

# Klassenzimmer

RESTAURANT • FESTSAAL



*Speisekarte*





Unser Service-Dreamteam Sven und Monika



Genussbrett



Küchenchef Björn Stieper



Kaiserschmarrn



Schaumsuppe von Waldpilzen



Gin-Liebhaber und Eventplaner Norman

# Main

Willkommen zum kulinarischen Nachsitzen. Genießt unsere norddeutsche Küche

mit den besten Zutaten, die unsere Region zu bieten hat:

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

Kartoffeln von Harald Gaden aus Rümpel,

Fleisch, Fisch und Gemüse von Chef Culinar aus Lübeck,

oder das Paniermehl für unsere Kalbschnitzel,

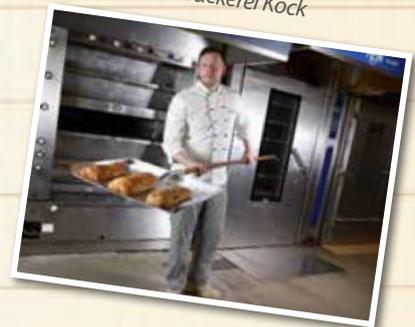
frisch gerieben aus gerösteten Brötchen

vom Bäcker Kock aus Bargtheide.

*Bäckerei Kock*

Wir finden, man schmeckt es . . .

aber überzeugt euch selbst davon!



*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
Roter Spritz mit Beeren und Secco	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 Zero Secco	8
Rosarol mit selbstgemachtem Rosenblütensirup, frischer Minze und Zerso Secco	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 drei Generationen*



*Küchenbrigade Leon und Holger*



*Chefkoch Björn und Azubi Dorian*

# SITZENBLEIBER MENÜ

VON UNSEREN KÖCHEN RAFFINIERT ZUSAMMENGESTELLT  
FÜR DIE AKTION SCHLEMMER SOMMER VON HAMBURG KULINARISCH

## VORSCHULE

UNSER GENUSSBRETT  
MIT KLEINEN KÖSTLICHKEITEN UND HAUSGEMACHTEN BROT

SCHAUMSÜPPCHEN VON SCHWEDISCHEN STEINPILZEN  
MIT KÜRBISFALAFEL

GEFÜLLTE CHAMPIGNONS  
MIT PAPRIKACRÈME BUNTEN BLATTSALATEN  
UND TOMATENVINAIGRETTE

ROASTBEEFRÖLLCHEN  
MIT MÖHREN-TOMATENPESTO UND PETERSILIEN-KARTOFFELSALAT

HIRTENKÄSE IM KARTOFFELMANTEL  
MIT MANGOCHUTNEY, BUNTEM SALAT UND PASSIONSFRUCHTVINAIGRETTE

\*

## ZWISCHENPRÜFUNG

ROTBARSCHFILET IM KRABBENCHIPSMANTEL  
MIT THAICURRYSAUCE, GURKENSALSA UND MISOPÜRRE

\*

## HAUPTFACH

LEIBGERICHT VOM KÜCHENCHEF  
ZART GESCHMORTE KALBSHAXE MIT ROTWEINSAUCE,  
KARAMELLISIERTEN ZWIEBELN, MARKTGEMÜSE  
UND KARTOFFEL-SPINATROULADE

\*

## SCHULABSCHLUSS

STEIRISCHER KAISERSCHMARREN MIT RUMROSINEN,  
ZWETSCHGENRÖSTER UND BOURBON-VANILLEEIS

44,50

## 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.

Unser hausgemachtes Brot  
mit Björns Fetacreme 5

Schaumsüppchen  
von schwedischen Steinpilzen, Trüffel, altem Sherry und Kürbisfalafel 9

Gefüllte Champignons mit Paprikacrème  
bunten Blattsalaten und Tomatenvinaigrette 13

Roastbeefröllchen  
mit Möhren-Tomatenpesto und Petersilien-Kartoffelsalat 14

Hirtenkäse im Kartoffelmantel  
mit Mangochutney, buntem Salat und Passionsfrucht vinaigrette 14

### Unsere Empfehlung

Das Klassenzimmer Genussbrett  
4 kleine Vorspeisen serviert in Tapas-Schälchen mit Schaumsüppchen  
von schwedischen Steinpilzen, Gefüllte Champignons mit Paprikacrème,  
Roastbeefröllchen mit Möhren-Tomatenpesto, Hirtenkäse  
im Kartoffelmantel mit Mangochutney 15

## 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

Leibgericht vom Küchenchef Zart geschmorte Kalbshaxe mit Rotweinsauce, karamellisierten Zwiebeln, Marktgemüse und Kartoffel-Spinatroulade	27
Rotbarschfilet im Krabbenchipsmantel mit Thaicurrysauce, Gurkensalsa, Misopürré und Marktgemüse	27
Im Ofen gebackene Teriyaki-Süßkartoffeln 🍌 mit Sesamsauce, Marktgemüse, knusprigen Räuchertofu und Gurken-Salsa	21
Kartoffel-Spinatroulade 🍌 mit Champignons in Rahmsauce und Marktgemüse	21

## 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)	+ 2,5
<i>*1 Wahlweise mit Remoulade oder Preiselbeeren</i>	
Von unserem Koch und Hobbyangler Holger Sauer eingelegter Brathering mit Bratkartoffeln	21
Mama Sonjas Matjesfilet Zarte Printjes mit Apfel-Zwiebelschmand und Bratkartoffeln	21
Kapitänsteller Mama Sonjas Matjes, Holgers Brathering, Rotbarsch im Krabbenchipsmantel, Remoulade und Bratkartoffeln	27
Roastbeef vom Weiderind mit Remoulade und Bratkartoffeln	27
Oma Annes Sauerfleischsülze mit Remoulade und Bratkartoffeln	21
Klassenzimmer Schmaus Roastbeef, Sauerfleisch, Wiener Schnitzel, Spiegelei, Remoulade und Bratkartoffeln	29



# SITZENBLEIBER MENÜ

## VEGETARISCH

VON UNSEREN KÖCHEN RAFFINIERT ZUSAMMENGESTELLT  
FÜR DIE AKTION SCHLEMMER SOMMER VON HAMBURG KULINARISCH

### VORSCHULE

UNSER GENUSSBRETT  
MIT KLEINEN KÖSTLICHKEITEN UND HAUSGEMACHTEN BROT

SCHAUMSÜPPCHEN VON SCHWEDISCHEN STEINPILZEN  
MIT KÜRBISFALAFEL

GEFÜLLTE CHAMPIGNONS MIT PAPRIKACRÈME  
BUNTEN BLATTSALATEN UND TOMATENVINAIGRETTE

KNUSPRIGER BLUMENKOHL  
MIT MÖHREN-TOMATENPESTO  
UND PETERSILIEN-KARTOFFELSALAT

HIRTENKÄSE IM KARTOFFELMANTEL  
MIT MANGOCHUTNEY, BUNTEM SALAT  
UND PASSIONSFRUCHTVINAIGRETTE

\*

### ZWISCHENPRÜFUNG

IM OFEN GEBACKENE TERIYAKI-SÜSSKARTOFFELN  
MIT SESAMSAUCE, KNUSPRIGEN RÄUCHERTOFU UND GURKEN-SALSA

\*

### HAUPTFACH

KARTOFFEL-SPINATROULADE  
MIT KARAMELLISIERTEN ZWIEBELN,  
CHAMPIGNONS IN RAHMSAUCE UND MARKTGEMÜSE

\*

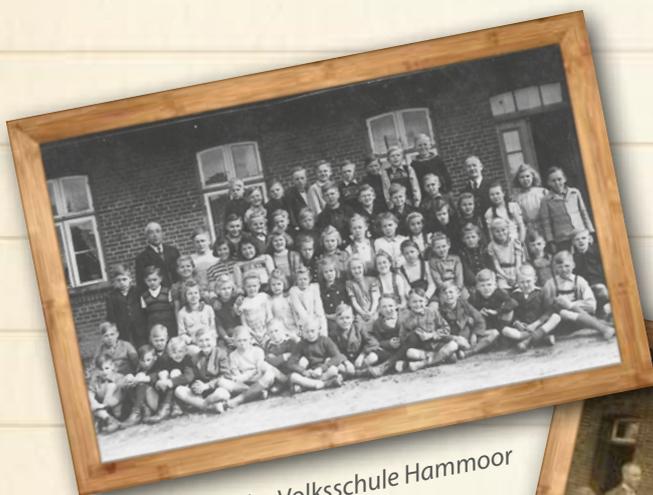
### SCHULABSCHLUSS

STEIRISCHER KAISERSCHMARREN  
MIT RUMROSINEN, ZWETSCHGENRÖSTER UND BOURBON-VANILLEEIS

44,50

## Lüßer Schulabschluss

Steirischer Kaiserschmarrn Rumrosinen / Zwetschgenröster / 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	4,5
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	2,9
	Große Flasche 0,75 l	7,9
Coca Cola, Coca Cola Zero, Fanta, Sprite, Spezi	0,33 l	3,9
Schweppes: Ginger Ale, Bitter Lemon, Tonic Water	0,2 l	3,5
Almdudler / Zero	0,35 l	3,9

*\*Loftgetränke enthalten teilweise Süßstoff, Koffein und Chinin*

## Mit Liebe selbstgemachte Limonaden

Sportlehrer Ingwer, Minze, Zitrone	4,5	Biologielehrer Gurke, Rosmarin, Limette	4,5
Sandkastenliebe Himbeer, Orange, 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	4
	Groß 0,5 l	5,5
Schneider Weizen / Weizen alkoholfrei 0,5 l		4,9
Krombacher Alkoholfrei 0,33 l		3,5
Duckstein Rotblond vom Fass	Klein 0,3 l	4,5
	Groß 0,5 l	5,9
Dithmarscher Naturtrüb vom Fass	Klein 0,3 l	4,5
	Groß 0,5 l	5,9



# SCHNITZEL SCHLEMMER BUFFET

KÜCHENCHEF BJÖRN UND SEIN TEAM BIETEN EINE VIELFÄLTIGE AUSWAHL  
AN GERICHTEN, DIE SOWOHL FLEISCHLIEBHABER  
ALS AUCH VEGETARIER ANSPRICHT.

MIT NACHHALTIG EINGEKauftEM FLEISCH AUS BAD OLDESLOE,  
SAFTIGEN PUTEN- UND FEINEN DUROC-SCHNITZELN  
IST FÜR HOCHWERTIGEN FLEISCHGENUSS GESORGT.

VEGETARISCHE GÄSTE KÖNNEN SICH AUF KREATIV ZUBEREITETE  
GEMÜSESCHNITZEL FREUEN. DAZU GIBT ES EIN KNACKIG FRISCHES,  
BUNTES SALATBUFFET, BRATKARTOFFELN, SAISONALE MARKTGEMÜSE  
UND ZUM ABSCHLUSS EINE LECKERE DESSERT-AUSWAHL.

PRO PERSON 28 - KINDER (3-12 JAHRE) 14

JEDEN MITTWOCH 17 - 20.30 UHR

WIR FREUEN UNS AUF EUREN BESUCH BEI UNS.



## Heißgetränke

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*



