

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 Plotz Spezialitäten	Rade, Nord-Ostsee-Kanal Nortorf Sarlhusen Glückstadt
Fleisch	Carsten Rohwer Chefs Culinar Lütte Schlachterie	Stafstedt, Stits Kiel Hohenwestedt
Eier	Nadja Maßmann	Meezen
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	Nortorf
Früchte	Gartenbau Reese Spargelbauer Holm Familie Heinitz	Emkendorf Aukrug Nortorf
Wein	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

Brombeer-Gin-Cocktail

~Acht-½ Euro~

„RAUSCHFREI“

Brombeer-Floreale

(alkoholfrei)

~Sechs- ½ Euro ~

Minimenü

(alle Gänge in kleiner Darreichungsform)

Pfifferlingssüppchen

Rader Beizforelle

Mignon von Holsteiner Färs

Gremolata,

Pak Choi, Zwetschge, Kartoffelgratin

Warme Rotweifeige

Bourbon-Vanilleeis

~Einundvierzig Euro~



FEINHEIMISCH

Genuss aus Schleswig-Holstein e.V.

VORWEG

Pfifferlingsüppchen

Petersilienpesto, getrocknete Tomaten

(vegetarisch)

~Elf Euro~

Carpaccio vom Kalb

Backensholzer Deichkäse, Basilikumpesto, Baguette

~Siebzehn Euro~

Zwiebelkuchen trifft Forelle

Beizforelle, Limettenöl, warmer Zwiebelkuchen

~Elf Euro~

Gurkenrahmsuppe

(vegetarisch)

~Neun Euro~

FLEISCHLOS

Falafel

Tomatensugo – Cous-Cous-Salat – Pflaume

(vegan)

~Dreiundzwanzig-½ Euro ~

Pfifferlinge & Zwiebelküchlein

Schalotten-Kirschtomatensalat

~Sechszwanzig Euro~

Gebackene Champignons

Pak Choi, Zwetschgen, Kartoffelgratin

~Dreiundzwanzig Euro~

Umbestellungen berechnen wir mit jeweils zweieurofünfzig.



FEINHEIMISCH

NASS

Zweierlei Rader Lachsforellenfilet

gebeizt u. gebraten
Pak Choi, Zwetschgen, Kartoffelgratin
~Zweiunddreißig Euro~

Ostsee Schollenfilet

Kartoffelhaube
Gurkengemüse, Dillkartoffelpüree
~Dreißig Euro~

Nortorfer Pannfisch

-3 verschiedene Fischfilets-
körnige Senfsauce, Bratkartoffeln,
Schalotten-Kirschtomatensalat
~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.



LAND & LUFT

Zweierlei vom Ahrensböcker Bauernhahn

Ragout fin & Brust
Pfefferlinge, Zuckerschoten, Basmatireis
~Zweiunddreißig Euro~

Rumpsteak vom Holsteiner Jungrind

Cafe de Paris
Pakchoi, Zwetschgen, Kartoffelgratin
~Sechsenddreißig Euro~

Füllschnittel

vom Stafstedter Limousin Kalb

Backensholzer Hofkäse-Füllung,
Bratkartoffeln, Brombeer-Rosmarin-Confit,
Schalotten-Kirschtomatensalat
~Einunddreißig Euro~

(auch als Wiener Schnittel -ohne Füllung- bestellbar)

Boeuf Bourignon

Olivensauce, Champignons, Zuckerschoten
Rosmarinkartoffeln
~Dreißig Euro~

Umbestellungen berechnen wir mit jeweils zweieurofünzig.



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

Rotwein-Feigen

Gebackene Waffel

~Dreizehn Euro~

Maracuja-Creme-Brullée

(ohne Ei, vegan)

~ Zehn Euro ~

Zwetschgentarte

Bourbon-Vanilleeis

~Zwölf 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