

Heimathafen

RESTAURANT 54°24'41.40"N | 10°13'44.04"O

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 & das gesamte Team



Heimathafen

RESTAURANT 54°24'41.40"N | 10°13'44.04"O

Suppen

Fruchtige Rote Curry-Kokossuppe mit Garnelenspieß	8,a,c	klein	€	7,50
		groß	€	9,80
Weiße Tomatencremesuppe mit Basilikum Croutons	1,7,c	klein	€	6,80
		groß	€	8,80

Salate

Großer gemischter Salat mit Croutons und Balsamico Hausdressing	1,10,13		€	9,90
wahlweise,				
mit gebratenen Ostseelachsstreifen,	1,4		€	16,90
oder mit marinierten gebratenen Garnelen	2		€	18,90
Wellness Salat Bunter Salatteller mit Hähnchenbruststreifen, Fetakäse, frischem Obst und Avocado-Dip	7,10,13,c		€	14,40
Hausgemachtes Kartoffelrösti mit Räucherlachs, Kräutercreme und einem Salatbouquet	4,10,12,13,a,c,i		€	15,90
Kleiner gemischter Salat mit Croutons und Balsamico-Dressing (nur in Verbindung mit einem Hauptgericht)	10,13,c		€	5,50



Vegetarisch/Vegan

Tabouleh Salat mit Falaffel und Joghurt-Koriander-Dip	7,10,13,a,c	€	11,60
Gemüse-Curry-Bowl mit Linsen und Vollkornreis	c	€	13,90
Vegane Fish & Chips marinierter Tofu in Backteig mit Steakhouse Pommes Balsamico Dressing und Remouladesauce	1,3,10,13,a,b,c,d	€	15,60
Fetakäse auf mediterranem Gemüse aus dem Ofen mit warmen Fladenbrot	1,7,c	€	13,80

Pasta

Penne a la Klaudia mit einer pikanten Auberginen-Zucchini-Tomatensauce und Lauchzwiebeln	1	€	12,60
Bandnudeln mit Lachsstreifen in einer Curry-Kokossauce	1,4,a,c	€	13,90



Aus dem Fischernetz

Gebratener Ostseebutt „Finkenwerder Art“ 1,4,7,10,12,13,a,c,i mit knusprigem Speck und Zwiebeln mit Butterkartoffeln und gemischtem Blattsalat		€	18,20
Laboer Pfannenfisch 1,4,7,9,10,a,c,i 3 gebratene Fischfilets an einer Dijonsensauce mit Bratkartoffeln und einem Gurken-Schmandsalat		€	18,90
Gebratenes Zanderfilet 1,4,7,a auf Rahmkraut mit Kartoffelstampf		€	22,60
Gedünstetes Filet vom Ostseedorsch 4,7,12,a auf mediterranem Gemüse mit Ricotta-Kräuter-Gnoccis		€	23,80
Drei gebratene grüne Heringe 1,4,7,a mit Kräuter-Kartoffelstampf und Gurkensalat		€	16,60
Lachsfilet gefüllt mit Flußkrebbsragout 1,2,4,7,9,12,c auf Rahmspinat und Kartoffelgratin		€	24,40



Heimathafen

RESTAURANT 54°24'41.40"N | 10°13'44.04"O

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 !



Heimathafen

RESTAURANT 54°24'41.40"N | 10°13'44.04"O

Von der Weide

Currywurst vom Susländer Schwein 10,13,a,c,k mit Steak House Pommes, hausgemachter Currysauce und Salatgarnitur		€	12,90
Schweineschnitzel Wiener Art 1,3,10,13 mit Steak House Pommes und buntem Salatteller		€	17,20
Maispoulardenbrust im Serranomantel 7,12,a,c auf Tomaten-Zuccinigemüse und Polentatalern		€	15,90
Gebratenes Schweinefilet 7,9 auf Calvadosrahmsauce, Romanescoröschen und Gratin-Kartoffeln		€	17,80
Kalbsleber Berliner Art 1,7,9 an eigener Sauce, mit gerösteten Apfelscheiben, Zwiebeln und Kartoffelstampf		€	18,80
Rumpsteak von der Holsteiner Färs 7,9,12,h auf Pfefferrahmsauce mit Bohnenbündchen und Grilltomate dazu Bratkartoffeln		€	24,60
Gebratene Lammhüfte 9 auf Ratatouillegemüse, an Thymiansauce und Risoleekartoffeln		€	22,40



Holsteiner Küche

Holsteiner Sauerfleisch	1,3,10,12,13,a,b,c,d,i,h		
mit roten Zwiebeln und Remouladensauce, Salatbouquet und Bratkartoffeln		€	15,90
Eckernförder Matjes nach „Hausfrauen Art“	1,3,4,7,a,b,c,d,i,h		
auf Apfel-Zwiebel-Schmand dazu ein Salatbouquet und Bratkartoffeln		€	14,90
Saure Bratheringe	4,10,13,a,c,i		
mit roten Zwiebeln, Salatbouquet und Bratkartoffeln		€	14,80



Heimathafen

RESTAURANT 54°24'41.40"N | 10°13'44.04"O

Kinderkarte

Nudeln	1		
in Tomatensauce mit Grana Padano		€	5,10
Chicken Crossies	1,3,7		
mit frischen Gurkenscheiben und Pommes		€	5,70
Rostbratwürstchen	7,12,c,h		
mit Kartoffeln und buntem Gemüse		€	6,10
Kartoffelpuffer	c,i		
mit Apfelmus		€	5,10
Hausgemachte Fischstäbchen	1,3,4,10,13,a,b,c,d		
Mit Pommes, Salatbouquet und Remouladensauce		€	6,30
Eiszwerg	7,b		
Zwei kleine Kugeln Eis nach Wahl, garniert mit Smarties		€	3,50



Desserts

Hausgemachte Rote Grütze mit Vanilleeiscreme	7,c,d,	€	6,90
Gebackene Eispraline auf Waldbeeren	7,a,c	€	8,80
Warmer Apfelstrudel mit Vanillesauce und Vanilleeiscreme	1,3,7,a,c	€	8,40
Solero Pfirsichstücke mit Vanillejoghurt im Glas geschichtet und gerösteten Haferflocken	1,7,a,c	€	6,50
Warmer Ofenschlupfer mit Äpfeln und Mandeln dazu Vanillesauce	1,3,7,a,c	€	9,80
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.

