



### GENUSS IST ZEIT DIE BLEIBT

Unsere seit 2017 bestehende Mitgliedschaft bei Feinheimisch e.V.

ist für uns Ausdruck unserer Verantwortung Ihnen gegenüber.

Der Fokus auf Regionalität und Saisonalität in Verbindung mit dem Verzicht auf Convenience Produkte sichert Ihnen einen Genuss der so nachhaltig wie möglich auf Ihrem Teller landet.

Umso mehr freut es uns, dass wir dieses Jahr von Feinheimisch e.V. mit dem

„Nachhaltigkeit+“ Siegel

für unsere Anstrengungen ausgezeichnet wurden.

Die Prüfungskriterien dafür sind auf der Seite von Feinheimisch e.V.  
im Internet ersichtlich.

Diese Verantwortung nehmen wir auch in der Auswahl unserer Winzer sehr ernst.

Es ist uns wichtig die Menschen, die hinter den Produkten stehen, zu kennen und Ihren Antrieb zu verstehen.

Nur so können wir garantieren, dass die Erzeugnisse mehr als ein Produkt sind.

Sie sind für die Produzenten, genauso wie für uns, Leidenschaft, Handwerk und Hingabe.

## UNSERE LIEFERANTEN:

|                                  |                                                                       |
|----------------------------------|-----------------------------------------------------------------------|
| <b>SCHLACHTEREI HARTWICH</b>     | - seit Jahrzehnten unser Lieferant für Fleisch und Wurstwaren         |
| <b>HÜHNERHOF FREY</b>            | - Mindestens genauso lange der Garant für frische Eier aus der Region |
| <b>MEIEREI GEESTFRISCH</b>       | - Handgemachtes Eis mit Verzicht auf künstliche Aromen                |
| <b>GUT SCHIRNAU</b>              | - Kartoffeln aus der Region für die Region                            |
| <b>SPARGELHOF KAISER</b>         | - frischer Spargel aus Schleswig Holstein                             |
| <b>KÄSEREI HOLTSEE</b>           | - Nah, Gut, Nachhaltig                                                |
| <b>BACKENSHOLZER KÄSE</b>        | - Ein Vorreiter der Schleswig Holsteinischen Käsekultur               |
| <b>FLENSBURGER FLEISCHKONTOR</b> | - Ein Vollsortimenter mit starkem regionalen Bezug                    |
| <b>DELTA HAMBURG</b>             | - frisches Obst und Gemüse ohne Kompromisse                           |
| <b>KFT TONNING</b>               | - Frischfisch frisch aufn Tisch                                       |
| <b>FISCHRÄUCHEREI GOTTEL</b>     | - falls es doch etwas mehr Fisch sein sollte                          |
| <b>LÖPHTIEN/ LOOFT</b>           | - Wild aus heimischer Jagd                                            |
| <b>GÄRTNEREI REESE</b>           | - Gemüse und Grünkohl                                                 |



Alle Preise in Euro, inklusive der gültigen Mehrwertsteuer. Bei Unverträglichkeiten sprechen Sie uns bitte an.

## HIGHLIGHTS AUS UNSERER KARTE

### **Hausgemachtes Sauerfleisch**

vom Tetenhusener Rind, Apfelkren & Bratkartoffeln

23,50

### **Fockbeker Pannfisch** (Rotzunge, Dorsch, Zander)

Senfsauce, Bratkartoffeln & Salat

31,50

### **Spare Ribs**

Barbecue Sauce, hausgem. Pommes & Salat

29,50

### **Garnelen-Burger**

Zwiebelmarmelade, Wasabimayonaise & hausgemachte Pommes

29,50

### **Unsere Aperitifempfehlungen:**

#### **Ode Bright Lemon, Tonic**

**0,15 l € 12,50**

Ein rieslingbasierter Aperitif, der aus einer Kooperation eines Berliner StartUps und dem Weingut Espenhof entstanden ist.

#### **San Bitter Spritz Alkoholfrei**

**0,15 l € 9,50**

Toskanisches Dolce Vita im Glas.

Alle Preise in Euro, inklusive der gültigen Mehrwertsteuer. Bei Unverträglichkeiten sprechen Sie uns bitte an.

## **WENN NICHT JETZT, WANN DANN**

### **„Kleines Wölkchen“**

Matjes, hausgemachter Rösti & Hausfrauen Sauce

12,50

### **Gebratene Pfifferlinge,**

pochiertes Ei, hausgem. Brot

14,50

### **Matjes „Hausfrauen Art“**

Apfel- Zwiebel-Sauce & Bratkartoffeln

24,50

### **Matjesvariation**

Sherry Matjes, Tartar und Hausfrauen Art & hausgemachte Rösti

25,50

### **wahlweise zu allen Gerichten:**

### **Portion gebratene Pfifferlinge (100g)**

mit Speck & Zwiebeln

8,00

---

### **Passend dazu:**

### **2024 Weissburgunder**

Qualitätswein trocken

Gut Hermannsberg, Nahe

**0,2 l € 10,50**

**0,75 l € 38,50**

## GENUSS IST ZEIT DIE BLEIBT

### SUPPEN UND VORSPEISEN

#### **Fockbeker Bouillabaisse**

Sauce Rouille & hausgem. Brot

- als Vorspeise  
16,50
- als Hauptgang  
34,50

#### **Confierte bunte Tomaten** mit:

- Burrata & hausgem. Brot  
14,50
- Gebratener Oktopus & hausgem. Brot  
15,50

#### **Brotkorb von hausgem. Brot**

Kräuterbutter/ Chimichurri/ Oliventapenade  
9,50

## GUTER GESCHMACK MUSS NICHT TEUER SEIN

### **Schnitzel vom Schwein**

Champignonrahmsauce, hausgem. Pommes & gemischter Salat  
24,50

### **Cheeseburger**

Onionrings & hausgem. Pommes  
25,50

### **Backfisch**

Hausgem. Pommes & Gurkensalat  
23,00

### **Quinoa-Beerenbowl (vegetarisch)**

Pochiertes Ei (ohne Ei Vegan)  
21,50

### **Gebratene Grüne Heringe**

Bratkartoffeln & Salat  
21,00

**VEGETARISCH, VEGAN**

**Risotto mit gebratenen Pfifferlingen**

& sautierten Beeren

27,50

**Barbecue-Tofu-Burger** (vegan)

hausgem. Süßkartoffelpommes & vegane Aioli

24,50

**Alkohol- aber nicht Geschmackfrei**

**Volume Zero**

Sparkling 0,0%

Entalkoholisierter Wein

Kalkbrenner & Espenschied

Rheinhessen

**0,2 l € 10,50**

**GRÜNZEUG**

Frischer bunter Zupfsalat

**in Klein**

9,50

**In Groß**

17,50

Wahlweise mit

- BBQ-Blumenkohl-Wings (Vegan)

+ 8,50

- Gebratenes Zanderfilet

+11,50

Surf & Turf

- Kleines Rumpsteak (150gr) & Garnele

+17,50

## FISCH

**Gebratenes Dorschfilet,**  
hausgem. Pasta, Pfifferlinge in Rahm  
34,50

**Kutterscholle „Finkenwerder Art“**  
Speckstibbe, Salzkartoffeln & Salat  
34,00

## FLEISCHGERICHTE

**Marinierte Maispoularde,**  
Pfifferlinge & Risotto  
32,50

**Wiener Schnitzel vom Kalb**  
Gurkensalat & Bratkartoffeln  
36,50

---

### Zwei Weine aus gutem Hause

Alain Brumont trotzte seinem Vater, der ihm nicht zutraute ein erfolgreicher Winzer zu werden.  
Er ging von Nachbar zu Nachbar, um zu fragen, wer ihm beim Aufbau eines eigenen Weinguts  
helfen würde. Daraus erwuchs eines der erfolgreichsten Weingüter der Region Gascogne und Madiran

**2024 Gros Manseng-  
Sauvignon Blanc**  
IGP Côtes de Gascogne  
Alain Brumont, Gascogne  
**0,2 l € 9,00**  
**0,75 l € 32,50**

**2024 Merlot &  
Tannat**  
IGP Côtes de Gascogne  
Alain Brumont, Gascogne  
**0,2 l € 9,00**  
**0,75 l € 32,50**



## **DESSERT**

### **Crêpes Suzettes**

mit 1 Kugel Vanilleeis, am Tisch flambiert

15,90

### **Hiesige Waldbeeren**

mit aufgeschlagener Sabayone

12,50

### **Weißer Ganache,**

pochierte Aprikosen & Passionsfruchtgelee

12,50

### **Geschmolzener Käse**

Ahorn-Thymian Honig, hausgem. Früchtebrot

15,00

### **Handgemachtes Eis von der Meierei Geestfrisch**

pro Kugel, wechselndes Angebot

3,50

### **Café Gourmand**

Ein einfacher Espresso mit 2 hausgemachten Pralinen

6,50

### **Affogato**

Ein einfacher Espresso mit 1 kleinen Kugel Vanilleeis

6,50