

# *Klassenzimmer*

RESTAURANT • FESTSAAL





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 Secco 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

SCHAUMSÜPPCHEN VON SCHWEDISCHEN WALDPILZEN  
MIT KÜRBISFALAFEL  
GEGRILLTE CHAMPIGNONS  
MIT PESTOCRÉME, BUNTEN BLATTSALATEN UND TOMATENVINAIGRETTE  
KNUSPRIGER BLUMENKOHL  
MIT SHIRACHA-MAYO, KARAMELLISIERTEN SONNENBLUMENKERNEN  
UND PETERSILIEN-KARTOFFELSALAT  
HIRTENKÄSE IM KARTOFFELMANTEL  
MIT MANGOCHUTNEY

\*

## HAUPTGANG

WÄHLT EUER WUNSCHGERICHT AUS UNSERER KARTE

\*

## SÜSSER SCHULABSCHLUSS

STEIRISCHER KAISERSCHMARREN MIT RUMROSIONEN,  
FRISCHEN BEEREN UND BOURBON-VANILLEEIS

- ODER -

WÄHLT EIN DESSERT EURER WAHL

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 Firlefanze


Frischkäse mit sonnengetrockneten Tomaten,  
gepickelte Cornichons, hausgemachtes Brot 5

Schaumsüppchen


von schweischen Waldpilzen mit Kürbisfalafel 9

Gegrillte Champignons 


mit Pestocrème, bunten Blattsalaten und Tomatenvinaigrette 11

Knuspriger Blumenkohl 

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

Hirtenkäse im Kartoffelmantel 

mit Mangochutney, buntem Salat und Passionsfrucht vinaigrette 12

**Unsere Empfehlung** 

Alle Vorspeisen serviert in Tapas-Schälchen

auf unserem **Genussbrett**

mit Schaumsüppchen, knusprigem Blumenkohl,  
gegrillten Champignons und Hirtenkäse im Kartoffelmantel 14

## Kunterbunte Salate

Vorspeisensalat\* 8

Klassenzimmer Salatplatte\* 16

+ Hähnchenfilet vom Grill 7

+ Gebackener Hirtenkäse 7

+ knuspriger Räuchertofu 5

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



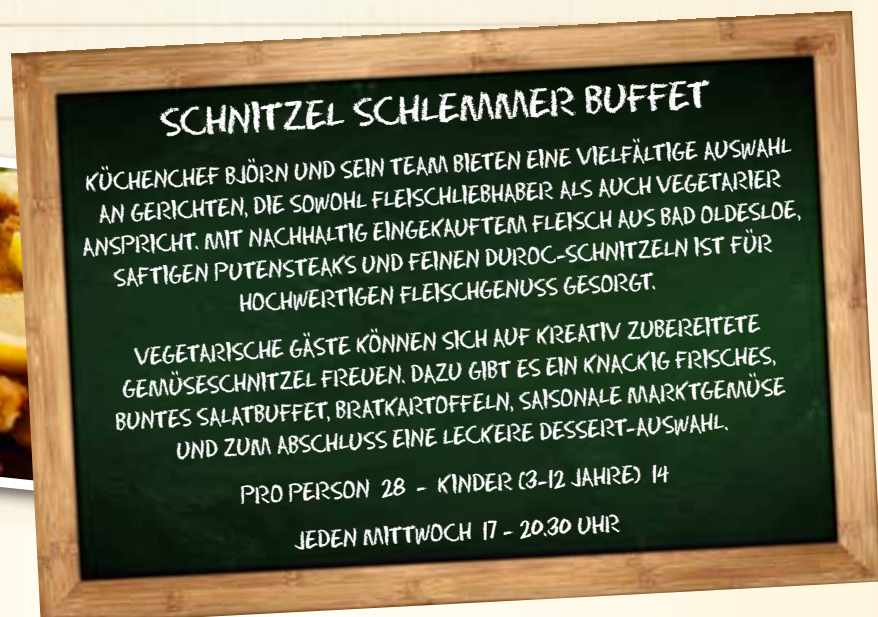
## Loul Food



Zarter Sauerbraten vom Weiderind mit Selleriepüree, Marktgemüse und roter Zwiebelmarmelade	26
Lammfilets mit Champignonsauce, Marktgemüse und Parmesankroketten	29
Rotbarschfilet in Eihülle mit Zitronen-Dillsauce, Paprikapüree und Marktgemüse	26
Im Ofen gebackene Süßkartoffeln mit Sesamsauce,  knusprigem Räuchertofu und Melonen-Gurken-Salsa	19
In Eihülle gegrilltes Vierkäse-Sandwich  mit Gourmetweizenbrot von Bäcker Kock, Cheddar, Gouda, Frischkäse, Parmesan, Tex Mex Gemüse und Salat	19

## Klassiker

Wiener Schnitzel Deluxe vom Kalbsrücken Bratkartoffeln / Salat / Zitrone *1	27
Cordon Bleu vom Kalbsrücken Schinken / Käse / Bratkartoffeln / Salat / Zitrone *1	29
Cordon Bleu mit doppelt Käse	+ 2
Extra Sauce (Champignon, Pikante Paprika, Béarnaise)	+ 3,5
Dazu ein Spiegelei	+ 2,5

\*1 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

GENUSSBRETT MIT UNSEREN VORFREUDEN

- AUF WUNSCH ZAUBERN EUCH UNSERE KÖCHE DIES AUCH VEGAN -

SCHAUMSÜPPCHEN VON SCHWEDISCHEN WALDPILZEN  
MIT KÜRBISFALAFEL

GEGRILLTE CHAMPIGNONS  
MIT PESTOCRÉME, BUNTEN BLATTSALATEN UND TOMATENVINAIGRETTE

KNUSPRIGER BLUMENKOHL  
MIT SHIRACHA-MAYO, KARAPELLISIERTEN SONNENBLUMENKERNEN  
UND PETERSILIEN-KARTOFFELSALAT

HIRTENKÄSE IM KARTOFFELMANTEL  
MIT MANGOCHUTNEY

\*

## HAUPTGERICHTE ZUR WAHL

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

- ODER -

IN EIHÜLLE GEGRILLTES VIKKÄSE-SANDWICH 🍷  
MIT GOURMETWEIZENBROT VON BÄCKER KOCK, CHEDDAR, GOUDA,  
FRISCHKÄSE, PARMESAN, TEX MEX GEMÜSE UND SALAT

\*

## SÜSSER SCHULABSCHLUSS

WÄHLT EIN DESSERT EURER WAHL

39,00

## Lüßer Schulabschluss

Steirischer Kaiserschmarrn Rumrosinen / frische Beeren / 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
Tagesdessert	Mini 2,5 Klein 3
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

Sportlehrer Ingwer, Minze, Zitrone	4,5	Biologielehrer Gurke, Basilikum, Limette	4,5
Sandkastenliebe Himbeer, Mauritius Vanille	4,5	Limonaden als Cocktail mit 4 cl Gin oder Wodka	8

## 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*



