



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 Plotz Spezialitäten	Rade, Nord-Ostsee-Kanal Nortorf Sarlhusen Glückstadt
Fleisch	Carsten Rohwer Chefs Culinar Lütte Schlachterei	Stafstedt, Stits Kiel Hohenwestedt
Eier	Nadja Maßmann	Meezen
Geflügel	Klingenhoff Schönmoorer Hof Bauer Schramm	Markerup Wakendorf Ahrensböck
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

H e r b s t c o c k t a i l

Aperol, Traube, Zimt

~Acht-½ Euro~

„RAUSCHFREI“ in den Herbst

Traube, Bitter Monin Zimt

(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)

H o k a i d o - S u p p e

Apfel, gebeizte Wildkeule, Brunnenkresse

* * *

M i g n o n v o n H o l s t e i n e r F ä r s e

~Café de Paris~

Pastinakenpüree

* * *

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

Portwein-Trauben

~Einundvierzig Euro~



FEINHEIMISCH

Genuss aus Schleswig-Holstein e.V.

VORWEG

Hokaido - Suppe

Apfel, gebeizte Wildkeule, Brunnenkresse
(vegetarisch = ohne Wildkeule ~neun Euro~)
~Zehn Euro~

Carpaccio vom Kalb

Backensholzer Deichkäse, Basilikumpesto, Baguette
~Siebzehn Euro~

Karamelisierter Crémér

(Nordfriesischer Weichkäse)
Rote Bete, Basilikumpesto
(vegan = ohne Käse ~elf Euro~)
~Achtzehn Euro~

Gurkenrahmsuppe

(vegetarisch)
~Neun Euro~

FLEISCHLOS

Ofen-Hokaido (vegan)

gebackener Tofu, Oliven-Kartoffelstampf,
Weintrauben-Schalotten-Chutney,
~Dreiundzwanzig Euro ~

Kürbisgnocchi

Steinpilzsauce, Hofkäse, Brunnenkresse,
~Sechszwanzig Euro~

Gebackene Champignons

Pommes Pont Neuf, Rote Bete,
Kräuterschmand
~Fünfundzwanzig Euro~

Umbestellungen berechnen wir mit jeweils zweieurofünfzig.



FEINHEIMISCH

Genuss aus Schleswig-Holstein e.V.

NASS

Rader Kanalforellenfilet

Orangen-Senf-Kruste
Pastinakenpüree, Kürbisgnocchi
~Zweiunddreißig Euro~

Filets vom Goldbutt

-Maispanierung-
Gurkengemüse, Wollhandkrabben-Kartoffelpüree
~Dreißig Euro~

Nortorfer Pannfisch

-3 verschiedene Fischfilets-
körnige Senfsauce, Bratkartoffeln,
Rote-Bete-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

Zweierlei vom Nortorfer Rotwildkalb

Erleger: Ulf Heeschen

Ragout und Keulensteak
Champignons, Orangen-Senf-Kruste,
Pastinakenpüree, Kürbisgnocchi
~Achtunddreißig Euro~

Stafstedter Rumpsteak vom Jungrind

~Café de Paris~

Oliven-Kartoffelstampf, Ofenkürbis,
Weintrauben-Schalotten-Chutney
~Sechsenddreißig Euro~

„Nord“ on - Bleu

~gefülltes Limousin-Kalbsschnitzel~

Füllung: Backensholzer Crémier und Hohenwestedter Wildwurst
Bratkartoffeln, Rote-Bete-Salat
~Einunddreißig Euro~

(auch als Wiener Schnitzel -ohne Füllung- bestellbar)

¼ Markeruper Ente

-1/2 Brust und 1/2 Keule-
Orangensaft, Rotkohl,
Kartoffelklößchen
~Dreißig Euro~

(auch als ½ Ente bestellbar: Dreiundvierzig 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~

Holsteiner Wild-Kohlroulade

Rahmsauce, Rotkohl, Salzkartoffeln
~Fünfundzwanzig 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

B r a t a p f e l

Zimtparfait

~Elf Euro~

K o k o s - S p e k u l a t i u s - C r e m e - B r û l é e

(vegan, ohne Ei)

Himbeersorbet

~ Zwölf Euro ~

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

Portwein-Trauben

~Neun 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