



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, 5.5. bis Sonntag, 11. 5.

Bratwurst vom Biohof Muhs

Spitzkohl, Kartoffelstampf, Preiselbeerjus

24,00

Gebratene grüne Heringe

Gurkensalat, Bratkartoffeln, Remouladensauce

26,00

Linsenbolognese

Tagliatelle, Parmesan, Salat

26,00

Crème Brulée

Rote Grütze

13,50



Montag, 12. 5. bis Sonntag, 18. 5.

Ofenfrische Bauernhähnchenkeule vom Bauer Schramm

Ofengemüse, Rosmarinkartoffeln, Jus

27,50

Gebratenes Lachsfilet

Spargelgemüse, Beurre blanc, Risotto

33,50

Frühlingsgemüse-Quiche

Kräuterschmand, gepickeltes Gemüse, Salat

23,50

Gebackene Apfelringe

Vanillesauce

11,00



WOCHENKARTE



Montag, 19. 5. bis Sonntag, 25. 5.

Goulasch von der Holsteiner Färs

Paprika, Spätzle, Salat

29,50

Pannfisch

Senfsauce, Bratkartoffeln, Salat

31,00

Kartoffelgnocchi

Basilikum, Kirschtomate, Rucola, Kräuterseitlinge

25,00

Erdbeertiramisu

14,00



Montag, 26. 5. bis Sonntag, 1. 6.

Gebrautes Kotelette vom Susländer Landschwein

Spargel in Rahm, Salzkartoffeln, Jus

29,50

Gebrautes Zanderfilet

Rahmkraut, Bundmöhre, Rosmarinkartoffeln,
Rote Bete Sauce

32,00

Vegetarisches Frühlingsfrikassee

Spargel, Erbse, Mairübchen, Möhre, Reis, Rote Bete Salat

23,00

Mousse vom Quark der Meierei Geestfrisch

Erdbeere

14,00



VORSPEISEN

Tatar von der Holsteiner Färse

Salat, Eigelb, frittierte Kapern

100g | 20,00

180g | 29,00

Pommes frites extra

5,90

Parmesan-Trüffel Pommes frites extra

7,40

Kohlrabiacarpaccio

Haselnuss, Bärlauch, Deichkäse Gold

17,00

Nordseekrabben (80 g)

Pumpernickel, Schnittlauch, Radieschen

24,50

Vorspeisen Variation

für 1 Person | 22,50

für 2 Personen | 33,00

Cremesuppe vom weißen Spargel

Spargel, Kräuteröl

14,50

Consommé vom Holsteiner Landgeflügel

Spargel, Hähnchen

15,50



Allergene Wirkstoffe

Auf Wunsch erhalten Sie eine Speisekarte mit gekennzeichneten allergenen Zutaten.

HAUPTGERICHTE

Gebratenes Kieler Lachsforellenfilet

Kohlrabi, Bärlauch, Bundmöhre
33,50

Gebratenes Schellfischfilet

Spargel, Kartoffelschaum, Beurre blanc
34,50

Rosa gebratene Lammhüfte

Spargel, Minzgremolata, Gerste
29,80

Hausgemachte Tagliatelle

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

Gegrillter Spargel

Linse, Karotte
26,00

Hausgemachtes Sauerfleisch vom Duroc Schwein von Bauer Schramm

Bratkartoffeln, Remouladensauce, Salatgarnitur
24,50

Kaufmannsburger

Bacon, Gouda, BBQ-Sauce, Gurke, Salat, Tomate,
rote Zwiebeln, Pommes frites, Spitzkohlsalat
24,50

mit Parmesan-Trüffel Pommes frites
26,00

Rumpsteak von der Holsteiner Färse

Frühlingsgemüse, Jus
180g | 39,50

Filet von der Holsteiner Färse

Ostenfelder Pilze, Trüffelmayonnaise
180g | 48,50

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«

14,50



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 | 7,90

Riesling Sekt extra trocken

Cisterzienser Weingut, Wonnegau

0,2l | 8,90

Louis Roederer Champagner

0,1l | 17,50

Hugo

Prosecco, Limette, Holunderblüte

0,2l | 9,90

Aperol Spritz

Prosecco, Aperol, Orange

0,2l | 9,90

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 | 8,80

Traubensecco Raumland

alkoholfrei

0,1l | 8,00

GETRÄNKE

OFFENE WEINE

Riesling

»Winkeler«, Villa Gutenberg, Rheingau

0,2l		9,90
0,75l		34,00

2024 Weißweincuvée Fusion

Weingut Hofmann, Rheinhessen

0,2l		9,40
0,75l		32,90

Grauer Burgunder

Freiherr von Gleichenstein, Baden

0,2l		9,90
0,75l		34,00

Rosé

Dr. Bürklin Wolf, Pfalz

0,2l		9,90
0,75l		34,00

Rioja Alta, Tempranillo

Bodegas Tarón, La Rioja, Spanien

0,2l		9,90
0,75l		34,00

Primitivo Puglia

A Mano, Apulien, Italien

0,2l		9,90
0,75l		34,00

Merlot

Domaine Roche-Audran, Rhône, Frankreich

0,2l		9,90
0,75l		34,00

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

Weingut Knipser, Pfalz

0,75l | 43,00

2022 Grauburgunder

Weingut Knipser, Pfalz

0,75l | 44,80

2024 Sauvignon Blanc

Weingut Knipser, Pfalz

0,75l | 34,00

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 Nittnaus, Burgenland, Österreich

0,75l | 35,50

GETRÄNKE

BIER

Holsten Pilsener vom Fass

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

König Pilsener vom Fass

0,3l | 5,10
0,4l | 6,10

Lillebräu Helles

0,33l | 5,80

Lillebräu Pale Ale

0,33l | 6,90

Alsterwasser

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

Holsten Pilsener alkoholfrei

0,33l | 4,90

Maisel's Weisse Weizen

Klassik, Dunkel oder alkoholfrei

0,5l | 6,70

GETRÄNKE

ALKOHOLFREI

Magnus Mineralwasser

feinperlig / still

0,25l | 3,90

0,75l | 8,90

Fritz Kola, Kola ohne Zucker,

Fritz Orange, Mischmasch

0,33l | 4,90

Wittenseer Limo Zitrone

0,2l | 3,90

Apfel-, Orangen-, Kirsch-, Johannisbeersaft

0,2l | 4,30

Saftschorle

0,4l | 6,60

KAFFEE

Café Crème

3,70

Espresso

3,30

Espresso doppelt

5,10

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.