

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, unser Restaurant 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.





Herbst – Empfehlung

Kürbis-Ingwer-Suppe (vegan) Suppe vom Hokkaido Kürbis mit einer Einlage aus bunten Linsen	€	7,20
Frische Miesmuscheln ca. 1kg in Weißweinsud gekocht oder tomatisiert mit Aioli und Röstbrot	€	18,80
Garnelen und Miesmuschelfleisch auf Bandnudeln mit Pesto eingeschwenkt	€	22,80
Zanderfilet gebraten, auf Linsengemüse mit Currysauce	€	23,60
Seelachs mit Kürbis – Orangen – Chutney aus dem Ofen an Kartoffelpüree, dazu ein kleiner gemischter Salat	€	21,50





Suppen

gebackener Ziegenkäse

dazu Kräutercreme und Baguettebrot

mit Honig-Thymian-Glasur an Salatbouquet,

Laboer Fischsuppe tomatisierte Fischsuppe mit Gemüsestreifen und gebratem Fisch	€	8,90
Salate		
Großer Salatteller Bunter Salat mit Tomaten, Gurken, Paprika, und Croutons mit Balsamico Hausdressing	€	13,50
wahlweise dazu,		
eingelegter Hirtenkäse und Kochschinkenstreifen gebratenen Hähnchenbruststreifen marinierten gebratenen Garnelen	€	5,20 6,50 10,50
Hausgemachtes Kartoffelrösti mit Räucherlachs, Kräutercreme und einem Salatbouquet	€	16,50
Kleiner gemischter Salat mit Croutons und Balsamico-Dressing (nur in Verbindung mit einem Hauptgericht)	€	6,50
· · · · · · · · · · · · · · · · · · ·		



€

15,50



Vegetarisch/Vegan

Falaffel-Bällchen		
auf Wokgemüse in Currysauce dazu Basmatireis	€	14,90
Spätzlepfanne		
mit frischem Gemüse, Pilzen und Zwiebeln		
in Basilikum-Pesto eingeschwänkt	€	13,50

Aus dem Fischernetz

Gebratene Kutterscholle Finkenwerder Art mit knusprigem Speck und Zwiebeln dazu Bratkartoffeln und ein kleiner gemischter Salat	€	24,50
Laboer Pfannfisch		
3 gebratene Fischfilets an einer Dijonsenfsauce		
dazu Salzkartoffeln		
und einem Gurken-Schmandsalat	€	23,90
Lachs und Garnele		
auf Bandnudeln mit Zitronen-Rahmsauce	€	24 80
aur Danonuoem mii 7 monen-Kaninsauce	₹.	74.OU





Von der Weide

Currywurst Heimathafen mit Pommes Frites, hausgemachter Currysauce		
und Salatgarnitur	€	14,90
Schweineschnitzel Wiener Art		
mit Pommes Frites und buntem Salatteller	€	20,90
Rumpsteak		
mit Zwiebel-Pilzgemüse und Bratkartoffeln	€	27,80
Gebratenes Putensteak		
mit Tomaten-Orangen-Salsa und Pesto-Nudeln	€	20,80

Holsteiner Küche

Holsteiner Sauerfleisch mit roten Zwiebeln und Remouladensauce, Salatbouquet und Bratkartoffeln		
und Bratkartonein	€	18,90
Matjes nach "Hausfrauen 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 Zwei kleine Kugeln Eis nach Wahl, garniert mit Smarties	€	4,80





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
Gefrorenes Erdnuss-Salzkaramell Törtchen Erdnussbuttercreme, Biskuit und Schokolade aufgeschichtet und gefroren	€	7,80
Eispraline in karamellisierten Haselnüssen gewälzt, mit einen Schokoladenkern	€	8,50

Bitte fragen Sie auch nach unserer gesonderten Eiskarte!

Mövenpick Eis verschiedene Sorten zur Wahl, je Kugel € 2,30

