



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
SOLAWI ACKERKRATZDISTEL	- Gemüse aus solidarischer Landwirtschaft

HIGHLIGHTS AUS UNSERER KARTE

Hausgemachtes Sauerfleisch

vom Tetenhusener Rind, Apfelkren & Bratkartoffeln

23,50

Fockbeker Pannfisch (Lachs, Steinbeißer, Zander)

Senfsauce, Bratkartoffeln & kleines Grünzeug

32,50

Matjes „Hausfrauen Art“

Apfel- Zwiebel-Sauce & Bratkartoffeln

24,50

Rumpsteak aus Tetenhusen,

gebratene Champignons, Bratkartoffeln

& kleines Grünzeug

36,50

Unsere Aperitifempfehlungen:

Ode Bright Lemon, Tonic

0,15 l € 12,50

Ein Riesling basierter 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

Kürbiscremesuppe,

gebratene Garnele

12,50

Rote Bete Carpaccio,

lauwarmer Ziegenkäse

12,50

Hausgemachte Kohlroulade,

Schmorkohl, Salzkartoffeln & Specksauce

25,50

Wildbratwurst

vom Jevenstedter Wild, Schmorkohl, hausgemachte Serviettenknödel & Jus

26,50

Passend dazu:

2020 Syrah & Cabernet

„Mit Herz und Hand“

QW trocken

Weingut Espenschied, Rheinhessen

0,2 l € 13,50

0,75 l € 42,50



FEINHEIMISCH

Genuss aus Schleswig-Holstein e.V.

SUPPEN UND VORSPEISEN

Pilz-Consommé (ohne Ravioli vegan)

hausgem. Pilz-Ravioli
13,50

Rinder-Carpaccio

& hausgem. Brot
18,50

Kürbis-Pannacotta

& Feldsalat
14,50

Brotkorb von hausgeb. Brot

Kräuterbutter/Rotebeete-Humus/
Kürbis-Chutney
9,50

GUTER GESCHMACK MUSS NICHT TEUER SEIN

Schnitzel vom Schwein

Champignonrahmsauce, hausgem. Pommes & kleines Grünzeug
24,50

Cheeseburger

Onionrings & hausgem. Pommes
25,50

Kalbsleber

gebratene Apfelscheiben, Schmorzwiebeln & Kartoffelstampf
29,50

Sellerieschnitzel (vegan)

hausgem. Pommes & kleines Grünzeug
24,50



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

VEGETARISCH, VEGAN

Spinatknödel,

Waldpilzragout aus frischen Pilzen
27,50

Spitzkohlroulade,

Kürbis-Kartoffel-Ragout
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

- gebackene Krause Glucke (Vegan)
+ 10,50

- Surf & Turf
- Kleines Rumpsteak (150gr) & Garnele
+17,50



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

FISCH

Gebratenes Dorschfilet,

hausgem. Pasta, Zitronen-Beurre-Blanc & gebackene Kapern
38,50

Gebratenes Lachsfilet,

Dijonsenf-Kartoffelstampf & geschmorter Spitzkohl
36,00

FLEISCHGERICHTE

Maispoularde

Kürbis-Kartoffel-Ragout & eigene Jus
32,50

Kalbsgeschnetzeltes,

Hausgem. Spätzle & kleines Grünzeug
36,50

Weine aus gutem Hause

Niko Leonhard hat bereits als 25 jähriger mit 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



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

DESSERT

Crêpes Suzettes

mit 1 Kugel Vanilleeis, am Tisch flambiert
15,90

Birnen-Walnußtarte

mit 1 Kugel Salted Caramell-Eis
13,50

Crème Brulée

mit 1 Kugel Schokoladeneis
14,50

Geschmolzener Käse

Ahorn-Thymian Honig, hausgem. Früchtebrot
13,00

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