

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 untermauert einen, größtenteils regionalen Produktanteil sowie eine handwerkliche Verarbeitung.

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 Ahrensbök
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,	Emkendorf
Kräuter	Spargelbauer Holm, Familie Heinitz	Aukrug Nortorf
Wein	Weinvertikale, Werner Brockmann	Neumünster
Honig	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.

Unsere Aperitif-Empfehlung

„Golden September“

Hamburger Gold, Maracuja, Kokos

(mit Alkohol)

~Acht-½ Euro~

„Maracuja-Sprizz“

(alkoholfrei)

~Sechs- ½ Euro ~

Mini-Menü

(alle Gänge in kleiner Darreichungsform)

H o k a i d o - S ü p p c h e n

Rauchwildfleisch

* * *

N o r d s e e s c h o l l e n f i l e t

Fliederbeersauce, Apfel, gebratener Grießknödel

* * *

S c h o k o l a d e n s o r b e t

Zwetschgen

~Vierzig Euro~

VORWEG

Carpaccio vom Kalb

Backensholzer Deichkäse, Basilikumpesto, Baguette
~Achtzehn Euro~

Zweierlei Bargstedter Birne

Friesisch Blue und gerauchte Wildkeule
~Sechzehn Euro~

Kürbis - Kokos - Suppe (VEGAN)

Aroniabeerenkompott
~Elf Euro~

Gurkenrahmsuppe

(VEGETARISCH)
~Neun Euro~

FLEISCHLOS

Gefüllter Weizenfladen

Wilder Brokkoli, Backensholzer Käse, Rote Bete
~vierundzwanzig Euro ~

Fliegerbeersuppe

Apfel, Grießklößchen, Bratkartoffeln
~Zwanzig Euro~

Tempeh - Ragout

(VEGAN)
Austernpilze, Paprika, Brokkoli
~Vierundzwanzig Euro~

Umbestellungen berechnen wir mit jeweils zweieurofünfzig.



NASS

Brauers Kanalforellenfilet

Apfel-Velouté, Kartoffelhaube, Bete
~Zweiunddreißig Euro~

Kanal-Zanderfilet

Orientalisches Kürbispüree, Brokkoli, Mandelbällchen
~Einunddreißig Euro~

Nortorfer Pannfisch

-3 verschiedene Fischfilets-
körnige Senfsauce, Bratkartoffeln,
Honig-Schmorgurken
~Dreißig 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.

LAND & HIMMEL

“ Z u g a b e ”

Wir bemühen uns um eine ökologisch sowie ökonomisch sinnvolle Portionierung unserer Speisen. Sie haben mehr Appetit als serviert wurde?

Bestellen Sie gerne Beilagen zu Ihrem Hauptgericht nach.

~Null Euro~

¼ Markeruper Ente

-1/2 Brust und 1/2 Keule-

Birnenjus, Stangenbrokkoli, Mandelbällchen

~Einunddreißig Euro~

Glasierte Rinderbrust

von der Holsteiner Färse

Austernpilze, Chimmichurri, Kartoffelpüree

~Vierunddreißig Euro~

Stafstedter „Nord‘on-Bleu“

~gefülltes Limousin-Kalbsschnitzel~

Füllung: Backenscholzer Käse und Wildschinken

Bratkartoffeln, Zwiebelmarmelade, Honig-Gurken

~Zweiunddreißig Euro~

(auch als Wiener Schnitzel **-ohne Füllung-** bestellbar → Einunddreißig Euro)

Kleines Filetsteak

von der Holsteiner Färse

ca 150g

Birne, Friesisch Blue, Austernpilze, Bratkartoffeln

~Siebenunddreißig Euro~

Umbestellungen berechnen wir mit jeweils zweieurofünfzig.



Leber vom Holsteiner Kalb

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

Krosche Flanke vom Landschwein

-Sous-Vide gegart-
Senfsauce, Rote Bete, Bratkartoffeln
~Sechszwanzig 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
~Achtundvierzig Euro~

Umbestellungen berechnen wir mit jeweils zweieurofünfzig.

DESSERT

B i r n e n s t r u d e l (VEGAN)

Schoko-Ingwer-Sorbet
~Zwölf Euro~

G e b a c k e n e r T o p f e n k r i n g e l

Nusseis, Zwetschenkompott
~Dreizehn Euro ~

0 8 / 1 5

Bourbon-Vanilleeis, heiße Kirschen
~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