

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

**schleswig-holstein**  
\* is(s)t lecker!

Sehr geehrte Gäste,

seit über 167 Jahren betreibt die Familie Heeschen an diesem Platze ihre Art der Gastronomie. Noch nie zuvor im Zelt. Aber, wie schon so oft, wandeln wir uns und passen uns der Zeit an. Unser Modellprojekt bieten wir vorerst in der Zeit vom 1.-16. Mai 2021 an. Verlängerung ist nicht ausgeschlossen.

Für das Zelt berechnen wir im Zelt eine Zeltpauschale von 6,00 Euro je Tisch, um den Aufwand zu decken. Es liegt uns fern, damit unsere Gäste zu verschrecken. Sollten Sie Einwände haben, so sprechen Sie uns bitte an. Wir berechnen Ihnen diesen Aufschlag dann selbstverständlich nicht.

Bitte halten Sie sich während Ihres Aufenthaltes an die allgemeinen Hygieneregeln und tragen beim Verlassen des Platzes eine Maske.

Außerdem sind wir zur Registrierung der Gästekontaktdaten verpflichtet. Wir empfehlen hierzu die Nutzung der Luca-App.

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, Oldenhütten, Kleinvollstedt, Schierensee
<b>Fisch</b>	Hans Brauer/ Thomas Phillipson Arne Kuntz	Rade, Nord-Ostsee-Kanal Nortorf
<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 Bauer Schramm	Bokelholm Markerup Schwienkuhlen
<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

### „Rhabarber-Gin-Tonic“

Limette, Minze

~Sieben Euro~

**alkoholfrei:**

### „Rhabarber-Tonic“

fruchtig-herb

~Fünf Euro ~

## VORWEG

### Holsteiner Spargelsuppe

Wildschinken-Sahne

~Neun Euro~

### Gurkenrahmsuppe (vegetarisch)

~Acht Euro~

### Carpaccio vom Kalb

Backenscholzer Käse, Basilikumpesto, Baguette

~Vierzehn Euro~

### Gebeizte Rader Lachsforelle

mit Spargelsalat

~Zwölf Euro~

## FLEISCHLOS

### Spargel-Vital-Crostini

Röstbrot, Backenscholzer Käse

~Siebzehn Euro~

### Frühlings-BOWL

Eiszapfen, Bärlauch, Holsteiner Quinoa, Spargel,

Sprossen, gebackenes Ei, Nüsse, Joghurtdip

~Dreizehn Euro~



**FEINHEIMISCH**

*Genuss aus Schleswig-Holstein e.V.*

## LAND & LUFT

### **Rumpsteak**

von der Holsteiner Färs

-ohne Fettrand, rosa gebraten-

Bärlauchgremolata, Kartoffelgratin, Pilzauswahl

~Sechszwanzig Euro~

### **Maispouardenbrust**

\*ohne Antibiotika

Haselnuss-Blattspinat, Kartoffelgratin

~Dreißig Euro~

### **Wiener Schnitzel**

vom Stafstedter Limousin-Kalb

hausgemachte Pommes Frites, Rahmpilze, Eiszapfensalat

~Zweißig Euro~

### **Kalbsleber „Berliner Art“**

leicht **rosa** gebraten, gebratene Zwiebeln und Apfelfringe,

Bärlauch-Kartoffelpüree

~Dreißig Euro~

### **350 Gramm Holsteiner Stangenspargel**

Sauce Hollandaise, Salzkartoffeln

~Achtzehn Euro~

dazu....

...Zweierlei Schinken (Wild und Katenschinken) ~Neun Euro~

...Maispouardenbrust ~Zehn Euro~

...Wiener Schnitzel ~Zehn Euro~

...Lachsforellenfilet ~Zehn Euro~

...Holsteiner Rumpsteak ~Vierzehn Euro~



**FEINHEIMISCH**

*Genuss aus Schleswig-Holstein e.V.*

## NASS

### **Ostsee-Dorsch**

Bärlauchgremolata, Kartoffelgratin, Pilzauswahl

~Vierundzwanzig Euro~

### **Rader Lachsforellenfilet**

Bratkartoffeln, Spargelsalat

~Vierundzwanzig Euro~

## NACHWUCHS

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

## Dessert

**„Ich bin eigentlich satt“**

ein Espresso, eine Mini-Kugel Cremeeis

~Sechs Euro~

### **Rhabarber-Crumble**

After-Eight-Eis

~Neun Euro~