

# *Klassenzimmer*

RESTAURANT • FESTSAAL



*Speisekarte*

*Frühjahr 2026*





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 | 8   |
| Englischlehrer mit Pimms, Ginger Ale, Gurke, Minze und Zitrone             | 8   |
| Lillet mit Himbeeren und Wild Berry                                        | 8   |
| Aperol Spritz mit Orange, Secco und Soda                                   | 8   |
| Roter Spritz mit Beeren und Secco                                          | 8   |
| Hugo mit Holunderblütensirup, frischer Minze und Secco                     | 8   |
| Campari Orange                                                             | 8   |
| Rosarol mit 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 Floreale (römische Kamille) mit Bitter Lemon und Orange | 8 |
| Hugo mit Holundersirup und Zero Secco                           | 8 |
| Rosarol mit Rosenblütensirup, frischer Minze und Zero Secco     | 8 |

## Unsere Secco Cocktails

|                                                |     |
|------------------------------------------------|-----|
| 0,1 l (gerne auch als alkoholfreie Variante)   | 5,5 |
| Feueralarm (Maracuja, Granatapfel)             |     |
| 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 FRÜHLINGSSAISON VON HAMBURG KULINARISCH

## VORSCHULE

### UNSER GENUSSBRETT

SCHAUMSÜPPCHEN VOM SCHWEDISCHEN STEINPILZ,  
VERFEINERT MIT SHERRY UND KÜRBIS-FALAFEL-SPIESS

GEBACKENER HIRTENKÄSE IM KARTOFFELMANTEL  
MIT FRUCHTIGEM MANGO-CHUTNEY

GEBACKENE TIGER-GARNELE  
IM KRABENCHIPS-MANTEL MIT REMOULADE  
UND KÜRBISKERNÖL-KARTOFFELSALAT

GEFÜLLTER CHAMPIGNON  
MIT GEMÜSETATAR, BUNTEM WILDKRÄUTERSALAT  
UND TOMATEN-VINAIGRETTE

\*

## HAUPTFACH ZUR WAHL

LAMMFILETS  
MIT CREMIGER AURORA-ROSMARIN-SAUCE,  
ZUCKERERBSENPÜREE UND MANDELKAROTTEN

ODER

AUF DER HAUT GEBRATENES LACHSFILET  
MIT SCHNITTLAUCHSAUCE, REIBEKUCHEN  
UND BUNTEM MARKTGEMÜSE

\*

## SCHULABSCHLUSS

KAISERSCHMARRN NACH STEIRISCHER ART  
MIT RUMROSINEN, ZIMT-PFLAUMEN  
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.

Brot & Firlefanzen 🌱

Hausgemachtes Brot mit pikantem Hummus 5

Schaumsüppchen vom schwedischen Steinpilz 🌱

verfeinert mit Sherry und Kürbis-Falafel-Spieß 9

Gebackene Tiger-Garnelen  
im Krabbenchips-Mantel, mit Remoulade  
und Kürbiskernöl-Kartoffelsalat

16

Gebackener Hirtenkäse 🌱

im Kartoffelmantel, mit fruchtigem Mango-Chutney,  
buntem Wildkräutersalat und Passionsfrucht-Vinaigrette 15

Gefüllte Champignons 🌱

mit Gemüsetatar, buntem Wildkräutersalat  
und Tomaten-Vinaigrette 15

### Empfehlung der Küche

Das Klassenzimmer Genussbrett,  
genießt alle Vorspeisen kombiniert auf einem Bambusbrett, serviert in  
kleinen Schälchen. Mit Schaumsüppchen vom schwedischen Steinpilzen,  
gebackener Hirtenkäse, Tiger-Garnele im Krabbenchips-Mantel  
und gefüllter Champignon 15

## Kunterbunte Salate

Vorspeisensalat\* 8

Klassenzimmer Salatplatte\* 16

+ Hähnchenfilet vom Grill 7

+ Gebackener Hirtenkäse 7

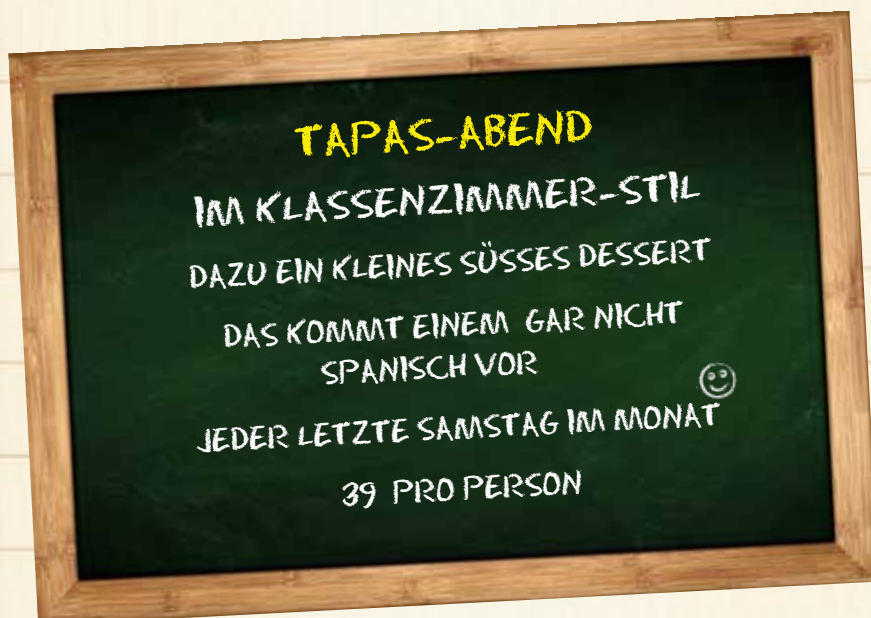
+ Knuspriger Räuchertofu 5

\* Wahlweise mit Gartenkräuter-Dressing oder Passionsfrucht-Vinaigrette  
oder Tomaten-Vinaigrette



## Loul Food

|                                                                                                                                        |    |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| Poké Bowl (glutenfrei) 🍌                                                                                                               |    |
| mit Buchweizen-Frikadellen, Quinoa, Wokgemüse, Wildkräutersalat, Passionsfrucht-Vinaigrette, leichter Red-Cashew-Sauce und Mango-Salsa | 19 |
| Lammfilets                                                                                                                             |    |
| mit cremiger Aurora-Rosmarin-Sauce, Zuckererbsenpüree und Mandelkarotten                                                               | 29 |
| Auf der Haut gebratenes Lachsfilet                                                                                                     |    |
| mit Schnittlauchsauce, Reibekuchen und buntem Marktgemüse                                                                              | 27 |
| Reibekuchen 🍌                                                                                                                          |    |
| mit Schnittlauchsauce, Zuckererbsenpüree, Mandelkarotten und buntem Marktgemüse                                                        | 19 |



## 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   |
| <i>*1 Wahlweise mit Remoulade oder Preiselbeeren</i>  |       |
| Extra Sauce (Champignon, Pikante Paprika, Béarnaise)  | + 2,5 |
| Spiegelei                                             | + 2,5 |



# SITZENBLEIBER MENÜ

## VEGETARISCH

VON UNSEREN KÖCHEN RAFFINIERT ZUSAMMENGESTELLT  
FÜR DIE FRÜHLINGSSAISON VON HAMBURG KULINARISCH

### VORSCHULE

#### UNSER GENUSSBRETT

SCHAUMSÜPPCHEN VOM SCHWEDISCHEN STEINPILZ,  
VERFEINERT MIT SHERRY UND KÜRBIS-FALAFEL-SPIESS

GEBACKENER HIRTENKÄSE IM KARTOFFELMANTEL  
MIT FRUCHTIGEM MANGO-CHUTNEY

GEBACKENER BLUMENKOHL  
MIT REMOULADE UND KÜRBISKERNÖL-KARTOFFELSALAT

GEFÜLLTER CHAMPIGNON  
MIT GEMÜSETATAR, BUNTEM WILDKRÄUTERSALAT  
UND TOMATEN-VINAIGRETTE

\*

### HAUPTFACH ZUR WAHL

REIBEKUCHEN  
MIT SCHNITTLAUCHSAUCE, ZUCKERERBSENPUREE,  
MANDELKAROTTEN UND BUNTEM MARKTGEMÜSE

ODER

POKÉ BOWL (VEGAN & GLUTENFREI)  
MIT BUCHWEIZEN-FRIKADELLEN, QUINOA, WOKGEMÜSE,  
WILDKRÄUTERSALAT, PASSIONSFRUCHT-VINAIGRETTE,  
LEICHTER RED-CASHEW-SAUCE UND MANGO-SALSA

\*

### SCHULABSCHLUSS

KAISERSCHMARRN NACH STEIRISCHER ART  
MIT RUMROSINEN, ZIMT-PFLAUMEN 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 |

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

## Mit Liebe selbstgemachte Limonaden

|                                                          |     |                                                   |     |
|----------------------------------------------------------|-----|---------------------------------------------------|-----|
| Sportlehrer<br>Ingwer, Minze, Zitrone                    | 4,5 | Biologielehrer<br>Gurke, Rosmarin, Limette        | 4,5 |
| Sandkastenliebe<br>Himbeer, Orange,<br>Mauritius Vanille | 4,5 | Limonaden als Cocktail<br>mit 4 cl Gin oder Wodka | 8   |
| Sonnenaufgang<br>Mango, Erdbeer, Zitrone                 | 4,5 |                                                   |     |

## 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, SAISONALES 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<br>Erdbeere und Himbeere                                                                                           | Glas 0,2       | 7  |
|                                                                                                                                                               | Karaffe 0,5 l  | 17 |
|                                                                                                                                                               | Flasche 0,75 l | 25 |
| Cabernet Sauvignon Merlot Cape Bridge, Südafrika<br>Schwarze Waldbeere, Kirsche                                                                               | Glas 0,2       | 8  |
|                                                                                                                                                               | Karaffe 0,5 l  | 18 |
|                                                                                                                                                               | Flasche 0,75 l | 28 |
| Malbec Gerd Stepp, Argentinien<br>Waldbeeren, zarte Mineralität, kräftige Würze                                                                               | Glas 0,2       | 8  |
|                                                                                                                                                               | Karaffe 0,5 l  | 18 |
|                                                                                                                                                               | Flasche 0,75 l | 28 |
| Pas de Deux<br>Weingut Mathias Gaul, Pfalz<br>Cuvée Cabernet Sauvignon und Merlot<br>Dunkle Beeren und Schokolade,<br>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*

