



Speisekarte

Sommer 2026

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 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

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 Secca 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 SOMMERSAISON VON HAMBURG KULINARISCH

VORSCHULE

GENUSSBRETT IM TAPAS STYLE
MIT FRISCHEM BÄCKERBROT

REIBEKUCHEN MIT PAPRIKAQUARK
ZUCCHINIRÖLLCHEN MIT GEMÜSETATAR
GEBACKENER HIRTENKÄSE MIT MANGOCHUTNEY
STEINPILZSUPPE MIT KÜRBISFALAFEL

*

MITTLERE REIFE

ROTBARSCHFILET MIT KRABBENCHIPSKRUSTE, ZITRONENGRAS-SAUCE
UND GERSTONI-RISOTTO

*

HAUPTFACH

SAUERBRATEN VOM WEIDERIND MIT KRÄFTIGER SAUCE, MADEIRA-ÄPFELN
UND KARTOFFEL-BOHNENTÖRTCHEN

*

SÜSSER SCHULABSCHLUSS

KAISERSCHMARRN NACH STEIRISCHER ART MIT RUMROSINEN,
ZIMTPFLAUMEN 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.




Brot & Firlefanze 	5
Frisches Bäckerbrot mit Paprikaquark und Butter	
Reibekuchen mit Paprikaquark  und buntem Salat	14
Zucchinirollchen  mit Gemüseatar und buntem Salat	14
Gebackener Hirtenkäse  mit Mangochutney und buntem Salat	14
Steinpilzsuppe  mit Trüffel, altem Sherry und Kürbisfalafel	9

Empfehlung der Küche

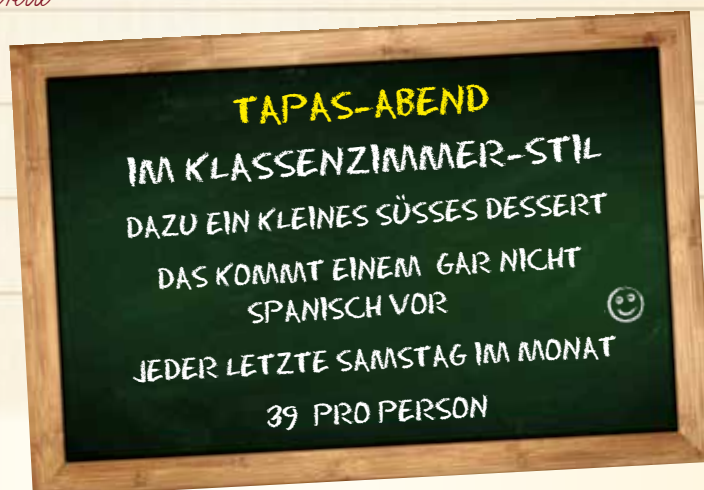
das Klassenzimmer Genussbrett genießt alle Vorspeisen kombiniert auf einem Bambusbrett, serviert in kleinen Schälchen

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

Stormi Gourmet
Rotbarschfilet mit
Krabbenchipskruste,
Zitronengras-Sauce,
Marktgemüse
und Gerstoni-Risotto



25

Leibgericht vom Küchenchef
Sauerbraten vom Weiderind mit kräftiger Sauce, Madeira-Äpfeln
und Kartoffel-Bohnenörtchen

27

Veganer Trendsetter 🌱
Seidentofu mit Sesamkruste, Gurkenrelish, Zitronengras-Sauce
und Gerstoni-Risotto

20

Vegetarischer Genussmoment 🌱
Buchweizen-Gemüsefrikadellen mit Rahmsoße, Madeira-Äpfeln
und Kartoffel-Bohnenörtchen

20

Klassiker

Wiener Schnitzel Deluxe vom Kalbsrücken
Bratkartoffeln / Salat / Zitrone *

27

Cordon Bleu vom Kalbsrücken
Schinken / Käse / Bratkartoffeln / Salat / Zitrone *

29

Cordon Bleu mit doppelt Käse

+ 2

** Wahlweise mit Remoulade oder Preiselbeeren*

Extra Sauce (Champignon, Pikante Paprika, Béarnaise)

+ 2,5

Spiegelei

+ 2,5

Jubiläums Matjes „80 Jahre Schleswig Holstein“

Zarte Matjesfilets, mit frischen Apfelscheiben, Meerrettich-Sahne,
Preiselbeeren und Bratkartoffeln

22

Davon spenden wir 2 Euro für „R.L.H. hilft helfen“.

Mama Sonjas Matjes
mit Apfel Zwiebel Schmand und Bratkartoffeln

20



🌱 Vegetarisch 🌱 Vegan

SITZENBLEIBER MENÜ

VEGETARISCH

VON UNSEREN KÖCHEN RAFFINIERT ZUSAMMENGESTELLT
FÜR DIE SOMMERSAISON VON HAMBURG KULINARISCH

VORSCHULE

GENUSSBRETT IM TAPAS STYLE
MIT FRISCHEM BÄCKERBROT

REIBEKUCHEN MIT PAPRIKAQUARK
ZUCCHINIRÖLLCHEN MIT GEMÜSETATAR
GEBACKENER HIRTENKÄSE MIT MANGUCHUTNEY
STEINPILZSUPPE MIT KÜRBISFALAFEL

*

MITTLERE REIFE

SEIDENTOFU MIT SESAMKRUSTE, GURKENRELISH,
ZITRONENGRAS-SAUCE UND GERSTONI-RISOTTO

*

HAUPTFACH

BUCHWEIZEN-GEMÜSEFRIKADELLEN MIT RAHMSSOSSE, MADEIRA-ÄPFELN
UND KARTOFFEL-BOHNENTÖRTCHEN

*

SCHULABSCHLUSS

KAISERSCHMARRN NACH STEIRISCHER ART MIT RUMROSENEN,
ZIMTPFLAUMEN 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
Do it yourself Affogato	
Heißer Espresso von unserer Rösterei Caligo aus Ahrensburg serviert mit einer Kugel Vanilleeis zum selber verrühren – der aromatische Dessert Klassiker für alle, die eigentlich schon satt sind	6
Hausgemachter Eierlikör, 6 cl	5
Espresso Martini	
Kaffeelikör, 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 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
Sonnenaufgang 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
Dunkelbier	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 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



