



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



schleswig-holstein

** is(s)t lecker!*

Sehr geehrte Gäste,

seit über 170 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

HAMBURGER GOLD COCKTAIL NO. 1

~Acht-½ Euro~

**„Nüchtern betrachtet“
MARTINI FLOREALE**

(alkoholfrei)

~Sechs- ½ Euro ~

Minimenü

(alle Gänge in kleiner Darreichungsform)

Gurkensüppchen

Holsteiner Rinder-Filet-Mignon

„Strindberg“

Mairübchen, Bratkartoffeln

Zitronen-Kokos-Tarte

~neununddreißig Euro~



FEINHEIMISCH

Genuss aus Schleswig-Holstein e.V.

VORWEG

B ä r l a u c h s ü p p c h e n

Blätterteighaube, getrocknete Tomaten

~Dreizehn Euro~

C a r p a c c i o v o m K a l b

Backensholzer Deichkäse, Basilikumpesto, Baguette

~Siebzehn Euro~

M a r i n i e r t e M a i r ü b c h e n

Orange, Nuss, Gartenkresse

(vegan)

~Fünfzehn Euro~

G u r k e n r a h m s u p p e

(vegetarisch)

~Neun Euro~

FLEISCHLOS

G e b a c k e n e M a i r ü b c h e n

Senfsauce, Champignons, Spätzle

~Dreiundzwanzig-½ Euro ~

P i l z - F e t a - C a n n e l l o n i

Bärlauch-Kartoffelpüree

Pfeffer-Honig-Möhren

~Zweiundzwanzig Euro~

„V r ü h l i n g s r o l l e “

Mandelspitzkohl, Teriaki

(vegan)

~Einundzwanzig Euro~

Umbestellungen berechnen wir mit jeweils zweieurofünfzig.



FEINHEIMISCH

Genuss aus Schleswig-Holstein e.V.

NASS

Rader Lachsforellenfilet

Schalotten-Senf-Haube, Champignons, Bäckerin-Kartoffeln
~Zweiunddreißig Euro~

Ostsee Schollenfilet

Kartoffelschuppen

Bärlauch-Kartoffelpüree
Pfeffer-Honig-Möhren
~Dreißig Euro~

Nortorfer Pannfisch

-3 verschiedene Fischfilets-
körnige Senfsauce, Bratkartoffeln,
Spinat-Salat mit Himbeerdressing
~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 R i n d e r b ä c k c h e n

Rotweinjus, Bärlauch-Kartoffelpüree
Pfeffer-Honig-Möhren
~Dreiunddreißig 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

Schalotten-Senf-Haube, Champignons, Bäckerin-Kartoffeln
~Sechsenddreißig Euro~

G e f ü l l t e s S c h n i t z e l

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

Hofkäse-Bärlauch-Füllung
Bratkartoffeln, Rotwein-Schalotten-Confit,
Spinat-Salat mit Himbeerdressing
~Dreiunddreißig Euro~

(auch als Wiener Schnitzel -ohne Füllung- bestellbar)

Z w e i e r l e i v o m S t a f s t e d t e r J u n g r i n d

-Involtini und Ragout-
Champignons, Spätzle, Gartenkresse
~Neununddreißig 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, karamellierte Apfelspalten,
Kartoffelpüree
~Neunundzwanzig Euro~

Negenharrier Currywurst

gebackene Zwiebelringe,
scharfe Stippe, Pommes Pont-Neuf
Spinat-Salat mit Himbeerdressing
~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

G e f l ä m m t e s T o p f e n t ö r t c h e n

Himbeersorbet

~Zehn Euro~

Z i t r o n e n - K o k o s - T a r t e

(vegan)

~ Zehn Euro ~

G e e s a s V a n i l l e e i s

i m C r ê p e m a n t e l

Schokoladensauce

~Dreizehn Euro~

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

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