

# 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

Kürbis Macciato mit Milchschaum und Kürbiskernen	klein	€	6,50
	groß	€	8,80
Rote Linsen-Kokossuppe mit Garnelenspieß	klein	€	7,80
	groß	€	9,80

## Salate

Großer gemischter Salat mit Croutons und Balsamico Hausdressing		€	9,90
<i>wahlweise,</i>			
mit gebratenen Ostseelachsstreifen		€	16,90
oder			
mit marinierten gebratenen Garnelen		€	18,90
Winter Feldsalat mit Orangen Granatapfel und Karamellisierten Ziegenkäse		€	14,40
Hausgemachtes Kartoffelrösti mit Räucherlachs, Kräutercreme und einem Salatbouquet		€	15,90
Kleiner gemischter Salat mit Croutons und Balsamico-Dressing (nur in Verbindung mit einem Hauptgericht)		€	5,50



## Vegetarisch/Vegan

### Jambalaya

Würziger Reis mit Gemüse und Bohnen, dazu gebratenen Saitan € 11,60

### Rotkohlroulade

Gefüllt mit Feigen, Datteln, Nüssen mit eigener Sauce und Schupfnudeln € 13,90

### Vegane Fish & Chips

marinierter Tofu in Backteig mit Steakhouse Pommes Balsamico Dressing und Remoulade € 15,60

### Fetakäse auf mediterranem Gemüse

aus dem Ofen mit warmen Fladenbrot € 13,80

## Pasta

### Rote Beete Süßkartoffel Ravioli

mit Meerrettichschaum und Rucola € 12,60

### Bandnudeln mit Lachswürfeln

in einer Spinat, Kirschtomaten Sahnesauce € 13,90



## Aus dem Fischernetz

<b>Gebratene Kutterscholle Finkenwerder Art</b> mit knusprigem Speck und Zwiebeln, Butterkartoffeln und einem gemischten Blattsalat	€	18,20
<b>Laboer Pfannenfisch</b> 3 gebratene Fischfilets an einer Dijonsensauce mit Bratkartoffeln und einem Gurken-Schmandsalat	€	18,90
<b>Gebratenes Zanderfilet</b> auf bunten Balsamico Linsen mit Kartoffelstampf	€	22,60
<b>Gebratene Forelle "Müllerin"</b> mit brauner Butter, Zitronenscheiben, Petersilienkartoffeln und Blattsalat	€	23,80
<b>Gebratenes Wolfsbarschfilet</b> auf mediterranem Gemüse mit Rosmarinkartoffeln	€	16,60
<b>Lachsfilet unter einer Rote Beete Kräuterkruste</b> auf bunten Möhren 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 Heimathafen

mit Steak House Pommes, hausgemachter Currysauce  
und Salatgarnitur

€ 12,90

### Schweineschnitzel Wiener Art

mit Steak House Pommes  
und buntem Salatteller

€ 17,20

### Maispoulardenbrust

auf Champignon a la Creme mit Broccoli und Macaire Kartoffeln

€ 15,90

### Medaillons vom Schweinefilet

auf Rahmkraut mit Braunbiersauce und Laugenknödeln

€ 17,80

### Kalbsleber Berliner Art

an eigener Sauce, mit gerösteten Apfelscheiben und  
Zwiebeln und Kartoffelstampf

€ 18,80

### Rumpsteak von der Holsteiner Färs

mit Rotweinschalotten und Bratkartoffeln

€ 24,60

### Kalbs Entrecote

mit gebratenen Kräutersaitlingen, Thymianjus und  
Dauphine Kartoffeln

€ 22,40



## Holsteiner Küche

### Holsteiner Sauerfleisch

mit roten Zwiebeln und Remouladensauce,  
Salatbouquet und Bratkartoffeln

€ 15,90

### Eckernförder Matjes nach „Hausfrauen Art“

auf Apfel-Zwiebel-Schmand  
dazu ein Salatbouquet und Bratkartoffeln

€ 14,90

### Bratheringe in Sauer

mit roten Zwiebeln, Salatbouquet und Bratkartoffeln

€ 14,80



# Heimathafen

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

## Kinderkarte

### Nudeln

in Tomatensauce  
mit Grana Padano

€ 5,10

### Chicken Crossies

mit frischen Gurkenscheiben  
und Pommes

€ 5,70

### Rostbratwürstchen

mit Kartoffeln  
und buntem Gemüse

€ 6,10

### Kartoffelpuffer

mit Apfelmus

€ 5,10

### Hausgemachte Fischstäbchen

Mit Pommes, Salatbouquet und Remouladensauce

€ 6,30

### Eiszwerg

Zwei kleine Kugeln Eis nach Wahl,  
garniert mit Smarties

€ 3,50





## Desserts

Hausgemachte Rote Grütze mit Vanilleeiscreme	€	6,90
Gebackene Eispraline auf Waldbeeren	€	8,80
Warmer Apfelstrudel mit Vanillesauce und Vanilleeiscreme	€	8,40
Warme Quark Zimt Knödel auf Pflaumenkompott	€	7,50
Chocolate Schock Schokoladentörtchen, Karamellcreme mit Schokosauce, Schokoladenmousse mit Erdbeermark und Balsamico	€	9,80
Mövenpick Eis Verschiedene Sorten zur Wahl.	Je Kugel €	2,00

*Bitte fragen Sie auch nach unserer gesonderten Eiskarte!*



# Heimathafen

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

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.

