

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
Pornstar Martini mit Wodka, Passoã, Vanillesirup, Passionsfrucht und Secco	9
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 MIT UNSEREN VORFREUDEN

KICHERERBSENSUPPE MIT GEBRATENEM WEINKRAUT
GEGRILLTE CHAMPIGNONS
MIT NUSSFÜLLUNG AUF BUNTEN BLATTSALATEN MIT TOMATENVINAIGRETTE
KNUSPRIGER BLUMENKOHL
MIT SHIRACHA-MAYO, KARAMELLISIERTEN SONNENBLUMENKERNEN
UND PETERSILIEN-KARTOFFELSALAT
HIRTENKÄSE IM KARTOFFELMANTEL
MIT MANGOCHUTNEY

*

ZARTER HIRSCHKALBSBRATEN
MIT PORTWEINSAUCE, BUNTEN PUY LINSEN, MORCHELRAHM,
KÜRBIS SERVIETTENKNÖDEL UND ROSMARIN APRIKOSEN

- ODER -

LACHSFORELLENFILET
MIT LIMETTENSCHAUM, ERBSENRIOTTO, GLACIERTEN BUNDMÖHREN
UND GERÖSTETEN MANDELN

*

SÜSSER SCHULABSCHLUSS

STEIRISCHER KAISERSCHMARREN MIT RUMROSINEN,
ZIMTPFLAUMEN UND BOURBON-VANILLEEIS

45,00

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 Firlefanzen


Kräuterfrischkäse, gesalzene Butter, Cornichons 5

Kichererbsensuppe 


mit gebratenem Weinkraut, Orangen-Rayu 9

Gegrillte Champignons 


mit Nussfüllung auf bunten Blattsalaten mit Tomatenvinaigrette 11

Knuspriger Blumenkohl 

mit Shiracha-Mayo, karamellisierten Sonnenblumenkernen
und Petersilien-Kartoffelsalat 11

Hirtenkäse 

im Kartoffelmantel mit Mangochutney, buntem Salat
und Passionsfruchtvinaigrette 12

Unsere Empfehlung 

Alle Vorspeisen serviert in Tapas-Schälchen
auf unserem **Genussbrett**
mit Kichererbsensuppe, Knusprigem Blumenkohl,
Gegrillten Champignons und Hirtenkäse im Kartoffelmantel 14

Kunterbunte Salate

Vorspeisensalat* 8

Klassenzimmer Salatplatte* 16

+ Hähnchenfilet vom Grill 7

+ Gebackener Hirtenkäse 7

+ Kürbisfalafel 5

** Wahlweise mit Gartenkräuter Dressing oder Passionsfrucht Vinaigrette
oder Tomatenvinaigrette*



Loul Food

Zarter Hirschkalbsbraten mit Portweinsauce, bunten Puy Linsen, Morchelrahm, Kürbis Serviettenknödel und Rosmarin Aprikosen	27
Kalbsleber mit Balsamico Jus, Birnenspalten, Speck und Zwiebel Kartoffelpüree	27
Lachsforellenfilet mit Limettenschaum, Erbsenrisotto, glacierten Bundmöhren und gerösteten Mandeln	27
Im Ofen gebackene Süßkartoffeln 🍌 mit Sesamsauce, knusprigen Räuchertofu und Melonen-Gurken-Salsa	19
Spinatknödel 🍃 mit „Stroganoff“ Pilzrahmsauce auf geschmortem Spitzkohl	19

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*



🍌 Vegetarisch 🍌 Vegan

Bei Allergien oder Unverträglichkeiten, sprechen Sie unseren Service gerne vor der Bestellung an
Alle Preise in Euro inkl. gesetzlicher Mehrwertsteuer

PEACE FOOD SITZENBLEIBER MENÜ VEGAN

KICHERERBSENSUPPE MIT GEBRATENEM WEINKRAUT
GEGRILLTE CHAMPIGNONS MIT NUSSFÜLLUNG AUF BUNTEN BLATTSALATEN
MIT TOMATENVINAIGRETTE

KNUSPRIGER BLUMENKOHL MIT SHIRACHA-MAYO,
KARAMELLISIERTEN SONNENBLUMENKERNEN
UND PETERSILIEN-KARTOFFELSALAT
KÜRBISFALAFEL MIT MANGOCHUTNEY

*

IM OFEN GEBACKENE SÜSSKARTOFFELN MIT SESAMSAUCE,
KNUSPRIGEN RÄUCHERTOFU UND MELONEN-GURKEN-SALSA

*

SÜSSER SCHULABSCHLUSS
SORBET DER SAISON MIT FRISCHEN FRÜCHTEN

39,00

VEGETARISCHES SITZENBLEIBER MENÜ

KICHERERBSENSUPPE MIT GEBRATENEM WEINKRAUT
GEGRILLTE CHAMPIGNONS MIT NUSSFÜLLUNG AUF BUNTEN BLATTSALATEN
MIT TOMATENVINAIGRETTE

KNUSPRIGER BLUMENKOHL MIT SHIRACHA-MAYO,
KARAMELLISIERTEN SONNENBLUMENKERNEN
UND PETERSILIEN-KARTOFFELSALAT
HIRTENKÄSE IM KARTOFFELMANTEL MIT MANGOCHUTNEY

*

IM OFEN GEBACKENE SÜSSKARTOFFELN MIT SESAMSAUCE,
KNUSPRIGEN RÄUCHERTOFU UND MELONEN-GURKEN-SALSA

- ODER -

SPINATKNÖDEL MIT „STROGANOFF“ PILZRAHMSAUCE
AUF GESCHMORTEM SPITZKOHL

*

SÜSSER SCHULABSCHLUSS
HALBFÜSSIGER AUFLAUF VON BELGISCHER SCHOKOLADE MIT FRISCHEN
FRÜCHTEN UND BOURBON-VANILLEEIS

39,00

Lüßer Schulabschluss

Steirischer Kaiserschmarrn Rumrosinen / Zimtpflaumen / Bourbon Vanilleeis	9
Halbflüssiger Belgischer Schokoladenkuchen Bourbon Vanilleeis / frische Früchte	9
Sorbet der Saison 🍌 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 Loftgetränke *

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

**Loftgetränke 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
Schneider 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



JETZT
BUCHEN!!!
↓

RUM TASTING MIT BJÖRN UND JOACHIM 01. MÄRZ 2025

RUM UND SEEFAHRT GEHÖREN ZUSAMMEN
WIE DER WIND UND DAS MEER.

UNSER SPIRITUOSENEXPERTE JOACHIM HAT EINE FEINE AUSWAHL
FÜNF VERSCHIEDENER RUMSORTEN FÜR EUCH ZUSAMMENGESTELLT.

ZU JEDEM RUM SERVIERT KÜCHENCHEF BJÖRN EIN KLEINES GERICHT
UND ANEKDOTEN AUS SEINER ZEIT ALS KOCH AUF EINEM LUXUSLINER.

BEIM AUFRÄUMEN DES DACHBODENS
IST ER AUF EINE GROSSE KISTE VOLLER ALTER BILDER GESTOSSEN.

DAVON WERDET IHR EINIGE ZU SEHEN BEKOMMEN
UND KÖNNT SO EINEN EXKLUSIVEN EINDRUCK
HINTER DIE KULISSEN DES LEBENS AN BORD ERHASCHEN.

FREUT EUCH AUF GENUSS UND SPASS IM GLAS UND AUF DEM TELLER.

TERMIN
01. MÄRZ 2025
UM 18 UHR

PREIS
99,00
ALL INKL. UND 5 GÄNGE TAPAS MENÜ

IHR KÖNNT PERSÖNLICH IM RESTAURANT 15-22 UHR,
TELEFONISCH ODER PER E-MAIL RESERVIEREN.

WIE IMMER, DIE RESERVIERUNG IST MIT VORKASSE UND VERBINDLICH.
RESERVIERUNGEN KÖNNEN NICHT STORNIERT WERDEN.

EVER TEAM VOM KLASSENZIMMER

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



