



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



schleswig-holstein

** is(s)t lecker!*

Sehr geehrte Gäste,

seit über 169 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 aus Nortorf, Gut Bossee, Jevenstedt, Emkendorf, Kleinvollstedt
Fisch	Thomas Phillipson, Fischerei Brauer Arne Kunz Fischzucht Reese	Rade, Nord-Ostsee-Kanal Nortorf Sarlhusen
Fleisch	Carsten Rohwer Chefs Culinar Schäfer Lütte Schlachterie	Stafstedt, Stits Kiel Husum Hohenwestedt
Eier	Klaus Schönwandt	Nortorf
Geflügel	Klingenhoff Schönmoorer Hof Bauer Schramm	Markerup Schönmoor Ahrensböök
Käse	Rohmilchkäserei Backensholz Gut von Holstein	Oster-Ohrstedt bei Husum Bad Bramstedt
Krabben	Fischer Urthel	Friedrichskoog
Kartoffeln	Bauer Jörg Muhs	Warder
Gemüse	Brüning Gartenbau Reese Spargelbauer Holm	Nortorf Emkendorf Aukrug

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

Vodka - Honigmelone

~Acht-½ Euro~

„Nüchtern betrachtet“

Ginger-Beer trifft Maracuja

(alkoholfrei)

~Sechs- ½ Euro ~

Minimenü

(alle Gänge in kleiner Darreichungsform)

Wildconsommé

Zimtschaumklöße, Blätterteigsegel

Holsteiner Rinder-Lendensteak

Gremolata, lauwarmer Radicchio,

Petersilienwurzel-Püree

Zitronen-Basilikum-Sorbet

auf Wunsch mit Sekt aufgefüllt

~neununddreißig Euro~



FEINHEIMISCH

Genuss aus Schleswig-Holstein e.V.

VORWEG

Consommé vom Emkendorfer Damkalb

Zimtschaumklöße, Blätterteigsegel

~Dreizehn Euro~

Carpaccio vom Kalb

Backensholzer Deichkäse, Basilikumpesto, Baguette

~Siebzehn Euro~

Marinierte Orangen

lauwarmer Radicchio und Chicorée,

Nusskerne

(vegan)

~Fünfzehn Euro~

Gurkenrahmsuppe

(vegetarisch)

~Neun Euro~

FLEISCHLOS

Semmelknödel

sautierter Radicchio und Chicorée, Traubensauce

~Dreiundzwanzig-½ Euro ~

Pilz-Feta-Cannelloni

warme Rote Bete, Gremolata

~Zwanzig Euro~

Quinoa-Champignon-Bratling

Belugalinsen-Curry

~Einundzwanzig Euro~

Umbestellungen berechnen wir mit jeweils zweieurofünfzig.



FEINHEIMISCH

Genuss aus Schleswig-Holstein e.V.

NASS

Ostsee-Kabeljaufilet

warme Rote Bete, Gremolata, Petersilienwurzel-Püree
~Dreißig-½Euro~

Kanal-Zanderfilet

Speckstippe, sautierter Rosenkohl,
Bäckerin-Kartoffeln
~Einunddreißig Euro~

Nortorfer Pannfisch

-3 verschiedene Fischfilets-
körnige Senfsauce, Bratkartoffeln,
Coleslaw-Salat
~Neunundzwanzig Euro~

NACHWUCHS

„Dein Leibgericht“

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

Kinder-Raclette am Tisch

Kartoffeln, buntes Gemüse, Susländer Kochschinken,
Gouda-Käse
~Fünfzehn Euro~

Babychino

(Cappuchino-Tasse mit Milchschaum)
~Zwei-½ Euro ~

Umbestellungen berechnen wir mit jeweils zweieurofünfzig.



FEINHEIMISCH

Genuss aus Schleswig-Holstein e.V.

LAND & LUFT

G e s c h m o r t e M a r k e r u p e r E n t e n b r u s t

Orangenjus, Apfelrotkohl,
Semmelknödel
~Vierunddreißig Euro~

R u m p s t e a k v o n d e r H o l s t e i n e r F ä r s e

Pilz-Schalotten-Ragout, Gremolata,
Bäckerin-Kartoffeln
~Sechsenddreißig Euro~

C o r d o n - B l e u

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

Schinkenspeck, Backensholzer Käse,
Bratkartoffeln, Rotwein-Schalotten-Confit,
Coleslaw-Salat
~Dreiunddreißig Euro~

(auch als Wiener Schnitzel -ohne Füllung- bestellbar)

Z w e i e r l e i v o m E m k e n d o r f e r D a m w i l d

-Rücken und Ragout-
Preiselbeersauce, Rosenkohl, Spätzle
~Vierzig Euro~

Umbestellungen berechnen wir mit jeweils zweieurofünfzig.



FEINHEIMISCH

Genuss aus Schleswig-Holstein e.V.

Emkendorfer Wildleber

oder

Stafstedter Kalbsleber

zur Wahl, leicht **rosa** gebraten,
gebratene Zwiebeln, karamellisierte Apfelspalten,
Pertersilienwurzel-Püree
~Neunundzwanzig Euro~

Negenharrier Currywurst

gebackene Zwiebelringe,
scharfe Stippe, Pommes Pont-Neuf
Coleslaw-Salat
~Siebzehn Euro~

[Nur auf Vorbestellung, 1 Tag im Voraus oder auf Anfrage:](#)

Chateaubriand von der Holsteiner Färse

-doppeltes Rinderfiletsteak - rosa gebraten-
Sauce Béarnaise, Grilltomate, Grillspeck,
Gemüseauswahl, Bratkartoffeln
ab 2 Personen je Person
~Siebenundvierzig Euro~

Umbestellungen berechnen wir mit jeweils zweieurofünfzig.



FEINHEIMISCH

Genuss aus Schleswig-Holstein e.V.

DESSERT

Schokoladen - Crème Brûlée

Geesas Buttermilch-Eis

~Fünfzehn Euro~

Bratapfel

Vanillesauce

(vegan)

~Zehn Euro ~

Crêpe Suzette

Geesas Vanilleeis

~Vierzehn Euro~

„Ich bin eigentlich satt“

Espresso, Mini-Kugel Cremeeis

~Sieben-½ Euro~

Zum Dessert empfehlen wir Ihnen unsere Kaffeespezialitäten:

Tasse Café Crème	3,20 Euro
Espresso	3,20 Euro
Cappuccino	4,00 Euro
Milchkaffee	4,40 Euro
Latte Macchiato	4,40 Euro

Digestif aus Schleswig-Holstein

Dolvados Holy Apple (Apfelbrand)	6,20 Euro
Dolleruper Waldbeere	6,20 Euro