Unsere Menüs

Sitzenbleiber Soul Food

Hirtenkäse im Kartoffelmantel,
Pfifferlingssuppe mit Spinatknödel,
Hirschkalbssteaks oder Lachsforelle,
Kaiserschmarrn
49,00

Sitzenbleiber Peace Food

Gebackener Vamozza,
Rote Linsencrémesuppe mit Falafel,
Gemüsespaghetti,
Germknödel
39,00

Mit 3 begleitenden Weinen á 0,1 l

20,00

Vorfreude ist die schönste Freude

Brot und Firlefanz 5,00
Björns Brot / Hummus / Kräuter Cornichons / Pesto Rosso

Brot Nachservice 2,50

Rote Linsencrémesuppe
Zitrone / Falafel 9,00

Schaumsüppchen von Pfifferlingen
Alter Sherry / Spinatknödel 9,00

Rote Bete Carpaccio
Blattsalate / Kürbiskernöl / Grana Padano /
Nüsse (gerne auch vegan) 13,00

Gebackener Vamozza
Cashew „Mozzarella" / Thymian Kruste /
Cocktailsauce / Kichererbsen Salat 13,00

Gebackener Hirtenkäse
Kartoffelkruste / Waldhonig / Salat /
Mango Chutney 13,00

= glutenfrei = rein pflanzlich

Soul Food Genussbrett — für 1 Pers. 15,00
Hirtenkäse / Schaumsüppchen von Pfifferlingen /
Rote Bete Carpaccio / Hummus / Brot

Peace Food Genussbrett — für 1 Pers. 15,00
Vamozza / Linsensuppe / Rote Bete Carpaccio /
Hummus / Brot

Empfehlung

Unser Genussbrett ist eine Variation aus unseren Vorspeisen in Tapasform

Kunterbuntes

Vorspeisensalat* 8,00

Klassenzimmer Salatplatte* 16,00

* Wahlweise mit Kürbiskern Dressing oder Passionsfrucht Vinaigrette

als Topping

Hähnchenfilet vom Grill 7,00

Hirtenkäse im Kartoffelmantel 7,00

Gebackener Vamozza 8,00

Soul Food / Peace Food

Hirschkalbsteaks 32,00
Trüffelsauce / Kräutersaitlinge / Selleriepüree / Apfelconfit

Lachsforellenfilet 29,00
Safranrisotto / Salsa Verde / Paradeiser

Wiener Schnitzel Deluxe vom Kalbsrücken mit Bratkartoffeln und Salat *1, *2 27,00

Cordon Bleu vom Kalb mit Bratkartoffeln und Salat *1, *2 29,00

*1 dazu ein Bio-Spiegelei 2,50

*2 Wahlweise mit Remoulade oder Preiselbeeren

Unsere Pasta Kreationen

Gemüsespaghetti *3 13,00
Zucchini / Möhre / Zitrone / Basilikum / Dörrtomaten

Theos wilde Spaghetti Bolognese *3
Hirschkalbfleisch / Zucchini / Möhre 16,00

*3 Frisch geriebener Grana Padano 1,50

Süßer Schulabschluss

Holgers Kaiserschmarrn
Rumrosinen / Zimtpflaumen /
Nusscrunch / Bourbon Vanilleeis 9,00

Gefüllter Germknödel
Pflaumenmus / Graumohnschmelze /
Mandel-Vanillesauce 9,00

Heisse Zimtpflaumen
Wallnusseis / Schlagsahne 7,00

Mangosorbet
frische Früchte 8,00

1796 – Bau der
Volksschule Hammoor

1966 – Schließung
der Dorfschule

Alle Preise in Euro
inkl. gesetzlicher Mehrwertsteuer

Für unsere kleinen Mitschüler

Erdkunde Pommes Frites mit Ketchup oder Majo	5,00
Überflieger Frisch panierte Hähnchen Nuggets mit Pommes Frites	9,00
Klassenkasper Schnitzel mit Pommes Frites	9,00
Lehrers Liebling Pfannkuchen mit Apfelmus und Zimtzucker	6,00

Alle Preise in Euro
inkl. gesetzlicher Mehrwertsteuer

Aperitif- und Cocktails

Unsere Secco Cocktail Kreationen (gerne auch als alkoholfreie Variante) 0,1 l Feueralarm (Maracuja, Granatapfel, Limette) Klassenbester (Rhabarber, Holunderblütensirup) Schluckimpfung (Orange, Erdbeere)	5,50
Englischlehrer mit Pimms, Ginger Ale, Gurke, Minze und Zitrone 0,25 l	8,00
Lillet mit Himbeeren und Wild Berry 0,25 l	8,00
Aperol Spritz, Hugo oder Campari Orange 0,25 l	8,00
Rosarol mit selbstgemachtem Rosenblütensirup, frischer Minze und Secco 0,25 l	8,00
Pink-Spritz mit Gin Grapefruit, Soda und Rosmarin	8,00
Sherry oder Martini verschiedene Sorten	5,50
Martini Cocktail mit Olive und Zitrone auf Eis (Gin oder Wodka)	6,00

Wasser und Softgetränke*

Bismarck Gourmet feinperlig oder still 0,25 l	2,50
Große Flasche 0,75 l	7,00
Coca Cola, Coca Cola Zero, Fanta, Sprite, Spezi 0,33 l	3,50
Schweppes: Ginger Ale, Bitter Lemon, Tonic Water 0,2 l	3,00

*Softgetränke enthalten teilweise Süßstoff, Koffein und Chinin

Säfte und Fruchtspezialitäten

Orange, Kirsche, Banane, Rhabarber,
Maracuja, Apfel, Johannisbeere, KiBa

Klein 0,2 l	3,00
Groß 0,4 l	5,00

Beide Größen auch als Schorle

Bier

Krombacher Pils vom Fass oder Alsterwasser

Klein 0,3 l	3,20
Groß 0,5 l	4,90
Krombacher Weizen / Weizen alkoholfrei 0,5 l	4,50
Krombacher Alkoholfrei 0,33 l	3,20

Ratsherren Rotbier vom Fass
rubinrot und malzig mit milder Hopfigkeit

Klein 0,3 l	3,50
Groß 0,5 l	5,20

Ratsherren Zwickl vom Fass
süffig, trüb mit milder Frische

Klein 0,3 l	3,50
Groß 0,5 l	5,20

Unsere Ginsorten und Botanical Cocktails

Hendrick's aus Schottland mit Gurke und Tonic	10,00
Bombay Sapphire aus England mit Zimtblüte, Orange und Tonic	10,00
Aktions-Gin Wechselnde Bar-Highlights aus Normis Sammlung	11,00
Einer von Vielen Erlesene Gin-Kreationen aus Normis Sammlung von über 100 Sorten	12,00

Digestif und Spirituosen

Aquavit, Helbing Kümmel 2 cl	3,00
Jägermeister, Ouzo 2 cl	3,00
Fernet Branca, Fernet Menta, Ramazotti, Averna 4 cl	4,00
Baileys, Sambuca 4 cl	4,00
Grappa, Obstbrände, Cointreau 2 cl	6,00
Grand Marnier und alte Whiskeysorten 4 cl	7,00
Rum, Whiskey, Cognac, Wodka 4 cl	6,00

Weissweine

Weitere Weine können Sie der Weinflasche auf dem Tisch entnehmen

Grauburgunder Schneider/Pfaffmann Pfalz
Nektarine, Pfirsich, leichter Schmelz
Glas 0,2 l 7,00 | Karaffe 0,5 l 17,00 | Flasche 0,75 l 25,00

Bacchus Feinherb Meitzler Rheinhessen
Stachelbeere, Mango, Lychee
Glas 0,2 l 7,00 | Karaffe 0,5 l 17,00 | Flasche 0,75 l 25,00

Merlot Rosé Trocken Meitzler Rheinhessen
Cassis, Sauerkirschen, grasige Würze
Glas 0,2 l 7,00 | Karaffe 0,5 l 17,00 | Flasche 0,75 l 25,00

Rotweine

Trollinger halbtrocken Escher Württemberg
Erdbeere und Himbeere
Glas 0,2 l 7,00 | Karaffe 0,5 l 17,00 | Flasche 0,75 l 25,00

Cabernet Shiraz Cape Bridge Südafrika
Schokolade, kräftige Würze, Schattenmorellen
Glas 0,2 l 8,00 | Karaffe 0,5 l 18,00 | Flasche 0,75 l 28,00

Malbec Gerd Stepp Argentinien
Waldbeeren, zarte Mineralität, kräftige Würze
Glas 0,2 l 8,00 | Karaffe 0,5 l 18,00 | Flasche 0,75 l 28,00

Heissgetränke

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

1971 – Verkauf an die Bäckersfamilie Dülsen

2009 – Eröffnung des Restaurants Klassenzimmer

Alle Preise in Euro
inkl. gesetzlicher Mehrwertsteuer