



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 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%.

### WICHTIG:

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.

<b>Wild</b>	aus eigenen Jagden bzw. hiesigen Revieren	zum Beispiel Nortorf, Gut Bossee, Jevenstedt, Emkendorf, Oldenhütten, Kleinvollstedt, Rade, Nord-Ostsee-Kanal
<b>Fisch</b>	Thomas Phillipson, Fischerei Brauer Arne Kunz	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 Ahrensböök
<b>Käse</b>	Rohmilchkäserei Backensholz Gut von Holstein	Oster-Ohrstedt b. Husum Bad Bramstedt
<b>Krabben</b>	Fischer Urthel	Friedrichskoog
<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

„Sanddorn-Spritz“

~Sieben Euro~

**alkoholfrei:**

„Kirsch-Apfel-Tonic“

Limette, Minze

~Fünf Euro ~

---

## VORWEG

**Friedrichskooger  
Nordseekrabbensuppe**

Gurkenrelish, Krabben

~Zehn Euro~

**Gurkenrahmsuppe**

(vegetarisch)

~Acht Euro~

**Carpaccio vom Kalb**

Backensholzer Käse, Basilikumpesto, Baguette

~Vierzehn Euro~

**Gebeizte Bosseer Damkalbskeule**

Gewürzkürbis

~Zwölf Euro~



**FEINHEIMISCH**

*Genuss aus Schleswig-Holstein e.V.*

## NASS

### **Ostsee-Dorschfilet**

Gelbe Bete, Bratkartoffeln

~Vierundzwanzig Euro~

### **Rader Lachsforellenfilet**

-auf der Haut gebraten-

Zwetschgen-Spitzkohl, Kürbis-Kartoffel-Püree

~ Vierundzwanzig Euro~

### **Nortorfer Pannfisch**

-3 verschiedene Fischfilets-

grobe Senfsauce, Bratkartoffeln, Radieschen-Rauke-Salat

~Vierundzwanzig Euro~

## LAND & LUFT

### **Cordon Bleu**

vom Stafstedter Limousin-Kalb

Susländer Schinken und Backensholzer Käse,

Radieschen-Rauke-Salat, Zwiebelconfit

Tournado-Kartoffeln

~Vierundzwanzig Euro~

*(auch als Wiener Schnitzel bestellbar)*

### **Rumpsteak**

von der Holsteiner Färse

-ohne Fettrand, rosa gebraten-

Pfeffersauce, Gelbe Bete, Bratkartoffeln

~Siebenundzwanzig Euro~



**FEINHEIMISCH**

*Genuss aus Schleswig-Holstein e.V.*

**M a i s p o u l a r d e n b r u s t**

\* o h n e A n t i b i o t i k a

Zwetschgen-Spitzkohl, Kürbis-Kartoffel-Püree

~Dreiundzwanzig Euro~

**S t a f s t e d t e r L i m o u s i n - K a l b s r a g o u t**

Champignons, Weintrauben, Kräuterspätzle

~Neunzehn Euro~

**S a u e r f l e i s c h v o n e i n e r B o s s e e r W i l d s a u**

Apfel-Aspik, Gewürzkürbis, Bratkartoffeln

~Achtzehn 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,

Gemüseauswahl, Bratkartoffeln

**ab 2 Personen je Person**

~Vierunddreißig Euro~

(Zubereitungszeit mindestens 35 Minuten;

dieses Gericht servieren wir ausschließlich im Restaurant)

**K a l b s l e b e r**

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

Kartoffelpüree

~Dreiundzwanzig Euro~



**FEINHEIMISCH**

*Genuss aus Schleswig-Holstein e.V.*

## FLEISCHLOS

### **K r ä u t e r - K ä s e - S p ä t z l e**

Friesisch Blue, Röstzwiebeln, Radieschen-Rauke-Salat

~Siebzehn Euro~

### **Z w i e b e l k u c h e n**

Kräuter Schmand, Radieschen-Rauke-Salat

~Vierzehn Euro~

**vegan:**

### **G e b a c k e n e T e m p u r a - B e t e**

Knoblauch-Hafer-Sauce, Kräuter-Cous-Cous

~Siebzehn Euro~

## 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**

### **K i n d e r - R a c l e t t e a m T i s c h**

Kartoffeln, buntes Gemüse, Susländer Kochschinken,

Gouda-Käse

~Zwölf Euro~



**FEINHEIMISCH**

*Genuss aus Schleswig-Holstein e.V.*

## Dessert

**„Ich bin eigentlich satt“**

ein Espresso, eine Mini-Kugel Cremeeis

~Sechs Euro~

**G e e s a s K a r a m e l e i s**

Apfel-Kompott, Dolleruper Holy Apple-Sabayon

(am Tisch aufgeschlagen)

~ elf Euro~

(ab 2 Personen, Preis je Person,

Zubereitungszeit kann im Einzelfall bis zu 40 Minuten dauern.)

**„ 0 8 / 1 5 “**

**G e e s a s B o u r b o n - V a n i l l e e i s**

Kirschsauce

~Acht Euro~

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

Tasse Café Crème	2,70 Euro
Espresso	2,60 Euro
Cappuccino	3,40 Euro
Milchkaffee	3,50 Euro
Latte Macchiato	3,50 Euro

## **Digestif aus Schleswig-Holstein**

Dolvados Holy Apple (Apfelbrand)	5,60 Euro
Dolleruper Waldbeere	5,60 Euro
Dolleruper Kirsch	5,60 Euro