



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:

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

Senfsauce, Bratkartoffeln & Salat

32,50

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
38,50

Gebratenes Steinbeißerfilet,
Kartoffel-Kürbisragout & Beurre Blanc
34,00

FLEISCHGERICHTE

Marinierte Maispoularde,
Pfifferlinge & Risotto
32,50

Wiener Schnitzel vom Kalb
Gurkensalat & Bratkartoffeln
36,50

Weine aus gutem Hause

Niko Leonhard hat bereits als 25 jähriger mit seiner Mutter zusammen seiner Mutter zusammen das Weingut der Familie geführt und es mit Beharrlichkeit zu dem gemacht, was es jetzt ist.

Alain Brumont trotzte seinem Vater, der ihm nicht mit 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

2025 Scheurebe
QW trocken
Weingut Richard Rinck, Pfalz
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

Birnen-Walnußtarte

mit 1 Kugel Salted Caramell-Eis
13,50

Weißer Ganache,

pochierte Nektarinen & 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