



NORDDEUTSCH MODERN

# KAUFMANNSLADEN

---

LIEBE GÄSTE,

schön, dass Sie da sind! Wir freuen uns sehr, dass wir uns um Ihr leibliches Wohl kümmern dürfen.

Bei der Auswahl der verwendeten Produkte achten wir stets auf Frische und Qualität. Da liegt es nahe, dass wir unsere Lebensmittel überwiegend aus Schleswig-Holstein beziehen. Das bedeutet kurze Wege und einen direkten Draht zu Produzenten und Lieferanten. Qualität, die man schmeckt!

Durch unsere Mitgliedschaft bei »FEINHEIMISCH« betonen wir unser Bestreben, regional hochwertige Lebensmittel einzukaufen.

Wir wünschen Ihnen eine schöne Zeit, Gesundheit und Freude!

Herzlichst Ihre Familie Lessau & das Team vom Kieler Kaufmann

---

FEINHEIMISCH .....	02
WOCHENKARTE .....	03
VORSPEISEN .....	05
HAUPTGERICHTE .....	06
DESSERT .....	08
GETRÄNKE .....	09

---



vegetarisch: Ohne Fleisch- oder Fischprodukte



vegan: Ohne tierische Produkte, wie Fisch, Fleisch, Eier, Milch, Honig etc.



feinheimisch: Hauptprodukt ist aus unserer Region und »Feinheimisch«

---

# FEINHEIMISCH GERICHT

## **Kotelett vom Landschwein vom Hof Bielfeldt**

Grüne Bohnen, Bratkartoffeln, Jus

ca. 400 g | 31,50



Mitglied bei »Feinheimisch« zu sein, bedeutet für uns, nachhaltig zu wirken. Dabei arbeiten wir mit unseren regionalen Partnern eng zusammen und garantieren unseren Gästen frische und hochwertige Lebensmittel aus Schleswig-Holstein.

Mit unserem »Feinheimisch-Gericht« präsentieren wir Ihnen ein Hauptprodukt aus unserer Region.

### **Unser Lieferant und Partner**

Der Hof Bielfeldt blickt auf eine fast 400-jährige Familientradition in der Landwirtschaft zurück. Am Wittensee im Kreis Rendsburg-Eckernförde verwurzelt, entsteht hier ein Projekt, das nachhaltige und tierfreundliche Landwirtschaft in den Mittelpunkt stellt.

Wir haben Katharina und Hendrik Bielfeldt kennengelernt und sind beeindruckt von der Herzlichkeit, mit der sie ihren Hof führen. Ehrlichkeit, Respekt und der tiefe Wunsch nach artgerechter Tierhaltung sind überall spür- und erlebbar. Das Futter für die Tiere wird selbst produziert, und die Schweine und Schafe werden liebevoll auf dem Hof gezüchtet und großgezogen. Alle Fleischprodukte stammen aus der hofeigenen Metzgerei.

Mit ihrer Leidenschaft für handwerkliche Tradition und reichlich Erfahrung bieten sie schmackhafte Fleischprodukte von höchster Qualität, über die auch wir uns freuen. Überzeugen Sie sich selbst und probieren Sie unser Feinheimisch-Gericht oder lernen Sie den Hof Bielfeldt mit seinen „Glücksstücken“ auf den Wochenmärkten und im Hofladen kennen.

# WOCHENKARTE



**Montag, 30. 9. bis Sonntag, 6. 10.**

## **Birnen, Bohnen und Speck**

Salzkartoffeln

23,50

## **Fischfrikadelle**

Gurkensalat, Bratkartoffeln, Remouladensauce

24,50

## **Tagliatelle**

Friesisch blue, Walnüsse, Spinat, Kirschtomaten

24,50

## **Gebackene Apfelringe**

Vanillesauce

10,50



**Montag, 7. 10. bis Sonntag, 13. 10.**

## **Holsteiner Rübenmus**

Kochwurst, Kassler, Speckstippe

26,00

## **Gebratenes Lachsfilet**

Spinat, Risotto, Rote Bete-Sauce

29,50

## **Kürbisquiche**

Kürbiskerne, gepickelter Kürbis, Salat

23,50

## **Mousse vom Quark der Meierei Geestfrisch**

Zwetschge

12,50



# WOCHENKARTE



**Montag, 14. 10. bis Sonntag, 20. 10.**

## **Kohlroulade von der Holsteiner Färse**

Weißkohl in Rahm, Salzkartoffeln

21,50

## **Gedämpftes Seelachsfilet**

Senfsauce, Gemüsestreifen, Dillkartoffeln

23,00

## **Vegetarisches Gulasch**

Pilze, Paprika, Kartoffel, Salat

21,00

## **Kürbis- Pana Cotta**

Kürbiskerne, Kirschkompott

12,00



**Montag, 21. 10. bis Sonntag, 27. 10.**

## **Ofenfrische Hähnchenkeule**

Ofenkürbis, Rosmarinkartoffeln

26,00

## **Paniertes Seehechtfilet**

Kartoffel-Gurkensalat, Remouladensauce

27,00

## **Herbstliche Gemüselasagne**

Kürbis, Salat

23,00

## **Kokosmilchreis**

Kirschkompott

11,50



# VORSPEISEN

## **Tatar von der Holsteiner Färse**

Salat, Eigelb, frittierte Kapern

100g | 18,00

180g | 27,50

Pommes frites, extra

5,50

Parmesan-Trüffel Pommes frites, extra

6,50

## **Büffelmozzarella**

Tomate, Pfirsich

18,50

## **Gebeiztes Saiblingsfilet von der Fischzucht Kortmann**

Gurke, Meerrettich

17,00

## **Vorspeisen Variation**

für 1 Person | 18,50

für 2 Personen | 29,00

## **Cremesuppe vom Muskatkürbis**

Chiliöl

13,00

## **Pilzconsommé**

Kerbelklößchen

15,00



## **Allergene Wirkstoffe**

Auf Wunsch erhalten Sie eine Speisekarte mit gekennzeichneten allergenen Zutaten.

# HAUPTGERICHTE

## Gemischte Blattsalate

mit Ziegenkäse	19,90
mit Rinderstreifen	22,90
mit Fisch des Tages	23,90



## Kürbislasagne

Kürbiskerne, wilder Brokkoli  
23,50



## Kartoffelbaumkuchen

Pilze, Karotte, Mais  
23,50



## BBQ-Makrelenfilet

Mais, Schalotte, Apfel  
23,50

## Gebratenes Zanderfilet

Kartoffel, Lauch, Spinat, Portwein  
33,00

## Hausgemachtes Sauerfleisch vom Duroc Schwein vom Bauer Schramm

Bratkartoffeln, Remouladensauce, Salatgarnitur  
21,50



## Short Rib von der Holsteiner Färse

Chorizo, Apfel, Schalotte, Kartoffel  
34,50



## Kaufmannsburger

Bacon, Gouda, BBQ-Sauce, Gurke, Salat, Tomate,  
rote Zwiebeln, Pommes frites, Spitzkohlsalat  
23,00



mit Parmesan-Trüffel Pommes frites  
24,00

# HAUPTGERICHTE

## **Rumpsteak von der Holsteiner Färse**

Grillgemüse, Jus

180g | 38,80



## **Filet von der Holsteiner Färse**

Pfifferlinge, Trüffelmayonnaise

180g | 47,00



Wählen Sie eine Beilage zu den Steaks:

- Pommes frites -
- Parmesan-Trüffel Pommes frites -
- Bratkartoffeln -
- Kartoffelgratin -

# DESSERT

## **Zwetschgentarte**

Mandel, Vanille, Beni Wild

14,50



## **Sweet fries – Churros**

»Ketchup und Mayonnaise«

13,90



## **Käseauswahl von der Holsteiner Käsestraße**

Chutney, Walnüsse, Früchtebrot

18,50



**Zusätzliche Desserts finden Sie in der  
Wochenkarte auf Seite 3–4.**



---

# GETRÄNKE



## APERITIF

### **Prosecco Spumante »Il Fresco«**

0,1l | 7,50

### **Riesling Sekt extra trocken**

Cisterzienser Weingut, Wonnegau

0,1l | 8,80

### **Louis Roederer Champagner**

0,1l | 17,50

### **Hugo**

Prosecco, Limette, Holunderblüte

0,2l | 9,50

### **Aperol Spritz**

Prosecco, Aperol, Orange

0,2l | 9,50

### **Hausgemachte Limonade**

Wechselnde Geschmacksrichtungen

Bitte erkundigen Sie sich bei unserem Servicepersonal

0,3l | 4,90

mit Alkohol

Je nach Wunsch mit Vodka oder Gin

0,3l | 8,00

### **Traubensecco Raumland**

alkoholfrei

0,1l | 7,50

---

# GETRÄNKE

## OFFENE WEINE

### Riesling

»Winkeler«, Villa Gutenberg, Rheingau

0,2l		9,50
0,75l		32,00

### Weissweincuvée

Dr. Bürklin Wolf, Pfalz

0,2l		9,80
0,75l		32,50

### Grauer Burgunder

Freiherr von Gleichenstein, Baden

0,2l		9,30
0,75l		30,00

### Rosé

Dr. Bürklin Wolf, Pfalz

0,2l		9,80
0,75l		31,00

### Rioja Alta, Tempranillo

Bodegas Tarón, La Rioja, Spanien

0,2l		9,50
0,75l		33,00

### Primitivo Puglia

A Mano, Apulien, Italien

0,2l		9,50
0,75l		33,00

### Merlot

Domaine Roche-Audran, Rhône, Frankreich

0,2l		9,20
0,75l		31,00

Wir halten eine größere Auswahl an Weinen für Sie bereit.  
Fragen Sie gerne unser Servicepersonal nach der  
ausführlichen Weinkarte.

---

# GETRÄNKE

## WEISSWEIN, FLASCHE

### **2022 Wachenheimer Riesling**

Dr. Bürklin Wolf, Pfalz

0,75l | 40,00

### **2023 Grüner Veltliner**

Weingut Fritsch, Wagram, Österreich

0,75l | 30,00

### **2023 Chardonnay & Weißburgunder**

Knipser, Pfalz

0,75l | 41,50

### **2022 Grauburgunder**

Knipser, Pfalz

0,75l | 44,00

### **2022 Sauvignon Blanc**

Weingut Georg Mosbacher, Pfalz

0,75l | 45,00

## ROTWEIN, FLASCHE

### **2021 / 2022 Spätburgunder Tradition**

Franz Künstler, Rheingau

0,75l | 39,50

### **2022 Valpolicella Lucchine DOC**

Fratelli Tedeschi, Venetien, Italien

0,75l | 33,00

### **2019 Château Chante**

Alouette Grand Cru, Saint-Emilion, Frankreich

0,75l | 56,00

### **2020 Pablo Claro Dominio de Punctum**

Kastilien – La Mancha, Spanien

0,75l | 37,50

### **2021 Zweigelt**

Anita & Hans Nittnaus, Burgenland, Österreich

0,75l | 34,00

Alle Preise verstehen sich in Euro.

---

# GETRÄNKE

## BIER

### Holsten Pilsener vom Fass

0,3l | 4,70  
0,4l | 5,40

### König Pilsener vom Fass

0,3l | 4,90  
0,4l | 5,50

### Lillebräu Pils

0,33l | 5,00

### Lillebräu Helles

0,33l | 5,30

### Lillebräu Lager

0,33l | 5,30

### Lillebräu Pale Ale

0,33l | 6,50

### Alsterwasser

0,3l | 4,50  
0,4l | 5,20

### Holsten Pilsener alkoholfrei

0,33l | 4,60

### Maisel's Weisse Weizen

Klassik, Dunkel oder alkoholfrei

0,5l | 6,50

---

# GETRÄNKE

## ALKOHOLFREI

### **Magnus Mineralwasser**

feinperlig / still

0,25l | 3,70

0,75l | 8,80

### **Fritz Kola, Kola ohne Zucker,**

### **Fritz Orange, Mischmasch**

0,33l | 4,90

### **Wittenseer Limo Zitrone**

0,2l | 3,60

### **Apfel-, Orangen-, Kirsch-, Johannisbeersaft**

0,2l | 3,70

### **Saftschorle**

0,4l | 5,90

## KAFFEE

### **Café Crème**

3,30

### **Espresso**

3,20

### **Espresso doppelt**

5,00

### **Cappuccino**

4,70

### **Latte Macchiato**

4,70

### **Milchkaffee**

4,70

Auf Wunsch auch mit Hafer- oder laktosefreier Milch  
oder koffeinfrei

Wir beziehen unseren Fairtrade Bio-Café Intención von  
J.J. Darboven aus Hamburg.

Alle Preise verstehen sich in Euro.