ROMANTIK
HOTEL & RESTAURANT

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

HAUPTGÄNGE 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«

FEINHEIMISCH

FEINHEIMISCH
Genuss aus Schleswig-Holstein e.V.

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.

Wir stellen vor: Unsere Lieferanten und Partner

Brotjanker

Gutes Brot braucht Zeit – und echtes Handwerk. Davon sind Sonja Twitting und Oliver Grube überzeugt. Die beiden Bäckermeister und ausgebildeten Brotsommeliers haben sich mit Brotjanker ihren Traum von einer eigenen Brotmanufaktur erfüllt. In ihrer Backstube in Kronshagen verbinden sie traditionelles Bäckerhandwerk mit hochwertigen Bio-Rohstoffen, viel Erfahrung und großer Leidenschaft.

Ihre Brote entstehen auf Sauerteigbasis und mit langen Teigreifezeiten. Die Teige bekommen die Ruhe, die sie brauchen, um ihr volles Aroma zu entwickeln. Vieles geschieht dabei in sorgfältiger Handarbeit. Bei der Auswahl der Zutaten legen Sonja Twitting und Oliver Grube besonderen Wert auf Qualität und Herkunft und arbeiten bevorzugt mit regionalen Produzenten zusammen.

Brotjanker ist Bioland-zertifiziert und gehört seit 2025 zum Netzwerk von FEINHEIMISCH – Genuss aus Schleswig-Holstein. Regionalität, ökologisch erzeugte Rohstoffe und echtes Handwerk stehen damit nicht nur für die Qualität ihrer Brote, sondern für eine gemeinsame Haltung.

Als FEINHEIMISCH-Partner beliefert Brotjanker auch unseren Kaufmannsladen mit ausgewählten Brotspezialitäten – und bringt damit echtes norddeutsches Bäckerhandwerk auf unsere Speisekarte.

Alle Preise verstehen sich in Euro.

ANDALÖ SPRITZ
Aperitif des Monats 9,90

VORSPEISEN

Feldsalat mit gebackenem Ziegenkäse
Bete, Kartoffeln, Preiselbeeren, geröstete Walnüsse
16,50

Gebeizter dänischer Lachs
Meerrettich, Fenchel, Dill-Buttermilchsud
23,50

Tatar von der Holsteiner Färse 100 g
Wildkräuter, Kapern, Schwarzbrot
15,50

SUPPEN

Kürbiscremesuppe
Kokos-Espuma, Kernöl, Croûtons
14,90

Selleriecremesuppe
Kräuteröl
14,90

mit Nordseekrabben, 20 g
18,90

Brotnachservice
Frisches Brot von Brotjanker mit Dip und Butter
3,00

Allergene Zutaten

Auf Wunsch erhalten Sie eine Speisekarte
mit gekennzeichneten allergenen Zutaten.

Alle Preise verstehen sich in Euro.

HAUPTGÄNGE

Bunte Salatvariation
Gurke, Tomate, Radieschen und Kerne
17,50

mit Ziegenkäse
20,50

mit Fisch des Tages, 120 g
24,90

mit gebratenen Rindfleischstreifen, 120 g
26,50

Wiener Schnitzel
Kartoffel-Gurkensalat, Preiselbeeren, kleiner Salat
36,50

Kaufmannsburger
BBQ-Sauce, Käse, Gewürzgurke, Salat, Tomate, rote Zwiebel, Spitzkohlsalat, Pommes
25,50

mit Bacon, 2 Scheiben
29,00

Beilagen

Kartoffel-Gurkensalat	6,40
Bratkartoffeln	6,40
Pommes	5,90
Parmesan-Trüffel-Pommes	7,90
Pommes mit Kimchi-Mayonnaise und Sesam	7,40
Beilagensalat	6,40

Gebratenes Schellfischfilet
Zitronensauce, Babyspinat, Petersilienwurzeln, konfierte Kirschtomaten, eingelegte rote Zwiebeln
29,00

Alle Preise verstehen sich in Euro.

HAUPTGÄNGE

Rumpsteak von der Holsteiner Färse
Jus, geschmorter Kürbis, Balsamico-Zwiebeln, Pommes
180 g | 39,50

Graupenrisotto
Lauch, Nussbutter, Sojasud
24,00

Kartoffelgnocchi
Rosenkohl, Haselnüsse, Pilze
26,00

Alle Preise verstehen sich in Euro.

DESSERT

Crème Brûlée
Hausgemachtes Sorbet
14,50

Cassis-Weiße-Schokoladen-Schnitte
Gesalzene Erdnüsse, Vanilleeis
14,50

Käseauswahl
von Affineur Maison Kober
Chutney, Nüsse, Früchtebrot
21,50

Wechselnde Eis- und Sorbetsorten
vom Hof Fuhlreit

Eis je Kugel	3,90
Sorbet je Kugel	3,90

Alle Preise verstehen sich in Euro.

ANDALÖ SPRITZ
Aperitif des Monats 9,90

GETRÄNKE

APERITIF

Prosecco Spumante »Il Fresco«
0,1 l | 7,90

Riesling-Sekt extra trocken
Cisterzienser Weingut, Wonnegau
0,1 l | 8,90

Louis Roederer Champagner
0,1 l | 17,50

Hugo
Prosecco, Limette, Holunderblüte
0,2 l | 9,90

Aperol Spritz
Prosecco, Aperol, Orange
0,2 l | 9,90

Hausgemachte Limonade
Wechselnde Geschmacksrichtungen
Bitte erkundigen Sie sich bei unserem Servicepersonal
0,3 l | 4,90

mit Alkohol
Je nach Wunsch mit Vodka oder Gin
0,3 l | 8,80

Traubensecco Raumland
alkoholfrei
0,1 l | 8,00

Alle Preise verstehen sich in Euro.

GETRÄNKE

OFFENE WEINE

Riesling
»Winkeler«, Villa Gutenberg, Rheingau

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

Weißweincuvée Fusion
Weingut Hofmann, Rheinhessen

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

Grauburgunder
Freiherr von Gleichenstein, Baden

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

Rosé
Dr. Bürklin Wolf, Pfalz

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

Rioja Alta, Tempranillo
Bodegas Tarón, La Rioja, Spanien

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

»Avoglia« Primitivo Puglia IGP
Giustini, Apulien, Italien

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

Copains IGP Méditerranée
Roche-Audran, Rhône, Frankreich

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

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

Alle Preise verstehen sich in Euro.

GETRÄNKE

WEISSWEIN, FLASCHE

2025 Chardonnay & Weißburgunder
Weingut Knipser, Pfalz
0,75 l | 43,00

2025 Grauburgunder
Weingut Knipser, Pfalz
0,75 l | 45,00

2025 Sauvignon Blanc
Weingut Knipser, Pfalz
0,75 l | 35,00

ROTWEIN, FLASCHE

2024 Spätburgunder Tradition
Franz Künstler, Rheingau
0,75 l | 40,00

2023 Valpolicella Lucchine DOC
Fratelli Tedeschi, Venetien, Italien
0,75 l | 35,00

2022 Château Chante Alouette Grand Cru
Saint-Emilion, Frankreich
0,75 l | 62,00

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

Alle Preise verstehen sich in Euro.

GETRÄNKE

BIER

Holsten Pilsener vom Fass

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

Flensburger Edles Helles vom Fass

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

Alsterwasser

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

Jever Fun alkoholfrei

0,33 l	4,90

Benediktiner Weizen

klassisch oder alkoholfrei

0,5 l	6,70

Alle Preise verstehen sich in Euro.

GETRÄNKE

ALKOHOLFREI

Magnus Mineralwasser
feinperlig / still

0,25 l	3,90
0,75 l	8,90

Flensburger Küstencola, Küstencola Zero, Küstenlimo Orange und Küstenmix

0,33 l	4,90

Wittenseer Limo Zitrone

0,2 l	3,90

Apfel-, Orangen-, Kirsch-, Johannisbeersaft von Vaihinger

0,2 l	4,80

Saftschorle

0,4 l	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.