



Herbst / Winter

Schuljahr 2025

Klassenzimmer
RESTAURANT • FESTSAAL 



Unser Service-Dreamteam Sven und Monika



Genussbrett



Kaiserschmarrn



Küchenchef Björn Stieper



Gin-Liebhaber und Eventplaner Norman



Schaumsuppe von Waldpilzen

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 Bargteheide.

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

Unser Barteam empfiehlt:

Andalö Spritz mit Eckernförder Sanddornlikör, Orange, Rosmarin, Winzersekt und Soda	8
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 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



Küchenbrigade Leon und Holger



Chefkoch Björn und Azubi Dorian

SITZENBLEIBER MENÜ

VON UNSEREN KÖCHEN RAFFINIERT ZUSAMMENGESTELLT
FÜR DIE WINTERSAISON VON HAMBURG KULINARISCH

VORSCHULE

UNSER GENUSSBRETT
MIT KLEINEN KÖSTLICHKEITEN UND HAUSGEMACHTEM BROT

SCHAUMSÜPPCHEN VON SCHWEDISCHEN STEINPILZEN
MIT KÜRBISFALAFEL

ROTE BETE CARPACCIO MIT BLATTSALAT, KRÄUTERDRESSING,
GEBRANNTEN WALNÜSSEN UND GRANA PADANO

ZUCCHINIRÖLLCHEN MIT SESAM
AUF KERNÖL-KARTOFFELSALAT

HIRTENKÄSE IM KARTOFFELMANTEL
MIT MANGOCHUTNEY

*

HAUPTFACH ZUR WAHL

GEBACKENES ROTBARSCHFILET
MIT DILLSAUCE, RÜBENMUS,
MARKTGEMÜSE UND KÜRBISRELISH

ODER

ZART GESCHMORTER HIRSCHKALBSBRATEN
MIT PORTWEINSAUCE, CRANBERRY-ÄPFELN,
SELLERIEPÜREE UND MARKTGEMÜSE

*

SCHULABSCHLUSS

STEIRISCHER KAISERSCHMARREN
MIT RUMROSINEN, ZWETSCHGENRÖSTER UND BOURBON-VANILLEEIS

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
---	---

Rote Bete Carpaccio mit Blattsalat, Kräuterdressing, gebrannten Walnüssen und Grana Padano	15
---	----

Zucchinirollchen mit Sesamcrème auf Kernöl-Kartoffelsalat 🌱	15
--	----

Hirtenkäse im Kartoffelmantel mit Mangochutney, buntem Salat und Passionsfruchtvinaigrette	14
---	----

Unsere Empfehlung

Das Klassenzimmer Genussbrett 4 kleine Vorspeisen serviert in Tapas-Schälchen mit Schaumsüppchen von schwedischen Steinpilzen, Rote Bete Carpaccio, Zucchinirollchen, 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

Zart geschmorter Hirschkalbsbraten mit Portweinsauce, Cranberry-Äpfeln, Selleriepüree und Marktgemüse	29
Gebackenes Rotbarschfilet mit Dillsauce, Rübenmus, Marktgemüse und Kürbisrelish	28
Kross gegrillte halbe Deutsche Ente mit Orangensauce, Kartoffelknödel, Rotkohl und Marzipan-Bratapfel	32
Kartoffelknödel mit Butterbröseln, Marktgemüse, Champignonsauce und Kürbisrelish 🍃	21
Himmel und Erde mal anders – Räuchertofu mit Sonnenblumenkernen, Rübenmus und Cranberry-Äpfeln 🌱	22



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

**1 Wahlweise mit Remoulade oder Preiselbeeren*



🍃 Vegetarisch 🌱 Vegan

Bei Allergien oder Unverträglichkeiten, sprechen Sie unseren Service gerne vor der Bestellung an
Alle Preise in Euro inkl. gesetzlicher Mehrwertsteuer

SITZENBLEIBER MENÜ

VEGETARISCH

VON UNSEREN KÖCHEN RAFFINIERT ZUSAMMENGESTELLT
FÜR DIE WINTERSAISON VON HAMBURG KULINARISCH

VORSCHULE

UNSER GENUSSBRETT
MIT KLEINEN KÖSTLICHKEITEN UND HAUSGEMACHTEM BROT

SCHAUMSÜPPCHEN VON SCHWEDISCHEN STEINPILZEN
MIT KÜRBISFALAFEL

ROTE BETE CARPACCIO MIT BLATTSALAT, KRÄUTERDRESSING,
GEBRANNTEN WALNÜSSEN UND GRANA PADANO

ZUCCHINIRÖLLCHEN MIT SESAM
AUF KERNÖL-KARTOFFELSALAT

HIRTENKÄSE IM KARTOFFELMANTEL
MIT MANGOCHUTNEY

*

HAUPTFACH ZUR WAHL

KARTOFFELKNÖDEL MIT BUTTERBRÖSELN, MARKTGEMÜSE,
CHAMPIGNONSAUCE UND KÜRBISRELISH

ODER

HIMMEL UND ERDE MAL ANDERS
RÄUCHERTOFU MIT SONNENBLUMENKERNEN,
RÜBENMUS UND CRANBERRYÄPFELN

*

SCHULABSCHLUSS

STEIRISCHER KAISERSCHMARREN
MIT RUMROSINEN, ZWETSCHGENRÖSTER UND BOURBON-VANILLEEIS

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	5
6 cl	
Espresso Martini	
Kaffeeликör, Espresso und Wodka	8



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
Frischer Ingwertee mit Honig oder Agavendicksaft	4,00
Frischer Pfefferminztee mit Honig oder Agavendicksaft	4,00



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



