



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

VORSPEISEN 03

HAUPTGERICHTE 04

DESSERT 06

GETRÄNKE 07



vegetarisch: Ohne Fleisch- oder Fischprodukte



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



feinheimisch: Hauptprodukt ist aus unserer Region und »Feinheimisch«



bio: Hauptprodukt ist nach EU-Öko-Verordnung mit »Bio« zertifiziert

FEINHEIMISCH GERICHT

Geschmorte Rinderbeinscheibe vom rotbunten Rind vom Hof Fuhlreit

Rotweinjus, Wirsing, Kartoffelstampf

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

Auf dem Hof Fuhlreit, dem Stammsitz der Familie Sierck seit 1881, wird Landwirtschaft mit Überzeugung und viel Herz gelebt. Seit Generationen ist der Hof eng mit der Landschaft und den Menschen der Region verbunden. Bodenständigkeit, Ehrlichkeit und der respektvolle Umgang mit Tier und Natur prägen die tägliche Arbeit.

Alle Tiere werden auf Hof Fuhlreit geboren und aufgezogen. Sie leben im Laufstall mit viel Bewegungsfreiheit, gehen im Sommer auf die Weide und werden überwiegend mit Gras, Mais, Leguminosen und Getreide aus eigenem, gentechnikfreiem Anbau gefüttert. Diese Sorgfalt spiegelt sich in der Qualität von Milch und Fleisch wider.

Das außergewöhnlich leckere Eis aus der hofeigenen Meierei bieten wir ebenfalls in unserem Restaurant an. Es wird mit Zutaten aus dem eigenen Garten und von umliegenden Höfen hergestellt.

Hof Fuhlreit steht für regionale Lebensmittel mit Herkunft – ehrlich erzeugt und hochwertig verarbeitet.



VORSPEISEN

Tatar von der Holsteiner Färse

Salat, Eigelb, frittierte Kapern

100 g	21,00
180 g	30,00

Pommes frites extra
5,90

Parmesan-Trüffel-Pommes frites extra
7,40



Hausgebackenes Brioche

Karotte, schwarzer Knoblauch, Gartenkräuter

16,00



Gebeiztes Bio-Saiblingsfilet aus der Lüneburger Heide

Gurke, Meerrettich, Knäckebrot

23,50



Vorspeisenvariation

für 1 Person	23,50
für 2 Personen	34,00

Consommé vom Holsteiner Landhuhn

Gemüwestreifen, Kerbelklößchen

15,00



Cremesuppe vom Bärlauch

14,00



Nachservice: Brot von Brotjanker

1,50



Allergene Wirkstoffe

Auf Wunsch erhalten Sie eine Speisekarte mit gekennzeichneten allergenen Zutaten.

HAUPTGERICHTE

Gebratenes Zanderfilet

Rote-Bete-Sauce, Frühlingsgemüse, Kartoffeln
29,50

Gebratenes Köhlerfilet

Beurre blanc, Spargel, Graupen, Deichkäse
36,00

Gebratenes Kieler Lachsforellenfilet

Bärlauch, Karotte, Sellerie
34,50

Spargelrisotto

Kirschtomaten, Spinat, Bärlauch
28,00

Gebackene Tempeh-Bällchen

gegrilltes Gemüse, Erbsen, Koriander
26,50

Tagliatelle

Pilze, Kirschtomaten, Spinat
24,00



FEINHEIMISCH-GERICHT

»Feinheimisch« steht für nachhaltige Partnerschaften und hochwertige Lebensmittel aus Schleswig-Holstein. Unser wechselndes »Feinheimisch-Gericht« betont den Charakter eines regionalen Hauptprodukts.

Geschmorte Rinderbeinscheibe vom rotbunten Rind vom Hof Fuhlreit

Rotweinjus, Wirsing, Kartoffelstampf
29,00



Mehr Informationen zu Feinheimisch und unseren Kooperationspartnern finden Sie auf Seite 2.

HAUPTGERICHTE

Rumpsteak vom Shorthorn-Rind

Frühlingsgemüse, Jus

180 g | 39,50



BIO

Flat Iron Steak von der Holsteiner Färse

gegrillter grüner Spargel, Jus

180 g | 35,00



Kalbsschnitzel

Preiselbeere, Beilagensalat

35,50

Wählen Sie eine Beilage zu den Steaks:

- Pommes frites - Parmesan-Trüffel-Pommes frites -
- Bratkartoffeln mit Speck - Beilagensalat -

Kaufmannsburger

Bacon, Gouda, BBQ-Sauce, Gurke, Salat, Tomate,
rote Zwiebel, Spitzkohlsalat, Pommes frites

24,50

alternativ mit Parmesan-Trüffel-Pommes frites

26,00



Hausgemachtes Sauerfleisch vom Duroc-Schwein von Bauer Schramm

Bratkartoffeln mit Speck, Remouladensauce, Salatgarnitur

24,50



Roastbeef vom Short Horn Rind

Remouladensauce, Bratkartoffeln mit Speck, Salat

29,00



BIO

DESSERT

Rhabarberschnitte

Rhabarbersorbet, Luftschokolade

15,50



Sweet fries – Churros

»Ketchup und Mayonnaise«

14,50



Crème Brûlée

hausgemachtes Cremeeis

14,80



Käseauswahl von der Holsteiner Käsestraße

Chutney, Walnüsse, Früchtebrot

18,90



Wechselnde Eis- und Sorbetsorten vom Hof Fuhlreit

Kugel Sorbet | 3,70

Kugel Eis | 3,90



GETRÄNKE



APERITIF

Prosecco Spumante »Il Fresco«

0,1l | 7,90

Riesling Sekt extra trocken

Cisterzienser Weingut, Wonnegau

0,1l | 8,90

Louis Roederer Champagner

0,1l | 17,50

Hugo

Prosecco, Limette, Holunderblüte

0,2l | 9,90

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

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

»Avoglia« Primitivo Puglia IGP

Giustini, Apulien, Italien

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

Copains IGP Méditerranée

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

2024 Chardonnay & Weißburgunder

Weingut Knipser, Pfalz

0,75l | 43,00

2024 Grauburgunder

Weingut Knipser, Pfalz

0,75l | 45,00

ROTWEIN, FLASCHE

2023 Spätburgunder Tradition

Franz Künstler, Rheingau

0,75l | 40,00

2023 Valpolicella Lucchine DOC

Fratelli Tedeschi, Venetien, Italien

0,75l | 35,00

2022 Château Chante Alouette Grand Cru

Saint-Emilion, Frankreich

0,75l | 62,00

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

GETRÄNKE

BIER

Holsten Pilsener vom Fass

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

Flensburger Edles Helles vom Fass

0,25l | 4,20
0,4l | 5,90

Alsterwasser

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

König Pilsener alkoholfrei

0,33l | 4,90

Benediktiner Weizen

klassisch 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 von Vaihinger

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.