

# Klassenzimmer

RESTAURANT • FESTSAAL





# 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,

Kaffeebohnen von Massimo Amato

aus Reinfeld,

Gewürze von 1001 aus Barmbek,

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.

Wir finden man schmeckt es . . .

aber überzeugt euch selbst davon!

Unsere Weinexperten  
Melanie und Florian von Weinstil



Lena und Christoph,  
die junge Generation  
am Hornbrooker Hof



Unser charmanter  
Kaffeehändler  
Massimo Amato



Katharina und Bettina  
von 1001 Gewürze sind  
unsere Spice Girls

Unsere Kartoffeln kommen  
frisch vom Feld von  
Harald Gaden aus Rümpel



Drei Generationen Winzer aus Leidenschaft –  
Familie Meitzler aus Wendelsheim

*Euer Klassenzimmer Team*



## *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 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*



Links nach rechts:  
Theo unser Auszubildener, Koch Holger und Küchenchef Björn

## *Das Landhaus Hammoor*



Iris Mörke  
Rezeption



Sonja Fabisch  
Hoteldirektorin

## Litzenbleiber Menü

5 Gänge Menü

Zusammengestellt mit der Empfehlung unserer Küchenbrigade und  
Chefkoch Björn

Bulliges Vitello

Schaumsüppchen von Steinpilzen

Saiblingsfilet „Winzerin Art“

Hirschrückensteaks mit Wacholderrahmsauce, Portweinpflaumen,  
Marktgemüse und Selleriepüree

Kaiserschmarrn mit Rumrosinen, Zimtpflaumen  
und Bourbon Vanilleeis

59

## Trendsetter Menü

5 Gänge Menü | vegan

Genussvolle Kreationen aus unserer Wellnessküche

Carpaccio von eingelegter Roter Bete mit Kernöldressing,  
Salat und gerösteten Kürbiskernen

Petersilienwurzelsuppe mit Sanddornmark  
und Butternut-Falafel

Arborio Trüffelrisotto mit konfierten Kräutersaitlingen  
und Süßkartoffelpastrami

Spitzkohlroulade mit Pastinakenfüllung, Belugalinsen,  
Paprikasauce und Pestokartoffeln

Halbflüssiger Auflauf von belgischer Schokolade  
mit frischen Früchten und Bourbon Vanilleeis

45



## Vorfreuden

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 Soul Food Genussbrett mit 4 Kostproben.

Brot und Firlefanzen

Björns Brot / Aioli / Cornichons / Kräuterbutter 5

Schaumsüppchen von Steinpilzen mit altem Sherry  
und Butternut-Falafel 9

Petersilienwurzelsuppe mit Sanddornmark  
und Butternut-Falafel **vegan** 9

Carpaccio von eingelegter Roter Bete mit Kernöldressing,  
Salat, Grana Padano und gerösteten Kürbiskernen  
auf Wunsch **vegan** 12

Bulliges Vitello vom Roastbeef  
mit Thunfisch-Kapern-Sauce und Salat 13

Gebackener Hirtenkäse im Kartoffelmantel  
Mango Chutney / bunter Salat 13

Soul Food Genussbrett  
Hirtenkäse / Schaumsüppchen von Steinpilzen /  
Roastbeef Tonnato / Rote Bete Carpaccio / Brot 15

## Kunterbunte Salate

Vorspeisensalat\* 8

Klassenzimmer Salatplatte\* 16

+ Hähnchenfilet vom Grill 7

+ Gebackener Hirtenkäse 7

*\* Wahlweise mit Gartenkräuter Dressing oder Passionsfrucht Vinaigrette*



## Loul Food

Hirschrückensteaks mit Wacholderrahmsauce, Portweinpflaumen,  
Marktgemüse und Selleriepüree 32

Saiblingsfilet „Winzerin Art“ mit Rahmkraut, gepickelten Trauben  
und Reibekuchen 27

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 Bio-Spiegelei 2,5

*\*2 Wahlweise mit Remoulade oder Preiselbeeren*

Rosa Roastbeef kalt  
Bratkartoffeln / Remoulade / Salat 22

Spitzkohlroulade mit Pastinakenfüllung, Beluga Linsen,  
Peperonata und Pestokartoffeln vegan 22

Arborio Trüffelrisotto mit konfierten Kräutersaitlingen  
und Süsskartoffelpastrami **vegan** 22

DeGecco Makkaroni mit Auberginenragout, grüner Tahina  
und geröstetem Sesam **vegan** 18

Frisch geriebener Grana Padano 1,5





Gregor –  
Gärtner und Hausmeister



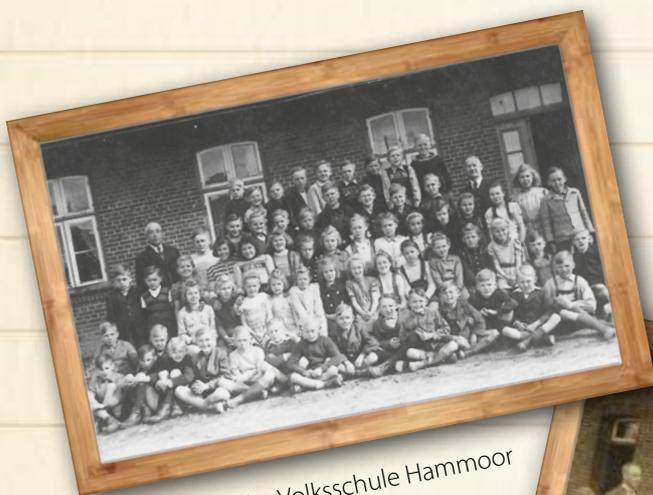
Frühstücksteam Sandra und Marina –  
unsere Powerfrauen für einen  
gelungenen Start in den Tag



Mama Sonja, unsere Hausdame und  
Papa Manfred, unser Alleskönner rund um Technik  
(unsere heimlichen Chefs)

## Lüßer Schulabschluss

Steirischer Kaiserschmarrn Rumrosinen / Zimtpflaumen / Bourbon Vanilleeis	9
Halbflüssiger Belgischer Schokoladenkuchen Bourbon Vanilleeis / frische Früchte <b>auf Wunsch vegan</b>	9
Mangosorbet <b>vegan</b> frische Früchte	8
Lustige Henne Bourbon Vanilleeis / hausgemachter Eierlikör Schlagsahne / Schokoladensauce	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*

## 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	3,5
	Groß 0,5 l	5
Krombacher Weizen / Weizen alkoholfrei 0,5 l		4,9
Krombacher Alkoholfrei 0,33 l		3,5
Ratsherren Rotbier vom Fass	Klein 0,3 l	3,9
rubinrot und malzig mit milder Hopfigkeit	Groß 0,5 l	5,5
Ratsherren Zwickel vom Fass	Klein 0,3 l	3,9
süffig, trüb mit milder Frische	Groß 0,5 l	5,5



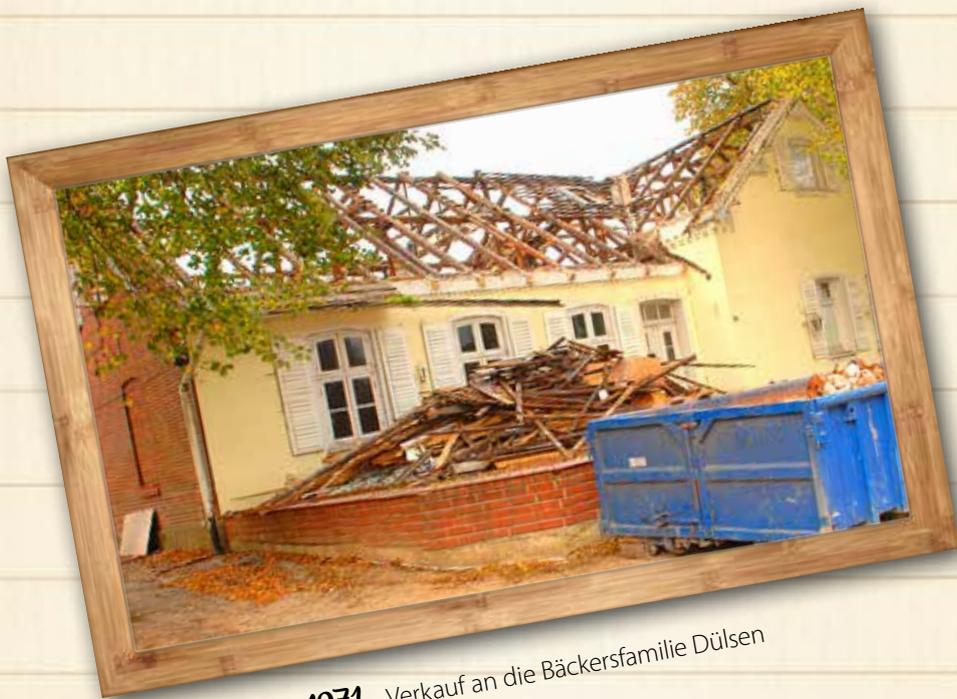
*Unsere Funkelfeen  
im Housekeeping*



Links nach rechts: Flori, Dana, Nina, Teresa, Ella, Mama Sonja

## 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



1971 – Verkauf an die Bäckersfamilie Dülsen



## 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 Shiraz Cape Bridge, Südafrika Schokolade, kräftige Würze, Schattenmorellen	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*



