



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%.

<b>Wild</b>	aus eigenen Jagden bzw. hiesigen Revieren	zum Beispiel aus Nortorf, Gut Bossee, Jevenstedt, Emkendorf, Kleinvollstedt
<b>Fisch</b>	Thomas Phillipson, Fischerei Brauer Arne Kunz Fischzucht Reese Plotz Spezialitäten	Rade, Nord-Ostsee-Kanal Nortorf Sarlhusen Glückstadt
<b>Fleisch</b>	Carsten Rohwer Chefs Culinar Schäfer Lütte Schlachterei	Stafstedt, Stits Kiel Husum Hohenwestedt
<b>Eier</b>	Nadja Maßmann	Meezen
<b>Geflügel</b>	Klingenhoff Schönmoorer Hof Bauer Schramm	Markerup Schönmoor Ahrensböök
<b>Käse</b>	Rohmilchkäserei Backensholz Gut von Holstein	Oster-Ohrstedt bei Husum Bad Bramstedt
<b>Krabben</b>	Fischer Urthel	Friedrichskoog
<b>Kartoffeln</b>	Bauer Jörg Muhs	Warder
<b>Gemüse</b>	Brüning Gartenbau Reese Spargelbauer Holm	Nortorf Emkendorf Aukrug
<b>Wein</b>	Weinvertikale, Werner Brockmann	Neumünster

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

**H o l u n d e r b l ü t e n - G i n - C o c k t a i l**

~Acht-½ Euro~

**„RAUSCHFREI“**

**H o l u n d e r b l ü t e - M a r t i n i F l o r a l e**

(a l k o h o l f r e i)

~Sechs- ½ Euro ~

---

## Minimenü

(a l l e G ä n g e i n k l e i n e r D a r r e i c h u n g s f o r m)

**G e b e i z t e R a d e r L a c h s f o r e l l e**

Limettenöl, gebackener Wan-Tan

\* \* \*

**R ü c k e n s t e a k v o m K a l b**

Gremolata,

Pak Choi, Weinbergpfirsich, Kartoffelgratin

\* \* \*

**S c h o k o l a d e n - M o u s s e**

Erdbeeren, Balsamico

~neununddreißig Euro~



**FEINHEIMISCH**

*Genuss aus Schleswig-Holstein e.V.*

## VORWEG

### **W e i ß e s T o m a t e n s ü p p c h e n**

getrocknete Tomaten

(vegetarisch)

~Elf Euro~

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

Backensholzer Deichkäse, Basilikumpesto, Baguette

~Siebzehn Euro~

### **V i e r H ä p p c h e n**

Beizforelle – Wildschinken – Pulled Beef – Wan-Tan

Brot, Olivenbutter

~Dreizehn Euro~

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

(vegetarisch)

~Neun Euro~

## FLEISCHLOS

### **P f i r s i c h - T o m a t e n - S a l a t**

Kopfsalat, gebackene Wan-Tan

~Dreiundzwanzig-½ Euro ~

### **G r a t i n i e r t e r P a k C h o i**

Backensholzer Cremer, getrocknete Tomaten, Rosmarinkartoffeln

~Zweiundzwanzig Euro~

### **G e b a c k e n e C h a m p i g n o n s**

Laugenpanierung, Kräuterquark, Zuckerschoten,

Kopfsalat mit Zitronendressing

(vegan)

~Dreiundzwanzig Euro~

Umbestellungen berechnen wir mit jeweils zweieurofünfzig.



**FEINHEIMISCH**

*Genuss aus Schleswig-Holstein e.V.*

## NASS

### **Zweierlei Rader Lachsforellenfilet**

gebeizt u. gebraten

Pak Choi, Weinbergpfirsich, Kartoffelgratin

~Zweiunddreißig Euro~

### **Ostsee Schollenfilet**

Kartoffelschuppen

Gurkengemüse, Dillkartoffelpüree

~Dreißig Euro~

### **Nortorfer Pannfisch**

-3 verschiedene Fischfilets-

körnige Senfsauce, Bratkartoffeln,

Kopfsalat mit Zitronendressing

~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

### **Zweierlei vom Ahrensböcker Bauernhahn**

Ragout fin & Brust

Champignons, Zuckerschoten, Basmatireis

~Dreißig Euro~

### **Rumpsteak vom Holsteiner Jungrind**

Gremolata, Pakchoi, Weinbergpfirsich, Kartoffelgratin

~Sechsenddreißig Euro~

### **Gefülltes Schnitzel**

#### **vom Stafstedter-Limousin Kalb**

Laugenpanierung, Backensholzer Hofkäse-Füllung,

Bratkartoffeln, Rotwein-Schalotten-Confit,

Kopfsalat mit Zitronendressing

~Einunddreißig Euro~

(auch als Wiener Schnitzel -ohne Füllung- bestellbar)

### **Boeuf Bourignon**

Olivensauce, Champignons, Paprika

Rosmarinkartoffeln

~Dreißig Euro~

Umbestellungen berechnen wir mit jeweils zweieurofünfzig.



**FEINHEIMISCH**

*Genuss aus Schleswig-Holstein e.V.*

**Stafstedter Kalbsleber**

-leicht **rosa** gebraten-  
gebratene Zwiebeln, karamellisierte Apfelspalten,  
Kartoffelpüree  
~Neunundzwanzig Euro~

**Negenharrier Currywurst**

gebackene Zwiebelringe,  
scharfe Stippe, Pommes Pont-Neuf,  
Kopfsalat mit Zitronendressing  
~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

**E s p r e s s o - C h u r r o s**  
Pfeffer-Erdbeeren (mit Alkohol)  
~Dreizehn Euro~

**H o l u n d e r b l ü t 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**  
Heißer Weinbergpfirsich  
~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