



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	06
HAUPTGERICHTE	07
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

Kalb vom Waldhof Zydek

Getrüffeltes Wurzelgemüse, Serviettenknödel, Jus

29,00



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 Waldhof Zydek ist ein besonderer Ort in Schleswig-Holstein, an dem ökologische Landwirtschaft mit viel Herz und Engagement gelebt wird. Seit 2018 führen Nils und Elena Zydek mit ihren drei Kindern Matilda, Emma und Abbe den traditionsreichen Bioland-Hof. Unterstützt von einem kleinen, motivierten Team setzen sie auf Nachhaltigkeit und Respekt. Die enge Verbindung zwischen Mensch und Tier ist spür- und erlebbar.

Die 55 Kühe des Milchviehbetriebs verbringen von Frühjahr bis Herbst ihre Tage und Nächte auf den Weiden – mit Hörnern, wie es sich gehört. Alle Kälber, auch die männlichen, werden liebevoll auf dem Hof großgezogen. Die weißen Heidschnucken, die das ganze Jahr über die Wiesen beweidet, tragen zur Landschaftspflege bei und fördern die Biodiversität.

Neben der Milch, die in der Gläsernen Molkerei verarbeitet wird, vermarktet der Waldhof hochwertiges Fleisch direkt an Restaurants in Schleswig-Holstein und Hamburg. Das Fleisch stammt von Kälbern, Ochsen, Kühen und Lämmern – alles in Bioland-Qualität.

WOCHENKARTE



Montag, 3. 3. bis Sonntag, 9. 3.

**Geschmorte Rinderroulade
von der Holsteiner Färse**

Grüne Bohnen, Salzkartoffeln

28,50

Backfisch

Kartoffel-Gurkensalat, Remouladensauce

26,00

Spinat-Feta-Lasagne

Kirschtomate, Salat

25,00

Schokoladenmilchreis

Kirschkompott

12,00



Montag, 10. 3. bis Sonntag, 16. 3.

Frikassee vom Holsteiner Landhuhn

Erbsen, Champignons, Rote Bete Salat, Reis

24,00

Gebratenes Zanderfilet

Geschmorte Möhre, Pastinakencreme, Beurre Blanc

30,00

Frühlingsgemüse-Quiche

Kräuterschmand, gepickeltes Gemüse, Salat

23,00

Mousse vom Horster Joghurt

Himbeerkompott

12,00



WOCHENKARTE



Montag, 17. 3. bis Sonntag, 23. 3.

Goulasch vom Susländer Landschwein

Paprika, Spätzle, Salat

27,50



Ragout von Nord- und Ostseefischen

Rieslingsauce, Gemüsestreifen, Reis

27,50

Kartoffelgnocchi

Friesisch Blue, Spinat, Walnuss, Kirschtomate

22,00



Gebackene Apfelringe

Vanillesauce

10,00

Montag, 24. 3. bis Sonntag, 30. 3.

Roastbeef kalt von der Holsteiner Färse

Remouladensauce, Bratkartoffeln, Salat

32,00



Gebratenes Rotbarschfilet

Rahmkraut, Rosmarinkartoffeln, Beurre Blanc

29,00

Kartoffel-Kräuterwaffel

Bundmöhre, Friesisch Blue, Kräuterseitlinge

26,00



Crème Brûlée

Himbeerkompott

13,00



WOCHENKARTE



Montag, 31. 4. bis Sonntag, 6. 4.

Holsteiner Lambratwurst

Paprika, Kartoffel-Lauch-Stampf

32,00



Matjesfilets Hausfrauen Art

Apfel-Zwiebel-Schmand, Bratkartoffeln, Salat

26,00

Gratinierter Ziegenkäse

Salat, Chutney, Kräuterbaguette

26,00



Eierlikör Tiramisu

Rote Grütze

14,00

VORSPEISEN

Tatar von der Holsteiner Färse

Salat, Eigelb, frittierte Kapern

100g | 19,50

180g | 29,50

Pommes frites extra

5,90

Parmesan-Trüffel Pommes frites extra

6,90

Brioche

Eigelb, Champignons, Karotte

19,50

Gebeiztes Zanderfilet

Spinat, Grapefruit

22,50

Vorspeisen Variation

für 1 Person | 19,80

für 2 Personen | 29,50

Pastinakencremesuppe

Birnenchutney

14,00

Consommé von Nord- und Ostseefischen

Gemüse

15,80



Allergene Wirkstoffe

Auf Wunsch erhalten Sie eine Speisekarte mit gekennzeichneten allergenen Zutaten.

HAUPTGERICHTE

Sous vide gegarter Bauch vom Duroc Schwein

Pflaume, Wirsing, Pastinake, Lille
26,50



Gebratenes Winterkabeljaufilet

Beurre Blanc, Spinat, Bete, Risotto
33,50

Pannfisch 2.0

Lachsfilet, Senf, Bratkartoffel-Schaum, Mixed Pickels
29,50

Ravioli von Ostfelder Pilzen

Spinat, Haselnuss
26,50



Sellerie

Staudensellerie, Holstein Kaffee, Kräuterseitling
24,00



Hausgemachtes Sauerfleisch vom Duroc Schwein von Bauer Schramm

Bratkartoffeln, Remouladensauce, Salatgarnitur
24,80



Kaufmannsburger

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



mit Parmesan-Trüffel Pommes frites
24,00

Rumpsteak von der Holsteiner Färs

Hokkaido Kürbis, Jus
180g | 38,80



Filet von der Holsteiner Färs

Spitzkohl in Rahm, Trüffelmayonnaise
180g | 46,50



Wählen Sie eine Beilage zu den Steaks:

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

DESSERT

Petersilienwurzelschnitte mit Virunga-Kuvertüre

Apfel

15,00



Sweet fries – Churros

»Ketchup und Mayonnaise«

13,90



Käseauswahl von der Holsteiner Käsestraße

Chutney, Walnüsse, Früchtebrot

18,90



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

GETRÄNKE



APERITIF

Prosecco Spumante »Il Fresco«

0,1l | 7,80

Riesling Sekt extra trocken

Cisterzienser Weingut, Wonnegau

0,1l | 8,90

Louis Roederer Champagner

0,1l | 17,50

Hugo

Prosecco, Limette, Holunderblüte

0,2l | 9,60

Aperol Spritz

Prosecco, Aperol, Orange

0,2l | 9,60

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 | 8,30

Traubensecco Raumland

alkoholfrei

0,1l | 7,80

GETRÄNKE

OFFENE WEINE

Riesling

»Winkeler«, Villa Gutenberg, Rheingau

0,2l		9,80
0,75l		33,00

Weissweincuvée

Dr. Bürklin Wolf, Pfalz

0,2l		9,90
0,75l		32,90

Grauer Burgunder

Freiherr von Gleichenstein, Baden

0,2l		9,60
0,75l		31,50

Rosé

Dr. Bürklin Wolf, Pfalz

0,2l		9,90
0,75l		32,90

Rioja Alta, Tempranillo

Bodegas Tarón, La Rioja, Spanien

0,2l		9,90
0,75l		33,00

Primitivo Puglia

A Mano, Apulien, Italien

0,2l		9,90
0,75l		33,00

Merlot

Domaine Roche-Audran, Rhône, Frankreich

0,2l		9,70
0,75l		32,00

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 | 41,50

2023 Grüner Veltliner

Weingut Fritsch, Wagram, Österreich

0,75l | 31,00

2023 Chardonnay & Weißburgunder

Knipser, Pfalz

0,75l | 43,00

2022 Grauburgunder

Knipser, Pfalz

0,75l | 44,80

2022 Sauvignon Blanc

Weingut Georg Mosbacher, Pfalz

0,75l | 45,00

ROTWEIN, FLASCHE

2022 Spätburgunder Tradition

Franz Künstler, Rheingau

0,75l | 39,50

2022 Valpolicella Lucchine DOC

Fratelli Tedeschi, Venetien, Italien

0,75l | 34,50

2019 Château Chante Alouette Grand Cru

Saint-Emilion, Frankreich

0,75l | 58,00

2021 Zweigelt

Anita & Hans Nittaus, Burgenland, Österreich

0,75l | 35,50

GETRÄNKE

BIER

Holsten Pilsener vom Fass

0,3l | 4,80
0,4l | 5,80

König Pilsener vom Fass

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

Lillebräu Pils

0,33l | 5,20

Lillebräu Helles

0,33l | 5,50

Lillebräu Lager

0,33l | 5,50

Lillebräu Pale Ale

0,33l | 6,80

Alsterwasser

0,3l | 4,60
0,4l | 5,40

Holsten Pilsener alkoholfrei

0,33l | 4,80

Maisel's Weisse Weizen

Klassik, Dunkel oder alkoholfrei

0,5l | 6,60

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 | 3,70

Apfel-, Orangen-, Kirsch-, Johannisbeersaft

0,2l | 4,10

Saftschorle

0,4l | 6,40

KAFFEE

Café Crème

3,50

Espresso

3,20

Espresso doppelt

5,00

Cappuccino

4,80

Latte Macchiato

4,90

Milchkaffee

4,90

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.