

### Herzlich Willkommen

Speisen Sie in unserem maritim eingerichteten Restaurant "Heimathafen" oder auf der Terrasse mit einzigartigem Blick auf die Kieler Förde. Wir kochen mit Leidenschaft und Kreativität für Sie und gehen auch gerne auf individuelle Wünsche bei den Gerichten ein.

Bei der Auswahl der Produkte achten wir auf regionale Herkunft, Frische und Qualität.

Wir sind spezialisiert auf große Gruppen, unsere "Messe" bietet Platz für bis zu 80 Personen. Wenn Sie Ihre Familienfeier bei uns ausrichten möchten, sprechen Sie uns sehr gerne an, wir freuen uns auf Sie!

Einen angenehmen Aufenthalt wünscht Ihnen

Familie Waggermayer & Küchenchef Jan Horstmann sowie das gesamte Team





## Suppen

17" 1"	••	
Kürbiscrem	esuni	ochen
ital bisci ciri	СЭЧРІ	CIICII

im Glas mit Milchschaum und Muskat			
dazu ofenfrisches Brot	groß	€	9,80
	klein	€	7,50
Rote Beetesüppchen			
mit geräucherter Roter Beete			
und Chips von der gelben Beete	groß	€	7,80
	klein	€	10,80

# Salate/Vorspeisen

#### Großer gemischter Salat

dioisei gerriiscritei Saiat		
mit Croutons und Balsamico Dressing	€	9,80
wahlweise,		
mit gebratenem Lachsstreifen	€	16,90
mit gebratenen Wildgarnelen (15 Stück)	€	18,90
mit Entenleber in Portweinsauce	€	17,90
Kleiner gemischter Salat		
mit Croutons und Balsamico-Dressing	€	3,90
(nur in Verbindung mit einem Hauptgericht)		
Hausgemachtes Kartoffelrösti mit Räucherlachs		
mit einer Kräutercreme und einem Salatbouquet	€	14,50
Wildcarpaccio		
mit Feldsalat, Pesto, Parmesan Und Balsamico	€	16,50
Salat "Land & Meer		
Bunter Salat mit Hausdressing, Lammfilet, Gamba		



22,50



# Vegetarisch/Vegan

### Käsequetschknödel

mit Pilzragout und Röstzwiebeln € 15,90

#### Hausgemachte Ravioli

mit geräuchertem Kürbis
in frischen Kräutersud € 16,50

#### Falaffel

auf fruchtigem Cous Cous
mit einem Mango und Kokos Dip

€ 14,50

### Holsteiner Küche

#### Holsteiner Sauerfleisch

mit roten Zwiebeln und Remouladensauce,
dazu ein kleiner Salat und Bratkartoffeln € 15,40

### Eckernförder Matjesfilet nach "Hausfrauen Art"

in Apfel-Zwiebel Schmand dazu ein kleines Salatbouquet und Bratkartoffeln



€

14,50



## Aus dem Fischernetz

Gebratene Kutterscholle		
Finkenwerder Art		
mit knusprigem Speck,		
Butterkartoffeln	€	17,90
und Blattsalaten mit Hausdressing		
Laboer Pfannenfisch		
3 Fischfilets an einer Dijonsenfsauce		
mit Bratkartoffeln		
und einem Gurken-Schmandsalat	€	18,50
Kross gebratenes Zanderfilet auf Balsamicolinsen		
mit Kartoffel-Lauchstampf	€	21,50
Ostseelachsfilet auf der Haut gebraten an einer Dillsauce mit Blattspinat		
und einem Karoffelgratin	€	20,90
Dorschfilet auf bunter Beete		
an Karpernsauce		
mit Dauphinekartoffeln	€	22,90





### Auf Vorbestellung, ab 2 Personen:

# Frische Kieler Lachsforelle

Direkt vom Erzeuger, eine Delikatesse!

Wir garantieren für eine artgerechte, sorgfältige Aufzucht durch den Züchter. Das werden Sie auch am Geschmack spüren. Da wir absolute frische garantieren, benötigen wir bei Vorbestellung eine Vorlaufzeit von mindestens 24 Stunden.

Wählen Sie bitte unter folgenden Zubereitungsarten:

#### Blau gekocht

mit zerlassener Butter Petersilienkartoffeln und einem bunten Blattsalat

oder

#### Gebraten

mit brauner Butter Petersilienkartoffeln und einem bunten Blattsalat

#### Ein absolut unvergesslicher Genuss

Ab 2 Personen, der Preis richtet sich nach dem Gewicht der Lachsforelle. Pro **100 Gramm werden 5,50 €** inklusive aller Beilagen berechnet. Das Gewicht der Lachsforellen liegt zwischen 800 – 1200 Gramm, je nach Jahreszeit.

Bitte sprechen Sie uns einfach an, gerne nehmen wir Ihre Vorbestellung entgegen!





## Fleischgerichte

an einer Champignonrahmsauce mit Pommes frites und Blattsalaten

€ 16,90

### Rumpsteak von der HolsteinerFärse

an Pfefferrahmsauce mit Champignons-Zwiebelgemüse und Bratkartoffeln

€ 22,50

#### Geschmorte Ochsenbacke

auf Schmorgemüse

und Kartoffel-Selleriestampf

16,90

€

#### Lammhaxe

auf geräuchertem Ratatouille

und Cous Cous € 18,90

#### Schnitzel von der Dammwildkeule

in der Mandelkruste gebraten

Rosenkohl, Kartoffelkroketten und Preiselbeersauce € 23,50





## Kinderkarte

Nudeln		
in Tomatensauce		
mit Grana Padano	€	4,90
Chicken Crossies		
mit frischen Gurkenscheiben		
und Pommes	€	5,50
		-,
Rostbratwürstchen		
mit Kartoffeln	_	
und buntem Gemüse	€	5,90
Kartoffelpuffer		
mit Apfelmus	€	4,90
Eiszwerg		
Zwei kleine Kugeln Eis nach Wahl,		
,		

garniert mit Smarties



3,50



### Desserts

Warme Quarkknödel auf Pflaumenkompott		€	9,50
Gebackene Eispraline im Marzipanmantel auf Waldfruchtkompott		€	8,50
Holsteiner Brotpudding auf Karamelsauce		€	7,50
Mövenpick Eis Verschiedene Sorten zur Wahl.	Je Kugel	€	1,70

### Bitte fragen Sie auch nach unserer gesonderten Eiskarte!

#### Liebe Gäste!

Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage bei unseren Servicemitarbeitern.

Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben den gekennzeichneten Zutaten Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess in der Küche verwendet werden.

