**

*Genuss aus Schleswig-Holstein e.V.*

**Kalbsleber „ Berliner Art“**

leicht **rosa** gebraten,  
gebratene Zwiebeln und Apfelringe, Kartoffelpüree  
~Zweiundzwanzig Euro~

**Emkendorfer Wildfrikadellen,**

Nußspitzkohl, Rosmarin-Kartoffelecken, Mirabellenchutney  
~Siebzehn 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)

**Emkendorfer Hirschrücken**

-vom Ofenbrett, rosa gebraten-  
Schalottenjus im Kräuter-Kartoffelrand, Wurzelgemüse  
~Dreißig Euro~



**FEINHEIMISCH**

*Genuss aus Schleswig-Holstein e.V.*

## NASS

### **Rader Kanalzanderfilet**

Rote Bete, Kräuter-Kartoffelpüree

~Vierundzwanzig Euro~

### **Rader Lachsforellenfilet**

Nußkruste, Traubenschalottenragout, Serviettenknödel

~Einundzwanzig Euro~

### **Nortorfer „Pann-Fisch“**

drei verschiedene gebratene Fischfilets,  
grobe Senfsauce, Bratkartoffeln, Rapunzelsalat

~Zweiundzwanzig 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~

**H o r s t e r   Q u a r k b ä l l c h e n**

Zwetschgenkompott

~Neun Euro ~

„ N u l l a c h t f ü n f z e h n “

Bourbon-Vanilleeis mit heißen Schattenmorellen

~Sieben Euro~

**Zum Dessert empfehlen wir Ihnen unsere Kaffeespezialitäten:**

Tasse Café Crème	2,50 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