

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

Kürbis-Ingwer-Suppe

Suppe vom Hokaido Kürbis
mit einer Einlage aus bunten Linsen

klein	€	7,50
groß	€	9,50

Salate

Großer gemischter Salat

mit Croutons und Balsamico Hausdressing € 11,50

wahlweise mit,

gebratenen Ostseelachsstreifen € 18,80

Marinierten gebratenen Garnelen € 19,90

Hähnchenbruststreifen € 18,20

Hausgemachtes Kartoffelrösti

mit Räucherlachs, Kräutercreme und einem Salatbouquet € 16,90

Kleiner gemischter Salat

mit Croutons und Balsamico-Dressing € 5,50
(nur in Verbindung mit einem Hauptgericht)



Vegetarisch/Vegan

Beete Mix

verschiedene Beete mit Kürbisspalten, Chili und Knoblauch
im Ofen gegart, dazu Sourcreme
und Baguettbrot

€ 11,50

Gemüsecurry

mit Falafel und Basmatireis

€ 13,90



Aus dem Fischernetz

Gebratene Kutterscholle Finkenwerder Art

mit knusprigem Speck und Zwiebeln
dazu Butterkartoffeln und gemischtem Blattsalat

€ 20,50

Laboer Pfann Fisch

3 gebratene Fischfilets an einer Dijonsensauce mit Bratkartoffeln
und einem Gurken-Schmandsalat

€ 19,90

Gebratener Zander

im Zucchinimantel, auf buntem Linsengemüse mit Currysauce

€ 22,30

Gedünstetes Rotbarschfilet

auf tomatisierten Pfannengemüse und Reistimbal

€ 18,90



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 !



Von der Weide

Currywurst Heimathafen

mit Pommes Frits, hausgemachter Currysauce und Salatgarnitur

€ 13,90

Schweineschnitzel Wiener Art

mit Pommes Frites und buntem Salatteller

€ 18,50

Panierte Medaillons von der Hähnchenbrust

auf Currygemüse mit Basmati Reis

€ 17,20

Rumpsteak von der Holsteiner Färs

mit Champignon- Zwiebelgemüse und Bratkartoffeln

€ 25,80

Holsteiner Küche

Holsteiner Sauerfleisch

mit roten Zwiebeln und Remouladensauce,
Salatbouquet und Bratkartoffeln

€ 16,90

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

€ 15,80



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

Warmer Apfelstrudel

mit Vanillesauce und Vanilleeiscreme

€ 8,40

Birnentrüffel

Fruchtiges von der Birne mit Mascaponecreme und Biskuite
in einem Glas geschichtet

€ 7,50

Schokoladen Brownie

mit einem Kompott von gelben Pflaumen

€ 8,50

Mövenpick Eis verschiedene Sorten zur Wahl. Je Kugel € 2,00

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,



Heimathafen

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

die im Produktionsprozess in der Küche verwendet werden.

Tageskarte

Lachsfilet unter der Kürbiskruste

auf einer fruchtigen Currysauce mit Basmati-Reis
und einem gemischter Salat

€ 23,20

Hähnchenbrust nach Hirten Art

mit Feta und Pesto gefüllt,
auf sautierten Kirschtomaten mit Petersilienkartoffeln

€ 17,50

Geschmorrte Rinderbäckchen

mit bunter Beete umlegt,
dazu Kartoffel-Blumenkohl-Stampf

€ 21,50

