

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

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.





Unsere Spargelkarte

Spargelsuppe		
mit Fleischklößchen	€	7,80
Portion Spargel		
mit Salzkartoffeln Sauce Hollandaise		
oder zerlassene Butter	€	18,80
wahlweise dazu		
Port. Landschinken	€	6,80
paniertes Schweineschnitzel	€	7,80
Steak vom Lachsfilet Natur		
oder mit Kräuter-Honig-Marinade	€	9,70
Bärlauch Crêpes		
mit gebratenen weißen und grünen Spargel,		
Sauce Hollandaise und Speckstreifen	€	13,80
		ŕ
Zweierlei Semmelknödel		
mit Spinat und Tomate		
auf buntem Spargelragout	€	15,80
Lammfilet		
mit Estragon Jus		
auf buntem Spargelgemüse		
mit Gnocchi	€	24,50
Gedünsteter Seelachs		
unter gebratenen Stangenspargel		
mit Tomaten-Orangen-Salsa		
dazu Salzkartoffeln	€	21,20
as a state of to fine		,20
Spargel Panna Cotta		
auf Blaubeersauce	€	7,50





Suppen

Pastinakencremesuppe mit Gemüsestreifen	€	7,20
Salate	C	7,20
Großer Salatteller Bunter Salat mit Tomaten, Gurken, Paprika, und Croutons mit Balsamico Hausdressing	€	12,50
wahlweise dazu,		
eingelegter Feta Käse und Kochschinkenstreifen	€	17,70
gebratenen Hähnchenbruststreifen	€	19,00
marinierten gebratenen Garnelen	€	22,30
Hausgemachtes Kartoffelrösti mit Räucherlachs, Kräutercreme und einem Salatbouquet	€	16,90
Kleiner gemischter Salat mit Croutons und Balsamico-Dressing (nur in Verbindung mit einem Hauptgericht)	€	6,50





Vegetarisch/Vegan

Bunter Salat

mit einem warmen Linsenbratling und einem Kräuterdip € 14,90

Gebackener Blumenkohl

in Zitronenbutter gebraten,

auf Blattspinat und Kartoffelstampf

mit Erdnuss – und Kräuterdip dazu Kartoffelspalten € 16,50

Aus dem Fischernetz

Gebratene Kutterscholle Finkenwerder Art mit knusprigem Speck und Zwiebeln dazu Bratkartoffeln und ein kleiner gemischter Salat € 24,50 Laboer Pfann Fisch 3 gebratene Fischfilets an einer Dijonsenfsauce dazu Salzkartoffeln und einen Gurken-Schmandsalat € 22,90 Zanderfilet



€

21,30



Von der Weide

Currywurst Heimathafen mit Pommes Frites, hausgemachter Currysauce		
und einer Salatgarnitur	€	14,90
Schweineschnitzel Wiener Art		
mit Pommes Frites und buntem Salatteller	€	19,90
Rumpsteak		
mit Zwiebel-Pilzgemüse und Bratkartoffeln	€	25,80
Putenschnitzel "Mailänder Art"		
in einer Parmesan-Eihülle		
an einer Tomatensauce mit Bandnudeln	€	21,80

Holsteiner Küche

Holsteiner Sauerfleisch mit roten Zwiebeln und Remouladensauce, Salatbouquet und Bratkartoffeln	€	18,90
Eckernförder Matjes nach nordischer Art auf Apfel-Zwiebel-Schmand, dazu ein Salatbouquet und Bratkartoffeln	€	17,90
Bratheringe in Sauer mit roten Zwiebeln, Salatbouquet und Bratkartoffeln	€	16,80





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 7,00 €** 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!





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 2 kleine Kugeln Eis nach Wahl, garniert mit Smarties € 3,50





Desserts

Hausgemachte Rote Grütze mit Vanilleeiscreme	€	7,50
Warmer Apfelstrudel mit Vanillesauce und Vanilleeiscreme	€	8,90
Kick It eine Kugel Espresso Krokannt oder Vanille Eis mit Espresso	€	5,50
Creme - Catalan Vanillecreme mit braunem Zucker abgeflammt	€	7,50
Kirsch - Trifle Schichtdessert mit Kirschen und Bisquite	€	8,50

Bitte fragen Sie auch nach unserer gesonderten Eiskarte!

Mövenpick Eis verschiedene Sorten zur Wahl. Je Kugel € 2,30

