



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	07
GETRÄNKE	08



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, Pastinakencreme, 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, 7. 4. bis Sonntag, 13. 4.

Sous-vide gegarte Dicke Rippe vom Duroc Schwein

Sauce BBQ, Grillgemüse, Kartoffelspalten, Sour Cream
29,00



Gebratene Eismeerlachsforelle

Bärlauchrisotto, Kirschtomaten, Bundmöhre
32,50

Kartoffelgnocchi

Friesisch Blue, Walnüsse, Spinat, Kirschtomate
22,00



Gebackene Apfelringe

Vanillesauce
11,00



Montag, 14. 4. bis Sonntag, 20. 4.

Gebratene Geflügelleber Berliner Art

Apfelringe, Sauerkraut, Kartoffelstampf, Röstzwiebeln
27,00



Gebratenes Kabeljaufilet

Selleriepüree, lila Möhre, Beurre blanc
29,50

Quiche von grünem und weißem Spargel

Kräuterschmand, Salat
23,00



Rhabarberküchlein

Vanillesauce
12,00



WOCHENKARTE



Montag, 21. 4. bis Sonntag, 27. 4.

Gebratene Lambratwurst

Sautierte Paprika, Kartoffel-Lauch-Stampf, Jus

23,00

Gebratenes Rotbarschfilet

Möhren-Lauchgemüse, Rosmarinkartoffeln

29,50

Gratinierter Ziegenkäse

Gepickeltes Gemüse, Kräuterbaguette, Salat, Chutney

26,00

Weißer Schokoladen-Eierlikör-Mousse

Erdbeerkompott

14,00



Montag, 28. 4. bis Sonntag, 4. 5.

Gebratene Bauernhähnchenbrust vom Bauern Schramm

Spargel in Rahm, Salzkartoffeln

29,50

Matjes Hausfrauen Art

Apfel-Zwiebel Schmand, Bratkartoffeln, Salat

26,00

Rote Bete Falafel

Ofengemüse, Süßkartoffelcreme, Minz-Joghurt

24,50

Mousse vom Quark der Meierei Geestfrisch

Rhabarberkompott

13,00



VORSPEISEN

Tatar von der Holsteiner Färs

Salat, Eigelb, frittierte Kapern

100g | 19,50

180g | 29,00

Pommes frites extra

5,90

Parmesan-Trüffel Pommes frites extra

6,90

Kohlrabiscarpaccio

Haselnuss, Bärlauch, Deichkäse Gold

17,00

Nordseekrabben (80 g)

Pumpernickel, Schnittlauch, Radieschen

23,80

Vorspeisen Variation

für 1 Person | 22,50

für 2 Personen | 32,00

Cremesuppe vom weißen Spargel

Spargel, Kräuteröl

14,50

Consommé vom Holsteiner Landgeflügel

Spargel, Hähnchen

14,90



Allergene Wirkstoffe

Auf Wunsch erhalten Sie eine Speisekarte mit gekennzeichneten allergenen Zutaten.

HAUPTGERICHTE

Gebratenes Kieler Lachsforellenfilet

Kohlrabi, Bärlauch, Bundmöhre
32,50

Gebratenes Schellfischfilet

Spargel, Kartoffelschaum, Beurre blanc
34,00

Rosa gebratene Lammhüfte

Spargel, Minzgremolata, Gerste
29,50

Hausgemachte Tagliatelle

Wasserbüffel-Feta von der Feddersen Farm
Bärlauch, Tomate & Spinat
26,90

Gegrillter Spargel

Linse, Karotte
26,00

Kaufmannsburger

Bacon, Gouda, BBQ-Sauce, Gurke, Salat, Tomate,
rote Zwiebeln, Pommes frites, Spitzkohlsalat
23,90

mit Parmesan-Trüffel Pommes frites
24,90

Rumpsteak von der Holsteiner Färse

Frühlingsgemüse, Jus
180g | 38,80

Filet von der Holsteiner Färse

Ostenfelder Pilze, Trüffelmayonnaise
180g | 47,90

Wählen Sie eine Beilage zu den Steaks:

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



DESSERT

Mousse von der karamellisierten Yuna Edel Weiß Kuvertüre

Rhabarber, Pistazie

14,90



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.