

Klassenzimmer

RESTAURANT • FESTSAAL



Speisekarte





Unser Service-Dreamteam Sven und Karsten



Dessertvariation



Küchenchef Björn Stieper



Kaiserschmarrn



Käseplatte



Hotelmanager, 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,

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!

Euer Klassenzimmer Team

*Unsere Weinexperten
Melanie und Florian von Weinstil*



*Lena und Christoph,
die junge Generation
am Hornbrooker Hof*



*Unser charmanter
Kaffeehändler
Massimo Amato*

*Unsere Kartoffeln kommen
frisch vom Feld von
Harald Gaden aus Rümpel*



*Katharina und Bettina
von 1001 Gewürze sind
unsere Spice Girls*



*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
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 Secca Cocktails

0,1 l (gerne auch als alkoholfreie Variante)	5,5
Feueralarm (Maracuja, Granatapfel, Limette)	
Klassenbester (Rhabarber, Holunderblütensirup)	
Schluckimpfung (Orange, Erdbeere)	



Küchenbrigade in zwei Generationen



Koch Holger und Küchenchef Björn

Das Landhaus Hammoor



*Iris Mörke
Rezeption*



*Sonja Fabisch
Hoteldirektorin*

SITZENBLEIBER MENÜ

~ 4 GÄNGE ~

ZUSAMMENGESTELLT MIT DER EMPFEHLUNG
UNSERER KÜCHENBRIGADE UND CHEFKOCH BJÖRN

GEBACKENER HIRTENKÄSE MIT SALATBOUQUET
UND SANDDORN MANGO CHUTNEY

*

GETRÜFFELTES SCHAUMSÜPPCHEN VON
SCHWEDISCHEN WALDPILZEN MIT ALTEM SHERRY
UND PARMESAN SPINATKNÖDEL

*

GEGRILLTER FJORDLACHS
MIT POMMERY SENFSAUCE, KARTOFFEL-LAUCHPÜREE,
MARKTGEMÜSE UND GURKENRELISH

- ODER -

LAMMFILETS MIT ROTWEINSAUCE,
ZUCKERERBSENPÜREE, UND MARKTGEMÜSE

*

KAISERSCHMARRN MIT RUMROSINEN,
ZIMTPFLAUMEN UND BOURBON VANILLEEIS

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 Waldpilzen mit altem Sherry und Parmesan-Spinatknödel	9
Hausgemachte Gemüse Wan Tan mit Apfel Chili Dip <i>vegan</i>	9
Roastbeef Streetfood Style mit BBQ Wedges, Coleslaw und Joppiesauce	13
Hirtenkäse im Kartoffelmantel mit Salat Bouquet und Sanddorn Mango Chutney	13
Soul Food Genussbrett Hirtenkäse / Schaumsüppchen von Waldpilzen / Roastbeef Streetfood Style / Gemüse Wan Tan / Brot	15

Kunterbunte Salate

Vorspeisensalat*	8
Klassenzimmer Salatplatte*	16
+ Hähnchenfilet vom Grill	7
+ Gebackener Hirtenkäse	7
+ 6 Tempura Rotgarnelen	9

* Wahlweise mit Gartenkräuter Dressing oder Passionsfrucht Vinaigrette



Loul Food

Lammfilets
mit Rotweinsauce / Zuckererbsenpüree / Marktgemüse 32

Gegrillter Fjordlachs
mit Pommery Senfsauce / Kartoffel-Lauchpüree /
Marktgemüse / Gurkenrelish 26

Leibgericht vom Küchenchef
Saftiger Braten vom Durocschwein
mit Apfel-Pflaumenfüllung / Bratensauce / Semmelknödel /
Marktgemüse 24

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*

Rosa Roastbeef kalt
Bratkartoffeln / Remoulade / Salat 24

Pasta und Kartoffelkreationen

*Wählt zwischen verschiedener frischer Pasta von Casalinga Feinkost
aus Reinfeld oder frisch gedämpften Kartoffelwürfeln
von Hof Gaden in Rümpel*

... die Varianten mit Kartoffeln sind glutenfrei

Singapur
mit gelber Thaicurrysauce / Marktgemüse /
Shiracha Majo / Erdnusscrunch *vegan* 16

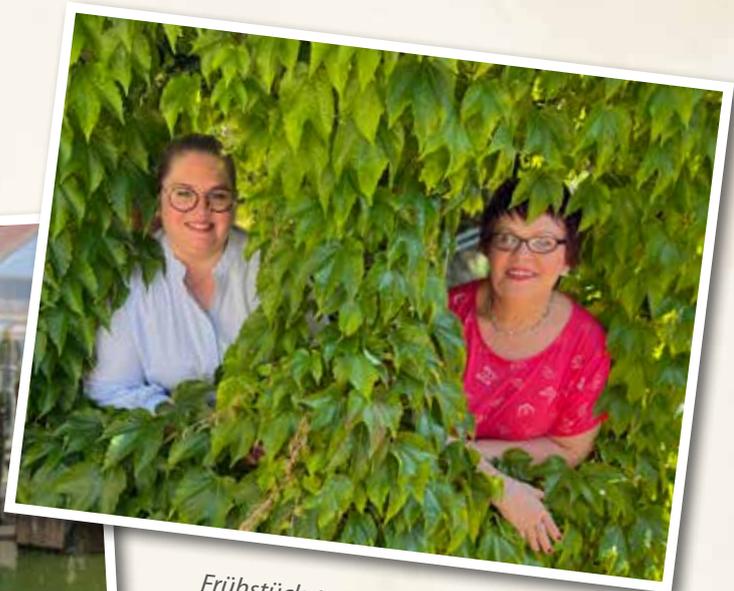
Piemont
mit rotem Trüffel Pesto / Kirschtomaten /
frischen Champignons 19

Thermidor
mit „Kowalke“ Hummersauce /
gegrillten Riesengarnelen / Kirschtomaten/ Junglauch 26
dazu Grana Padano 1,5





*Gregor –
Gärtner und Hausmeister*



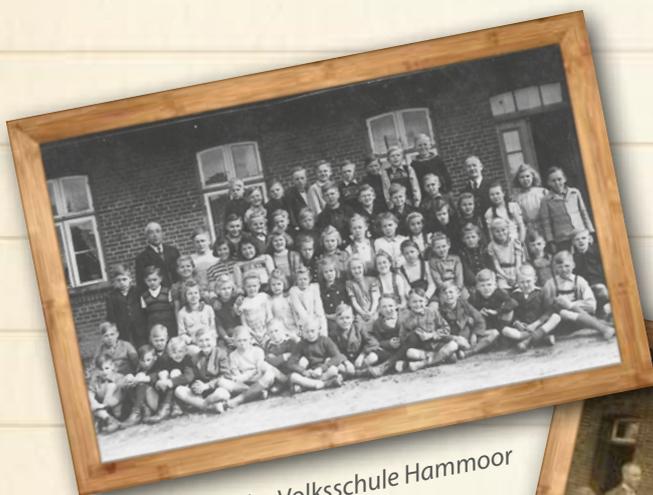
*Frühstücksteam Sandra und Marina –
unsere Powerfrauen für einen
gelungenen Start in den Tag*



*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 <i>auf Wunsch vegan</i>	9
Mangosorbet <i>vegan</i> 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
Duckstein Rotblond vom Fass	Klein 0,3 l	3,9
	Groß 0,5 l	5,5
Duckstein Rotblond Alsterwasser	Klein 0,3 l	3,9
	Groß 0,5 l	5,5



Unsere Funkelfeen im Housekeeping



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



Hausgebackene Kekse zu
jedem Heißgetränk



Gin-Cocktail

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 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



