

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



Suppen

Cremesuppe	klein	€	6,50
von gelber Zucchini und Süßkartoffel	groß	€	8,80
Laboer Bouillabaisse mit Rouille	klein	€	7,80
	groß	€	9,80

Salate

Großer gemischter Salat			
mit Croutons und Balsamico Hausdressing		€	9,90
wahlweise,			
mit gebratenen Ostseelachsstreifen		€	16,90
mit marinierten gebratenen Garnelen		€	18,90
Bruschetta			
geröstetes Ciabatta mit Pesto, Tomatenwürfeln, Oliven und Grana Padano an Salatbouquet		€	11,50
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
Burrata			
mit Salat von bunten Kirschtomaten Basilikumpesto und Crostini		€	12,50



Vegetarisch/Vegan

Gefüllte Paprika

mit Couscous und Gemüse auf Tomatensauce € 12,60

Gemüsecurry

mit Falafel und Basmatireis € 13,90

Vegane Vish & 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

Spaghetti a la Heimathafen

mit Kirschtomaten, Pesto und Grana Padano € 12,60

Bandnudeln mit Lachswürfeln

Blattspinat und Kirschtomaten in Sahnesauce € 13,90



Aus dem Fischernetz

Gebratene Kutterscholle Finkenwerder Art

mit knusprigem Speck und Zwiebeln

dazu Butterkartoffeln und gemischtem Blattsalat

€ 18,00

Laboer Pfannfisch

3 gebratene Fischfilets

an einer Dijonsensauce

mit Bratkartoffeln

und einem Gurken-Schmandsalat

€ 18,90

Gebratenes Zanderfilet

auf Möhren/Süßkartoffelpüree mit Kräuter-Pilzragout

€ 22,60

Drei grüne Bratheringe

mit Kartoffel-Kräuterstampf und Gurkenschmandsalat

€ 14,50

Gebratenes Wolfsbarschfilet

auf Ofengemüse mit Gnocchi und Limonensauce

€ 18,60

Teriyaki Lachsfilet

auf Gemüsestreifen und Mie Nudeln

€ 24,40



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 !



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

€ 17,40

Maispoulardenbrust in Sesam gebraten

auf Gemüsecurry mit Basmati Reis

€ 15,90

Medallions vom Schweinefilet in Speckmantel

mit glasierten Möhren, Rotweinjus und Butter Spätzle

€ 17,40

Kalbsleber Berliner Art

an eigener Sauce, mit gerösteten Apfelscheiben und
Zwiebeln und Kartoffelstampf

€ 18,80

Rumpsteak von der Holsteiner Färs

mit Champignon Zwiebelgemüse und Bratkartoffeln

€ 24,80

Kalbs Entrecôte

mit Ofenkartoffel, Sour Creme und gemischtem Salat

€ 22,60



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



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

Himbeer Trifle mit Sherry und Panna Cotta

auf Fruchtmarmelade

€ 7,90

Crème Catalana

mit Waldbeeren Kompott

€ 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



Heimathafen

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

gekennzeichneten Zutaten Spuren anderer Stoffe enthalten sein,
die im Produktionsprozess in der Küche verwendet werden.

