

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

„Winter Blues“

Whiskey, Apfel, Sternanis

(mit Alkohol)

~Acht-½ Euro~

„Apfel-Tonic“

Sternanis

(alkoholfrei)

~Sechs- ½ Euro ~

Mini-Menü

(alle Gänge in kleiner Darreichungsform)

Gurkenrahmsüppchen

* * *

Lachsforellenfilet

Nusskruste, sautierter Rosenkohl, Kartoffelgratin

* * *

Schokoladensorbet

Zwetschgen

~Vierzig Euro~

VORWEG

Carpaccio vom Kalb

Backensholzer Deichkäse, Basilikumpesto, Baguette
~Achtzehn Euro~

Bargstedter Birne

Backensholzer Friesisch Blue und gerauchte Wildkeule
~Sechzehn Euro~

Zweierlei Sellerie (VEGAN)

Apfel und Walnuß
~Dreizehn Euro~

Gurkenrahmsuppe

(VEGETARISCH)
~Neun Euro~

FLEISCHLOS

Gebackene Austernpilze

Chimichurri, Kartoffelgratin, Rote Bete
~Zweiundzwanzig Euro ~

Rotkohl-Walnussstrudel

Backensholzer Friesisch Blue, Bulgur
~Vierundzwanzig Euro~

Falafel

(VEGAN)
Bete, Selleriepüree
~Vierundzwanzig Euro~

Umbestellungen berechnen wir mit jeweils zweieurofünzig.



NASS

Rader Lachsforellenfilet

Nusskruste, sautierter Rosenkohl, Kartoffelgratin
~Zweiunddreißig Euro~

Kanal-Zanderfilet

Apfel-Selleriepüree, Rote Bete, Mandelbällchen
~Zweiunddreißig Euro~

Nortorfer Pannfisch

-3 verschiedene Fischfilets-
körnige Senfsauce, Bratkartoffeln,
Gelbe Weck-Bete,
~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-

Entenjus, Apfelrotkohl, geschmälzte Kartoffelklöße
~Zweiunddreißig Euro~

(auch als ½ Ente bestellbar → [Dreiundvierzig Euro](#))

G e s c h m o r t e R i n d e r b r u s t

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

Austernpilze, Chimichurri, Sellerie-Kartoffelpüree
~Vierunddreißig Euro~

S t a f s t e d t e r „ N o r d ‘ o n - B l e u “

~gefülltes Limousin-Kalbsschnitzel~

Füllung: Backensholzer Käse und Wildschinken
Bratkartoffeln, Zwiebelmarmelade, Gelbe Weck-Bete
~Zweiunddreißig Euro~

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

Umbestellungen berechnen wir mit jeweils zweieurofünfzig.

L e b e r v o n d e r H o l s t e i n e r E n t e

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

(auch als Kalbsleber bestellbar)

H o l s t e i n e r G r ü n k o h l

Schinkenköchli, Kasselerhacken, Schweinebacke
Bratkartoffeln, Senf
~Neunundzwanzig 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

~Achtundvierzig Euro~

J e v e n s t e d t e r R o t w i l d k e u l e n s t e a k s

-rosa gebraten-
Wacholderjus, Kräuterspätzle, Birnen
~Siebenunddreißig Euro~

Umbestellungen berechnen wir mit jeweils zweieurofünfzig.

DESSERT

B r a t a p f e l

Bourbon-Vanilleeis

Alternativ:

Schoko-Ingwer-Sorbet **(VEGAN)**

~Zehn 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