



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

I n g w e r - S p r i t z
mit Rosmarin
~Sechseurofünfzig~

alkoholfrei:

I n g w e r - M i n z - L i m o n a d e
~Fünf Euro~

VORWEG

C r e m e s u p p e v o n R a d e r W o l l h a n d k r a b b e n
Apfelperlen
~Neun Euro~

C a r p a c c i o v o m K a l b
Backensholzer Käse, Basilikumpesto, Baguette
~Vierzehn Euro~

W e i ß e s T o m a t e n m o u s s e
mit eingelegten Kirschtomaten
~Zwölf Euro~

G u r k e n r a h m s u p p e (v e g e t a r i s c h)
~Acht Euro~

FLEISCHLOS

Z u c c h i n i m i t K ü r b i s r a g o u t g e f ü l l t
Kräuter-Ebly
~Fünfzehn Euro~

H a u s g e m a c h t e K r ä u t e r p a s t a
Champignon-Apfel-Ragout mit Backensholzer Friesisch Blue
~Sechzehn Euro~



FEINHEIMISCH

Genuss aus Schleswig-Holstein e.V.

LAND & LUFT

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

Hokaido-Ragout, Kartoffelgratin

~Dreiundzwanzig Euro~

R u m p s t e a k v o m O f e n b r e t t

v o n d e r H o l s t e i n e r F ä r s e

-ohne Fettrand, rosa gebraten-

Schalottenjus, Champignons, Kürbisrand, Grilltomate

~Fünfundzwanzig Euro~

R e h k e u l e n s t e a k s

-rosa gebraten-

-aus Bokeler Jagd-

Schalottenjus, Spitzkohl, Kartoffelgratin

~Sechszwanzig Euro~

G r o ß e r H a n s

-Schleswig-Holsteiner Mehlspeise-

Grillspeck und Kirschsauce

~Sechzehn Euro~



FEINHEIMISCH

Genuss aus Schleswig-Holstein e.V.

K a l b s l e b e r

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

R a g o u t v o n S t a f s t e d t e r L i m o u s i n - R i n d

Champignons, Weintrauben, Wurzelgemüse,
Kräuter-Kartoffelpüree
~Zweiundzwanzig Euro~

W i e n e r S c h n i t z e l v o m K a l b

Pilzsauce, Tornado-Kartoffeln, Pflücksalat
~Zweiundzwanzig Euro~

C h a t e a u b r i a n d v o n d e r H o l s t e i n e r F ä r s e

-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 Lachsforellenfilet vom Ofenbrett

Senfsaatsauce, Champignons, Kürbisrand, Grilltomate

~Vierundzwanzig Euro~

Nortorfer Pannfisch

-3 verschiedene Fischfilets-

grobe Senfsauce, Bratkartoffeln

~Zweiundzwanzig Euro~

Gebratenes Saiblingsfilet

Schalottenjus, Spitzkohl, Kartoffelgratin

~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

~Sechs Euro~

Walnusseis

Crêpe, Apfelkompott

~Neun Euro~

Warmer Schokoladenbrownie

Bourbon-Vanilleeis, Minzöl

~Neun Euro~

„ **Nullachtfünfzehn**“

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

