

## 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 Lütte Schlachterie	Stafstedt, Stits Kiel Hohenwestedt
<b>Eier</b>	Nadja Maßmann	Meezen
<b>Geflügel</b>	Klingenhoff Schönmoorer Hof Bauer Schramm	Markerup Wakendorf Ahrensbök
<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	Nortorf
<b>Früchte</b>	Gartenbau Reese Spargelbauer Holm Familie Heinitz	Emkendorf Aukrug Nortorf
<b>Wein</b>	Weinvertikale, Werner Brockmann	Neumünster
<b>Honig</b>	Imker Reimer Reimers	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

**Prosecco LEINERS Fusion**

**Likör 43**

~Acht-½ Euro~

**Prosecco LEINERS Fusion**

**-mediterran-**

(alkoholfrei)

~Sechs- ½ Euro ~

---

## Mini-Menü

(alle Gänge in kleiner Darreichungsform)

**G r a t i n i e r t e   E n t e n e s s e n z**

Apfelperlen

\* \* \*

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

Flower Sprouts,  
Tornado-Kartoffeln

\* \* \*

**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

### **Carpaccio vom Kalb**

Backensholzer Deichkäse, Basilikumpesto, Baguette  
~Siebzehn Euro~

### **Marinierte Rote Bete & Karamelisierter Crémér**

(Nordfriesischer Weichkäse)

Rapunzelsalat  
~Achtzehn Euro~

### **Gratinierte Entenessenz**

Apfelperlen  
~Zehn Euro~

### **Gurkenrahmsuppe**

(vegetarisch)  
~Neun Euro~

## FLEISCHLOS

### **Backensholzer Kräuter-Käsespätzle**

Röstzwiebeln, Feldsalat  
~Dreiundzwanzig Euro ~

### **Rote Bete**

#### **-in Tempura gebacken-**

Flower Sprouts, Kartoffelstampf  
(vegan)

~Sechszwanzig Euro~

### **Serviettenknödel**

Champignons in Rahm, Nuss-Spitzkohl  
~Fünfundzwanzig Euro~

Umbestellungen berechnen wir mit jeweils zweieurofünfzig.



**FEINHEIMISCH**

*Genuss aus Schleswig-Holstein e.V.*

## NASS

### **Rader Kanalforellenfilet**

-in Haselnuss gebraten-  
Rote Bete-Gemüse, Pastinakenpüree  
~Zweiunddreißig Euro~

### **Filets vom Kanal-Zanderfilet**

Wollhandkrabbenschaum,  
Dillgurken, Bratkartoffeln  
~Zweiunddreißig Euro~

### **Nortorfer Pannfisch**

-3 verschiedene Fischfilets-  
körnige Senfsauce, Bratkartoffeln,  
Feldsalat  
~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**

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

Umbestellungen berechnen wir mit jeweils zweieurofünfzig.



**FEINHEIMISCH**

*Genuss aus Schleswig-Holstein e.V.*

## LAND & LUFT

### **Zweierlei vom Emkendorfer Damwild**

~Ragout und Rückensteak~  
Flower Sprouts, Champignons,  
Pastinakenpüree  
~Achtunddreißig Euro~

### **Stafstedter Rumpsteak vom Jungrind**

-Zwiebel-Senfkruste-  
Rote Bete-Gemüse, Bratkartoffeln  
~Sechsenddreißig Euro~

### **„Nord'on - Bleu“**

#### **~gefülltes Limousin-Kalbsschnitzel~**

Füllung: Backensholzer Crémier und Hohenwestedter Wildwurst  
Bratkartoffeln, Rapunzelsalat  
~Einunddreißig Euro~

(auch als Wiener Schnitzel **-ohne Füllung-** bestellbar)

### **¼ Markeruper Ente**

-1/2 Brust und 1/2 Keule-  
Orangenjus, Rotkohl, Serviettenknödel  
~Einunddreißig Euro~

(auch als ½ Ente bestellbar: **Dreiundvierzig Euro**)

Umbestellungen berechnen wir mit jeweils zweieurofünfzig.



**FEINHEIMISCH**

*Genuss aus Schleswig-Holstein e.V.*

**L e b e r v o m E m k e n d o r f e r D a m k a l b**

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

**„Wilde Hilde“**

Emkendorfer Wildbratwürste,  
hauseigene Currysauce,  
Tornadokartoffeln, gebackene Zwiebelringe,  
Feldsalat  
~Achtzehn Euro~

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

**C h a t e a u b r i a n d v o n d e r H o l s t e i n e r F ä r s e**

-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

### **W a r m e r M o h n k u c h e n**

Kokos-Vanillesauce

(vegan, ohne Ei)

~Elf Euro~

### **B o u r b o n V a n i l l e e i s i m C r ê p e m a n t e l**

Schokoladensauce

~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**

Dolleruper Obstbrand	6,20 Euro
Dollerruper Fruchtlikör	5,00 Euro
Kieler Sprotte -Aquavit-	3,50 Euro