



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%.

Wild	aus eigenen Jagden bzw. hiesigen Revieren	zum Beispiel Nortorf, Gut Bossee, Jevenstedt, Emkendorf, Schierensee, Kleinvollstedt, Oldenhütten, Heinkenborstel
Fisch	Fischer Brauer/ Thomas Philipson Fischer Urthel Schmalstedter Mühle	Rade, Nord-Ostsee-Kanal Friedrichskoog Schmalstedte
Fleisch	Chefs Culinar Schäfer Carsten Rohwer Lütte Schlachterie	Kiel Husum Stafstedt, Stits Hohenwestedt
Eier	Klaus Schönwandt	Nortorf
Geflügel	Geflügelhof Kuntschke Klingenhoff	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

„ **Black Hugo** “
~Sechseurofünfzig~

alkoholfrei:

Sanbitter-Orange
~Fünf Euro ~

VORWEG

Geräuchertes Pellkartoffelsüppchen,
Getrocknete Tomate, Pesto
~Neun Euro~

Gurkenrahmsuppe (vegetarisch)
~Acht Euro~

Carpaccio vom Kalb
Backenholzer Käse, Basilikumpesto, Baguette
~Vierzehn Euro~

Büffelmozzarella
mit eingelegten Kirschtomaten
~Vierzehn Euro~

FLEISCHLOS

Hausgemachte Kräuterpasta
Backenholzer Käse, Pfirsich- Schalottenragout
~Sechzehn Euro~

Linsenbratling
auf Zuccinigemüse, Büffelmozzarella, Tomatensauce
~Sechzehn Euro~



FEINHEIMISCH

Genuss aus Schleswig-Holstein e.V.

LAND & LUFT

Rumpsteak von der Holsteiner Färse

-ohne Fettrand, rosa gebraten-

Kräuterkruste, Schalotten-Pfirsich-Ragout,

Kartoffelgratin

~Fünfundzwanzig Euro~

G e k r ä u t e r t e M a i s h ä h n c h e n b r u s t

Büffelmozzarella, Zucchini Gemüse, Rosmarinkartoffeln, Tomatensauce

~Dreiundzwanzig Euro~

Zweierlei vom Stafstedter Kalb

Schalottenjus, Pfefferkirschen, Selleriepürree, Laugenknödel

~Fünfundzwanzig Euro~

Sülze vom Bauernhähnchen

Grüne Sauce, Bratkartoffeln, Pflücksalat

~Siebzehn Euro~



FEINHEIMISCH

Genuss aus Schleswig-Holstein e.V.

Kalbsleber „ trifft“ Wildleber

leicht **rosa** gebraten,
gebratene Zwiebeln und Apfel, Kräuter-Kartoffel-Püree
~Dreiundzwanzig Euro~

Boeuf Bourguignon

Champignons, Wurzelgemüse,
Kräuter-Kartoffelpüree
~Zweiundzwanzig Euro~

Wiener Schnitzel vom Kalb

Hausgemachte Pommes Frites,
Himbeer-Rosmarinmarmelade, Pflücksalat
~Zweiundzwanzig Euro~

Rinderfiletsteak „ a la Chateau Briand“

von der Holsteiner Färse, Sauce Bearnaise, Bacon,
Gemüseauswahl, Grilltomate, Kartoffelgratin
~Zweiunddreißig Euro~



FEINHEIMISCH

Genuss aus Schleswig-Holstein e.V.

NASS

R a d e r L a c h s f o r e l l e n f i l e t

Schalotten-Pfirsich-Ragout, Kartoffelgratin

~Vierundzwanzig Euro~

Z w e i e r l e i F i s c h f i l e t

-je nach Tagesangebot-

grobe Senfsauce, Bratkartoffeln, Pflücksalat

~Zweirundzwanzig 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

„ **I c h b i n e i g e n t l i c h s a t t** “

ein Espresso, eine Mini-Kugel Cremeeis

~Sechs Euro~

W a r m e r S c h o k o l a d e n b r o w n i e

Bourbon-Vanilleeis, Minzöl

~Neun Euro~

„ **F r i s c h e E r d b e e r e n** “

HUGO-Parfait

~Neun 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