

Klassenzimmer

Außer Haus Speisekarte ab 12. Januar

Dienstag bis
Samstag
17-20 Uhr

Vorfreude ist die schönste Freude

Bulliges Vitello mit zarten Scheiben vom Weiderind, würziger Thunfisch-Kapern-Sauce und Salatbouquet	9,50
Carpaccio von eingelegter Roter Bete mit Kürbiskernöldressing, buntem Salat, gerösteten Walnüssen und Grana Padano (auf Wunsch auch vegan)	8,50
Hirtenkäse im Kartoffelmantel mit Honig, Blattsalaten und fruchtigem Mango Chutney	8,50
Zu den Vorspeisen gibt es unser hausgebackenes Brot	

Suppenküche

Linseneintopf mit Wursteinlage	5,50
Erseneintopf mit Wursteinlage	5,50
Authentische Dhal-Linsen-Suppe mit selbstgemachter Masala Würzmischung von unserem Koch Amy aus Pakistan (Vegan)	5,50
Zu den Suppen gibt es unser hausgebackenes Brot	

Klassiker mit Bratkartoffeln

Wiener Schnitzel Deluxe vom zarten Kalbsrücken* mit Zitrone, Bratkartoffeln und Salat	19,00
- Dazu ein Biospiegelei	1,50
Gefülltes Cordon Bleu vom Kalbsrücken* mit Käse, Schinken, Bratkartoffeln, Zitrone und buntem Salat	20,00
- Dazu ein Biospiegelei	1,50
*Wahlweise mit Remoulade oder Preiselbeeren	
Oma Annes Sauerfleisch mit Bratkartoffeln, Remoulade, Gewürzgurke und Salatgarnitur	12,00
Roastbeef kalt mit Bratkartoffeln Remoulade, Gewürzgurke und Salatgarnitur	17,00
Klassenzimmer Schmaus Roastbeef, Sauerfleisch, Wiener Schnitzel, Spiegelei, Salatgarnitur, Bratkartoffeln, Remoulade und Gewürzgurke	18,00
Currywurst von der Landschlachtere Hoose mit Björns Spezielsauce, Pommes und Mayonnaise	9,50



Winterküche

Rehragout aus der Region mit Steinpilzsauce, Marktgemüse und Butternudeln	18,00
Zarter Tafelspitz vom Holsteiner Kalb mit kräftiger Meerrettichsauce, frischem Marktgemüse und Selleriepüree	20,00
Halbe krosse Ente mit Mandelkroketten, Rotkohl, Bratapfel und Orangensauce	20,00
Grünkohl mit Bratkartoffeln und zwei Kohlwürsten von der Landschlachtere Hoose und Senf	12,50

Soul Kitchen

Mediterrane Rinderroulade mit Oliven-Mandelfüllung, kräftiger Rotweinsauce, Marktgemüse und Selleriepüree	17,00
Kürbis-Grünkernfrikadellen mit Hummus und orientalischem Gemüse Couscous (Vegan)	14,00
Pasta Singapur mit Kokosmilch, Zitronengras, Curry, buntem Gemüse und Erdnusscrunch (vegan)	10,00
- mit gegrillten Hähnchenfilets	13,50
- mit gebackenen Garnelen	17,00
- mit halber krosser Ente	19,00

Kunterbuntes

Vorspeisensalat mit Passionsfruchtvinaigrette oder Sauerrahmdressing	5,00
Großer Salat mit Passionsfruchtvinaigrette oder Sauerrahmdressing	10,00
- mit Hähnchenfilet vom Grill	13,50
- mit Hirtenkäse im Kartoffelmantel und Mango Chutney	14,50
- mit gebackenen Garnelen	17,00

Zu den Salaten gibt es unser hausgebackenes Brot

Süßer Schulabschluss

Feine Grießflammerie mit Himbeersauce	4,50
Halbflüssiger Auflauf von Belgischer Schokolade mit Tonka-Kirschen und Bourbon-Vanillesauce	8,00
Crémiger New York Cheesecake im Glas mit Kekscrumble und fruchtiger Erdbeersauce	6,50



Für die lütten Schüler

Erdkunde Pommes mit Ketchup oder Majo	3,50
Klassenkasper Wiener Schnitzel mit Pommes und Ketchup	7,00
Überflieger Frisch panierte Hähnchennuggets mit Pommes und Ketchup	7,00

Wir bieten in unserem Restaurant selbstgekochte und im Glas eingeweckte Leckereien, Softgetränke und unsere Weine zum Mitnehmen an, schaut euch gerne bei eurem Besuch in unserem „Klassenzimmer Shop“ um.



Bargteheider Bier bei uns in verschiedenen Geschmacksrichtungen erhältlich

Gerne könnt ihr auch Gutscheine
„für das kulinarische Nachsitzen bei uns“ an Freunde und Familie verschenken.

