

Klassenzimmer

RESTAURANT • FESTSAAL



Speisekarte





Unser Service-Dreamteam Sven und Monika



Dessertvariation



Küchenchef Björn Stieper



Kaiserschmarrn



Käseplatte



Gin-Liebhaber und Eventplaner Norman

Main

Willkommen zum kulinarischen Nachsitzen. Genießt unsere norddeutsche Küche

mit den besten Zutaten, die unsere Region zu bieten hat:

Kartoffeln von Harald Gaden aus Rümpel,

Eier vom Hornbrooker Hof,

Fleisch, Fisch und Gemüse von Chef Culinar aus Lübeck,

oder das Paniermehl für unsere Kalbschnitzel,

frisch gerieben aus gerösteten Brötchen

vom Bäcker Kock aus Bargtheide.

*Unsere Weinexperten
Melanie und Florian von Weinstil*



*Lena und Christoph,
die junge Generation
am Hornbrooker Hof*

Wir finden, man schmeckt es . . .

aber überzeugt euch selbst davon!

*Unsere Kartoffeln kommen
frisch vom Feld von
Harald Gaden aus Rümpel*



Euer Klassenzimmer Team



*Drei Generationen Winzer aus Leidenschaft –
Familie Meitzler aus Wendelsheim*



Aperitifs

Ein leichter Spritz, Martini Klassik, alkoholfreies oder ein Gin aus Normis stetig wachsender Sammlung... unsere Barkeeper erfrischen euch garantiert

Englischlehrer mit Pimms, Ginger Ale, Gurke, Minze und Zitrone	8
Lillet mit Himbeeren und Wild Berry	8
Aperol Spritz mit Orange und Secco	8
Pfirsich Spritz mit Schweppes Peach, Gin und Passionsfrucht	8
Hugo mit Holunderblütensirup, frischer Minze und Secco	8
Campari Orange	8
Rosarol mit selbstgemachtem Rosenblütensirup, frischer Minze und Secco	8
Pink-Spritz mit Gin, Grapefruit, Soda und Rosmarin	8
Sherry oder Martini, verschiedene Sorten	5,5
Martini Cocktail mit Olive und Zitrone auf Eis (Gin oder Wodka)	6
Gin Tonic aus Normis Sammlung	10

Aperitifs mit Fahrerlaubnis

Martini Vibrante (Bergamotte) mit Tonic und Zitrone	8
Martini Florale (römische Kamille) mit Grapefruitlimonade und Orange	8
Hugo mit Holundersirup und Selter	8
Rosarol mit selbstgemachtem Rosenblütensirup, frischer Minze und Selter	8

Unsere Secca Cocktails

0,1 l (gerne auch als alkoholfreie Variante)	5,5
Feueralarm (Maracuja, Granatapfel, Limette)	
Klassenbester (Rhabarber, Holunderblütensirup)	
Schluckimpfung (Orange, Erdbeere)	



Küchenbrigade in drei Generationen



Küchenbrigade Leon und Holger



Chefkoch Björn und Azubi Dorian

SITZENBLEIBER MENÜ

~ 3 GÄNGE ~

ZUSAMMENGESTELLT MIT DER EMPFEHLUNG UNSERER
KÜCHENBRIGADE UND CHEFKOCH BJÖRN

GENUSSBRETT

SCHAUMSÜPPCHEN VON SCHWEDISCHEN WALDPILZEN
MIT CHORIZO-GRÜNKOHLKNÖDEL

BUTTERNUT FALAFEL MIT BUNTEM HUMMAUS UND CHILIMAJO

ROTE BETE CARPACCIO MIT BLATTSALATEN, GRANA PADANO,
KÜRBISKERNÖL UND KARAMELLISIERTEN WALNÜSSEN

HIRTENKÄSE IM KARTOFFELMANTEL MIT SANDDORN MANGO CHUTNEY

*

KROSSE 1/2 OLDENBURGER ENTE

MIT KARTOFFELKNÖDELN, ORANGENSAUCE, ROTKOHL UND GEFÜLTEM APFEL

- ODER -

GESCHMORTER BRATEN UND GEGRILLTES STEAK VOM HIRSCHKALB

MIT WACHOLDERSAUCE, KARTOFFEL-BOHNENTÖRTCHEN,
MARKTGEMÜSE UND HOLLUNDER-APFELCHUTNEY

- ODER -

GEGRILLTES LACHSFORELLENFILET

MIT MEERRETTICHSAUCE, PASTINAKENPÜREE,
MARKTGEMÜSE UND KÜRBISRELIŠ

*

KAISERSCHMARIN

MIT RUMROSINEN, ZIMTPFLAUMEN UND BOURBON VANILLEEIS

44,50

Vorschule

Unsere feinen Starter für euch!

Lasst euch unseren Brotservice nicht entgehen. Wir backen täglich frisch und lassen unsere Teige 24 Stunden reifen.

Wer sich bei den Vorspeisen schwer entscheiden kann, wählt unser Genussbrett mit 4 Kostproben.

Brot und Firlefanze Björns Brot / Aioli / Cornichons / Kräuterbutter	5
Schaumsüppchen von schwedischen Waldpilzen mit altem Sherry und Chorizo-Grünkohlknödel	9
Butternut Falafel mit buntem Hummus und Chilimajo <i>vegan</i>	13
Rote Bete Carpaccio mit Blattsalaten, Grana Padano, Steirischem Öl und karamellisierten Kernen vom Kürbis	11
Hirtenkäse im Kartoffelmantel mit Mangochutney und buntem Salat	12
Genussbrett Genießt unsere Auswahl von 4 Vorspeisen in Tapasform serviert auf einem Bambusbrett	13

Kunterbunte Salate

Vorspeisensalat*	8
Klassenzimmer Salatplatte*	16
+ Hähnchenfilet vom Grill	7
+ Gebackener Hirtenkäse	7
+ 6 Tempura Rotgarnelen	9

* Wahlweise mit Gartenkräuter Dressing oder Passionsfrucht Vinaigrette



Loul Food

Alle Jahre wieder

Krosse 1/2 deutsche Ente mit Kartoffelknödeln, Orangensauce, Rotkohl und gefülltem Bratapfel 28

Frisch vom Jäger

Geschmorter Braten und gegrilltes Steak vom Hirschkalb mit Wacholdersauce, Kartoffel-Bohnenörtchen, Marktgemüse und Hollunder-Apfelchutney 28

Vom Hamburger Fischmarkt

Gegrilltes Lachsforellenfilet mit Meerrettichsauce, Pastinakenpüree, Marktgemüse und Kürbisrelish 26

Berglinsen Curry

mit Zitronengras Reis, Kürbisrelish, Erdnusscrunch und buntem Salat *vegan* 17

Klassiker

Wiener Schnitzel Deluxe vom Kalbsrücken

Bratkartoffeln / Salat / Zitrone *1, *2 27

Cordon Bleu vom Kalbsrücken

Schinken / Käse / Bratkartoffeln / Salat / Zitrone *1, *2 29

*1 dazu ein Spiegelei

2,5

**2 Wahlweise mit Remoulade oder Preiselbeeren*



KNUSPRIGE MARTINSGANS AB 11. NOVEMBER

~ FÜR 4 PERSONEN ~

WIR FREUEN UNS AUF EURE VORBESTELLUNGEN

MIT ORANGENSAUCE, KARTOFFELKLÖSSEN, MANDELBÄLLCHEN,
ROTKOHL, GEBUTTERTEM ROSENKOHL UND GEFÜLLTEM BRATAPFEL

ALS VORSPEISE SERVIEREN WIR UNSER SAUERTEIGBROT
UND HAUSGEMACHTES GÄNSERILLETES

179

GANS TO GO

~ FÜR 4 PERSONEN ~

VORGEBRATENE GANS MIT 4 GEFÜLLTEN BRATÄPFELN,
PREISELBEEREN, BACKPAPIER UND 500 ML ORANGENSAUCE
BEILAGEN IM VAKUUMIERBEUTEL JE 600 G: KARTOFFELKLÖSSE,
SALZKARTOFFELN, ROTKOHL UND GEBUTTERTER ROSENKOHL

MIT ANLEITUNG ZUR ZUBEREITUNG DAHEIM - SERVIERFERTIG IN 30 MINUTEN
TRANCHIEREN ZEIGEN WIR EUCH AUF UNSEREM INSTAGRAM KANAL
GANS UND BEILAGEN SIND GEKÜHLT MIND. 4 TAGE HALTBAR

165

ABHOLUNG ZU DEN FEIERTAGEN:

23.12.2024 12.00 - 14.00 UHR

25. + 26.12.2024 11.00 - 11.30 UHR UND 16.00 - 16.30 UHR

Lüßer Schulabschluss

Steirischer Kaiserschmarrn Rumrosinen / Zimtpflaumen / Bourbon Vanilleeis	9
Halbflüssiger Belgischer Schokoladenkuchen Bourbon Vanilleeis / frische Früchte	9
Sorbet der Saison <i>vegan</i> frische Früchte	8
Lustige Henne Bourbon Vanilleeis / hausgemachter Eierlikör Schlagsahne / Schokoladensauce	8
Walnusseis mit Schlagsahne und heißen Zimtpflaumen	8
Hausgemachter Eierlikör 6 cl	5



1796 – Bau der Volksschule Hammoor



1966 – Schließung der Dorfschule



Wasser und Softgetränke *

Bismarck Gourmet feinperlig oder still	0,25 l	2,5
	Große Flasche 0,75 l	7
Coca Cola, Coca Cola Zero, Fanta, Sprite, Spezi	0,33 l	3,5
Schweppes: Ginger Ale, Bitter Lemon, Tonic Water	0,2 l	3

** Softgetränke enthalten teilweise Süßstoff, Koffein und Chinin*

Mit Liebe selbstgemachte Limonaden

Himbeere-Mauritius Vanille oder Ingwer-Minze	je 4,5
--	--------

Läfte und Fruchtspezialitäten

Orange, Kirsche, Banane, Rhabarber, Maracuja, Apfel, Johannisbeere, KiBa	
Klein 0,2 l	3
Groß 0,4 l	5

Beide Größen auch als Schorle

Bier

Krombacher Pils vom Fass oder Alsterwasser	Klein 0,3 l	3,9
	Groß 0,5 l	5
Krombacher Weizen / Weizen alkoholfrei 0,5 l		4,9
Krombacher Alkoholfrei 0,33 l		3,5
Duckstein Rotblond vom Fass	Klein 0,3 l	3,9
	Groß 0,5 l	5,5
Dithmarscher Naturtrüb vom Fass	0,3 l	3,9



WEIHNACHTSBUFFET

AM 25. + 26. DEZEMBER
12 - 15 UHR UND 17 - 20 UHR



↓
AUCH BUCHBAR
FÜR EURE
WEIHNACHTSFEIER!!!

VORSPEISEN

KÜRBIS-INGWERSUPPE MIT KERNÖL UND GERÖSTETEN KERNEN

SALATBUFFET

BUTTERNUT FALAFEL MIT BUNTEM HUMMUS UND ZWIEBELCHUTNEY VEGAN

ROTE BETE CARPACCIO MIT BLATTSALATEN, GRANA PADANA,
BUTTERMILCHDRESSING UND WALNÜSSEN

HIRTENKÄSE IM KARTOFFELMANTEL MIT MANGOCHUTNEY

MARITIME FISCHSPEZIALITÄTEN

THAILÄNDISCHE HÄHNCHENSATÉ MIT ERDNUSSDIP

HAUSGEMACHTE BROTE UND BUTTER

*

HAUPTGERICHTE

KROSSE ENTE (AUSGELÖST) MIT KARTOFFELKNÖDELN,
ORANGENSAUCE, ROTKOHLE UND BRATAPFEL

GESCHMORTER BRATEN VOM HIRSCHKALB MIT WACHOLDERSAUCE,
KARTOFFEL-GEMÜSEPFANNE UND HOLUNDER APFELCHUTNEY

ORIGINAL WIENER KALBSCHNITZEL MIT REMOULADE

BERGLINSEN CURRY MIT ZITRONENGRAS REIS VEGAN

*

DESSERTS

WINTERLICHES TIRAMISU MIT SPEKULATIUS TOPPING

ORANGEN QUARKMOUSSE MIT MANGOSAUCE

MILCHREIS MIT APFELMARK UND ZIMTZUCKER

PRO PERSON 45 - KINDER (3-12 JAHRE) 22,50

Heißgetränke

Tasse Kaffee / Kaffee koffeinfrei	3,00
Kännchen Kaffee / Kaffee koffeinfrei	5,00
Espresso	2,50
Doppelter Espresso	4,00
Espresso Macchiato	3,00
Doppelter Espresso Macchiato	4,50
Cappuccino	3,90
Café Crema	3,90
Latte Macchiato	4,90
Milchkaffee	4,90
Glas Tee verschiedene Sorten	3,00
Heiße Schokolade dunkel oder weiss	4,50



2005 - Umbau der Dorfschule



Weißweine

Grauburgunder Schneider / Pfaffmann, Pfalz Nektarine, Pfirsich, leichter Schmelz	Glas 0,2	7
	Karaffe 0,5 l	17
	Flasche 0,75 l	25

Bacchus Feinherb Meitzler, Rheinhessen Stachelbeere, Mango, Lychee	Glas 0,2	7
	Karaffe 0,5 l	17
	Flasche 0,75 l	25

Bock auf Weiß & Grau Weingut Emmerich Koebernick, Nahe Cuvée Weiß- und Grauburgunder, fruchtig und leichter Schmelz, feinherb	Glas 0,2	9
	Karaffe 0,5 l	21
	Flasche 0,75 l	32

Riesling Römische Kapelle Heinrichshof Peter Griebeler, Mosel Äpfel, Birnen, Melonen, gelbe Johannisbeere und Zitronengras, trocken	Glas 0,2	9
	Karaffe 0,5 l	21
	Flasche 0,75 l	32

Roséweine

Merlot Rosé Trocken Meitzler, Rheinhessen Cassis, Sauerkirschen, grasige Würze	Glas 0,2	7
	Karaffe 0,5 l	17
	Flasche 0,75 l	25

Badisch Rotgold Weinhaus Bettina Schumann, Baden Cuvée Spätburgunder und Grauburgunder, reife Erdbeere, feinherb	Glas 0,2	9
	Karaffe 0,5 l	21
	Flasche 0,75 l	32



Rotweine

Trollinger halbtrocken Escher, Württemberg Erdbeere und Himbeere	Glas 0,2	7
	Karaffe 0,5 l	17
	Flasche 0,75 l	25
Cabernet Sauvignon Merlot Cape Bridge, Südafrika Schwarze Waldbeere, Kirsche	Glas 0,2	8
	Karaffe 0,5 l	18
	Flasche 0,75 l	28
Malbec Gerd Stepp, Argentinien Waldbeeren, zarte Mineralität, kräftige Würze	Glas 0,2	8
	Karaffe 0,5 l	18
	Flasche 0,75 l	28
Pas de Deux Weingut Mathias Gaul, Pfalz Cuvée Cabernet Sauvignon und Merlot Dunkle Beeren und Schokolade, trocken, passt perfekt zu Wild und Gans	Glas 0,2	9
	Karaffe 0,5 l	21
	Flasche 0,75 l	32

Digestif und Spirituosen

Aquavit, Helbing Kümmel 2 cl	3
Jägermeister, Ouzo 2 cl	3
Fernet Branca, Fernet Menta, Ramazotti, Averna 4 cl	4
Baileys, Sambuca 4 cl	4
Grappa, Obstbrände, Cointreau 2 cl	6
Grand Marnier und alte Whiskeysorten 4 cl	7
Rum, Whiskey, Cognac, Wodka 4 cl	6

Alle Preise in Euro inkl. gesetzlicher Mehrwertsteuer



