



Herbst / Winter

Schuljahr 2026 / 27

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 Chefs Culinar aus Lübeck,

aromatischer Kaffee von Caligo aus Ahrensburg

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	8,9
Englischlehrer mit Pimms, Ginger Ale, Gurke, Minze und Zitrone	8,9
Lillet mit Beeren und Wild Berry	8,9
Aperol Spritz mit Orange und Secco	8,9
Roter Spritz mit Beeren und Secco	8,9
Hugo mit Holunderblütensirup, frischer Minze und Secco	8,9
Campari Orange	8,9
Rosarol mit Rosenblütensirup, frischer Minze und Secco	8,9
Pink-Spritz mit Gin, Grapefruit, Soda und Rosmarin	8,9
Sherry oder Martini, verschiedene Sorten	5,9
Martini Cocktail mit Olive und Zitrone auf Eis (Gin oder Wodka)	6,5
Gin Tonic aus Normis Sammlung	11

Aperitifs mit Fahrerlaubnis

Roter Martini Vibrante (Bergamotte) mit Beeren und Wild Berry	8,9
Weißer Martini Florale (römische Kamille) mit Orange, Ingwer und Ginger Ale	8,9
Hugo mit Holundersirup und Zero Secco	8,9
Rosarol mit Rosenblütensirup, frischer Minze und Zero Secco	8,9

Unsere Secco Cocktails

0,1 l (gerne auch als alkoholfreie Variante)	5,9
Feueralarm (Maracuja, Granatapfel)	
Klassenbester (Rhabarber, Holunderblütensirup)	
Schluckimpfung (Orange, Erdbeere)	



Küchenbrigade in drei Generationen



Küchenbrigade Leon und Holger



Daniil, Björn und Dorian

SITZENBLEIBER MENÜ

LASST EUCH VON UNS VERWÖHNEN!

ZUR VORSPEISE SERVIEREN WIR UNSER
GENUSSBRETT

MIT STEINPILZSUPPE UND KÜRBIS-FALAFEL
HIRTENKÄSE IM KARTOFFELMANTEL MIT MANGO-CHUTNEY
ROTE-BETE-CARPACCIO MIT GERÖSTETEN WALNÜSSEN UND GRANA PADANO
SOWIE KNUSPRIGEM TEXAS BLUMENKOHL MIT KARTOFFELSALAT,
KÜRBISKERNEN UND CHILI-MAYONNAISE

*

ALS HAUPTGANG HABT IHR DIE WAHL ZWISCHEN:

ZANDERFILET

MIT ZITRONENSAUCE, GRÜNEN BANDNUDELN, MARKTGEMÜSE,
CONFIERTEN KIRSCHTOMATEN UND GERÖSTETEN PINIENKERNEN

ODER

HIRSCHRÜCKEN-MEDAILLONS

MIT WACHOLDERRAHMSAUCE, SELLERIEPÜREE, MARKTGEMÜSE
UND PREISELBEEREN-APRIKOSE

*

DESSERT

KAISERSCHMARRN NACH STEIRISCHER ART
MIT MANDELN, RUM-ROSINEN, ZIMTPFLAUMEN UND VANILLEEIS

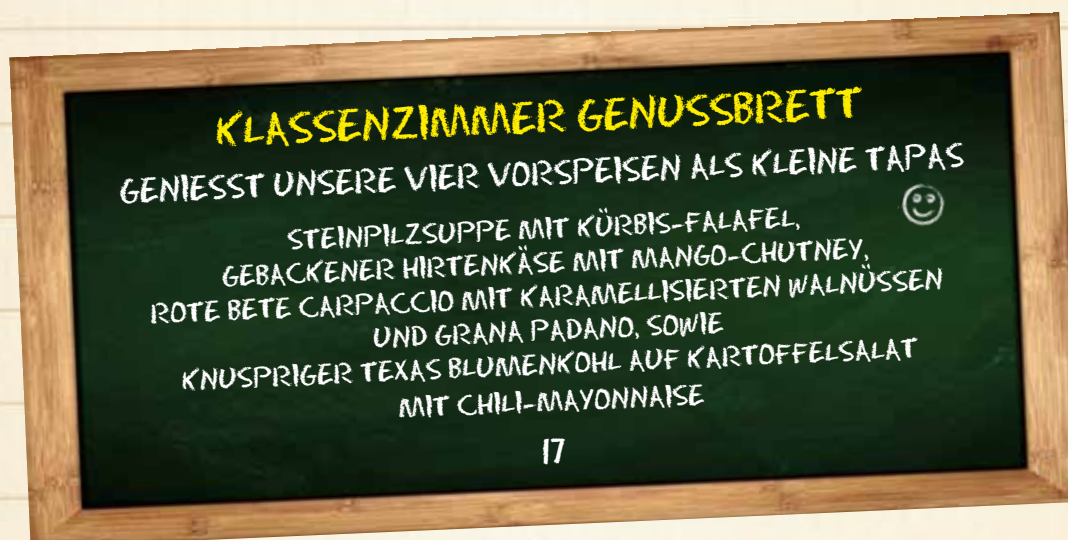
49 PRO PERSON

Vorschule

Unsere feinen Starter für euch!

Lasst euch unseren Brotservice nicht entgehen. Wir backen täglich frisch und lassen unsere Teige 24 Stunden reifen.

Brot & Firlefanzen 🍃	
Frisches Bäckerbrot mit Paprikaquark und Butter	6,5
Rote Bete Carpaccio 🍃	
mit Blattsalat, karamellisierten Walnüssen und Grana Padano	15
Knuspriger Texas Blumenkohl 🌱	
mit Kartoffelsalat, Kürbiskernen und Chili-Mayonnaise	15
Gebackener Hirtenkäse 🍃	
mit Mangochutney und buntem Salat	15
Steinpilzsuppe 🍃	
mit Trüffel, altem Sherry und Kürbis-Falafel	9,5



Kunterbunte Salate

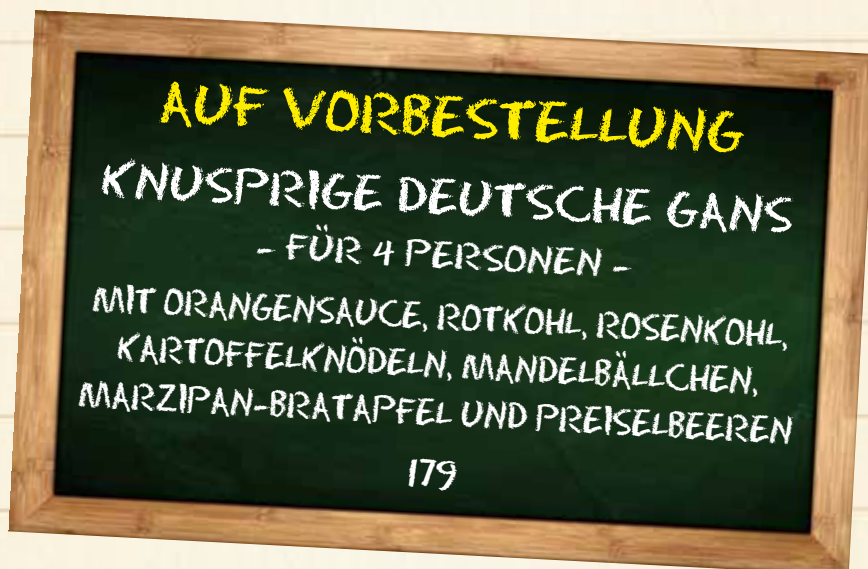
Vorspeisensalat* 🌱	8,9
Klassenzimmer Salatplatte*	16,9
+ Hähnchenfilet vom Grill	7
+ Gebackener Hirtenkäse 🍃	7
+ Knuspriger Räuchertofu 🌱	5

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



Loul Food

Hirschrücken-Medaillons mit Wacholderrahmsauce, Selleriepüree, Marktgemüse und Preiselbeeren-Aprikose	33
Knusprige halbe deutsche Ente mit Orangensauce, Kartoffelknödel, Rotkohl, Marzipan-Bratapfel und Preiselbeeren	33
Zanderfilet auf grünen Bandnudeln mit Zitronensauce, Marktgemüse, confierten Kirschtomaten und gerösteten Pinienkernen	29
Buchweizen-Gemüse-Frikadellen 🍌 mit Vollkornpasta, Paprika-Rahmsauce, Marktgemüse, confierten Kirschtomaten und gerösteten Pinienkernen	23



Klassiker

Wiener Schnitzel Deluxe vom Kalbsrücken Bratkartoffeln / Salat / Zitrone *	27,9
Cordon Bleu vom Kalbsrücken Schinken / Käse / Bratkartoffeln / Salat / Zitrone *	29,9
Cordon Bleu mit doppelt Käse	+ 2
* Wahlweise mit Remoulade oder Preiselbeeren (1 Dip inkludiert, jeder weitere 1 Euro)	
Extra Sauce (Champignon, Pikante Paprika, Béarnaise)	+ 3,5
Spiegelei	+ 2,5



SITZENBLEIBER MENÜ VEGETARISCH 🌱

LASST EUCH VON UNS VERWÖHNEN.

VORSCHULE

UNSER GENUSSBRETT
MIT STEINPILZSUPPE UND KÜRBIS-FALAFEL

HIRTENKÄSE IM KARTOFFELMANTEL
MIT MANGO-CHUTNEY

ROTE-BETE-CARPACCIO MIT GERÖSTETEN WALNÜSSEN
UND GRANA PADANO

SOWIE KNUSPRIGEM TEXAS BLUMENKOHL MIT KARTOFFELSALAT,
KÜRBISKERNEN UND CHILI-MAYONNAISE

*

HAUPTFACH

BUCHWEIZEN-GEMÜSE-FRIKADELLEN
MIT VOLLKORNPASTA PAPRIKA-RAHMSAUCE, MARKTGEMÜSE,
CONFIERTEN KIRSCHTOMATEN UND GERÖSTETEN PINIENKERNEN

*

SCHULABSCHLUSS

KAISERSCHMARRN NACH STEIRISCHER ART
MIT MANDELN, RUM-ROSINEN, ZIMT-PFLAUMEN UND VANILLEEIS

44

SITZENBLEIBER MENÜ VEGAN 🌱

VORSCHULE

KNUSPRIGEN BLUMENKOHL
MIT KÜRBISKERNEN, KARTOFFELSALAT UND CHILI-MAYONNAISE

*

HAUPTFACH

BUCHWEIZEN-GEMÜSE-FRIKADELLEN
MIT VOLLKORNPASTA, PAPRIKA-RAHMSAUCE, MARKTGEMÜSE, CONFIERTEN
KIRSCHTOMATEN UND GERÖSTETEN PINIENKERNEN

*

SCHULABSCHLUSS

MARACUJA-MANGOSORBET MIT MARINIERTEN FRISCHEN FRÜCHTEN,
VERFEINERT MIT MAURITIUS VANILLE UND ERDBEERSAUCE

44

Lüßer Schulabschluss

Halbflüssiger Schokoladenkuchen 	
mit knusprigem Lotus-Topping, frischen Früchten und Salted Caramell Eis	9,5
Kaiserschmarrn nach steirischer Art 	
mit Mandeln, Rum-Rosinen, Zimt-Pflaumen und Vanilleeis	9,5
Mango Sorbet mit frischen Früchten und Erdbeersauce 	9
Solero Traum 	
Vanilleeiscreme mit Maracujasaft und Sahnehaube	8
Knusper Traum 	
Salted Caramel Eis mit Sahne, Karamellsauce und Lotus Crunch	8
Hausgemachter Eierlikör, 6 cl 	6,5
Espresso Martini 	
Kaffeeликör, Espresso und Wodka	9
Lustige Henne 	
Bourbon Vanilleeis / hausgemachter Eierlikör	
Schlagsahne / Schokoladensauce	9
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	6,5



1796 – Bau der Volksschule Hammoor



1966 – Schließung der Dorfschule



 Vegetarisch  Vegan

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

Wasser und Loftgetränke *

Bismarck Gourmet feinperlig oder still	0,25 l	3,3
	Große Flasche 0,75 l	8,5
Coca Cola, Coca Cola Zero, Fanta, Sprite, Spezi	0,33 l	4,5
Ginger Ale, Bitter Lemon, Tonic Water	0,2 l	3,9

**Loftgetränke enthalten teilweise Lößstoff, Koffein und Chinin*

Mit Liebe selbstgemachte Limonaden

Sportlehrer Ingwer, Minze, Zitrone	5,5	Biologielehrer Gurke, Rosmarin, Limette	5,5
Sandkastenliebe Himbeer, Orange, Beeren Mauritius Vanille	5,5	Limonaden als Cocktail mit 4 cl Gin oder Wodka	9,5
Sonnenaufgang Mango, Erdbeer, Zitrone	5,5		

Läfte und Fruchtspezialitäten

Orange, Kirsche, Banane, Rhabarber, Maracuja, Apfel, Johannisbeere, KiBa

Klein 0,2 l	3,9
Groß 0,4 l	5,5

Beide Größen auch als Schorle

Bier

Krombacher Pils vom Fass oder Alsterwasser	Klein 0,3 l	4,3
	Groß 0,5 l	5,9
Schneider Weizen / Weizen alkoholfrei 0,5 l		5,9
Krombacher Alkoholfrei 0,33 l		3,9
Aktionsbier	Klein 0,3 l	4,9
	Groß 0,5 l	6,5
Dithmarscher Naturtrüb vom Fass	Klein 0,3 l	4,9
	Groß 0,5 l	6,5



IMMER AUF DEM LAUFENDEN BLEIBEN!

VERGESST NICHT, UNSEREN AKTUELLEN EVENT-FLYER MITZUNEHMEN!
DIESEN GEBEN WIR JEDES HALBJAHR NEU HERAUS - MIT ALLEN KULINARISCHEN
HIGHLIGHTS UND BESONDEREN VERANSTALTUNGEN BEI UNS.

FREUT EUCH AUF FISCHBUFFETS, VEGGIE-SCHLEMMERBUFFETS, TAPAS-ABENDE,
GALAABENDE SOWIE BESONDERE AKTIONEN ZU OSTERN, WEIHNACHTEN
UND WEITEREN FEIERTAGEN.

NOCH MEHR AKTUELLES GIBT'S AUF UNSEREN SOCIAL-MEDIA-KANÄLEN!
FOLGT UNS AUF FACEBOOK, INSTAGRAM UND TIKTOK

UND SCHAUT AUCH BEIM RESTAURANT KLASSENZIMMER VORBEI.
DORT FINDET IHR REGELMÄSSIG HINWEISE ZU UNSEREN EVENTS
UND KÖNNT IMMER WIEDER EINEN BLICK HINTER DIE KULISSEN
UNSERER KÜCHE WERFEN.

FOLGT UNS UND BLEIBT KULINARISCH AUF DEM LAUFENDEN - ES LOHNT SICH!



2005 – Umbau der Dorfschule

Barista-Qualität im Klassenzimmer

Unser Kollege Sven von Caligo in Ahrensburg röstet speziell für das Klassenzimmer unsere Kaffee- und Espresso-Bohnen – mit viel Leidenschaft und handwerklichem Können. Das Ergebnis: Aromatische Kaffeespezialitäten, die besonders gut zu unseren verführerischen Desserts passen. Einfach ein Genuss!



Händerwärmer

Espresso	3,2
Doppelter Espresso	4,5
Espresso Macchiato	3,8
Doppelter Espresso Macchiato	4,9
Cappuccino	4,6
Café Crema	4,6
Latte Macchiato	5,9
Milchkaffee	5,9
Heiße Schokolade dunkel oder weiss	5,5

Unsere Tees von Althaus

Für unsere Teeauswahl vertrauen wir auf Althaus – eine Marke, die für hochwertige Tees, ausgewählte Zutaten und besondere Geschmackserlebnisse steht. Mit viel Sorgfalt werden edle Teesorten aus den besten Anbaugebieten zusammengestellt und verarbeitet.

Tee

Persischer Apfel	4
Red Fruit Flash	4
Grüner Sencha Senpai	4
Darjeeling Summer Leaf	4
Royal Earl Grey	4
Grün Matinee	4
Fancy Kamille	4
Roibos Vanilla Toffee	4
Classic Herbs	4
Außerdem hausgemacht	
Frischer Ingwertee mit Honig	4
Frischer Pfefferminztee mit Honig	4
Portion Honig	0,8



Weißweine

Grauburgunder Schneider / Pfaffmann, Pfalz
Nektarine, Pfirsich, leichter Schmelz

Glas 0,2 7,6

Karaffe 0,5 l 17,6

Flasche 0,75 l 25,6

Bacchus Feinherb Meitzler, Rheinhessen
Stachelbeere, Mango, Lychee

Glas 0,2 7,6

Karaffe 0,5 l 17,6

Flasche 0,75 l 25,6

Bock auf Weiß & Grau
Weingut Emmerich Koebernick, Nahe
Cuvée Weiß- und Grauburgunder,
fruchtig und leichter Schmelz, feinherb

Glas 0,2 9,6

Karaffe 0,5 l 21,6

Flasche 0,75 l 32,6

Riesling Römische Kapelle
Heinrichshof Peter Griebeler, Mosel
Äpfel, Birnen, Melonen, gelbe Johannisbeere
und Zitronengras, trocken

Glas 0,2 9,6

Karaffe 0,5 l 21,6

Flasche 0,75 l 32,6

Roséweine

Merlot Rosé Trocken Meitzler, Rheinhessen
Cassis, Sauerkirschen, grasige Würze

Glas 0,2 7,6

Karaffe 0,5 l 17,6

Flasche 0,75 l 25,6

Badisch Rotgold
Weinhaus Bettina Schumann, Baden
Cuvée Spätburgunder und Grauburgunder,
reife Erdbeere, feinherb

Glas 0,2 9,6

Karaffe 0,5 l 21,6

Flasche 0,75 l 32,6



Rotweine

Trollinger halbtrocken Escher, Württemberg Erdbeere und Himbeere	Glas 0,2	7,6
	Karaffe 0,5 l	17,6
	Flasche 0,75 l	25,6
Cabernet Sauvignon Merlot Cape Bridge, Südafrika Schwarze Waldbeere, Kirsche	Glas 0,2	8,6
	Karaffe 0,5 l	18,6
	Flasche 0,75 l	28,6
Malbec Gerd Stepp, Argentinien Waldbeeren, zarte Mineralität, kräftige Würze	Glas 0,2	8,6
	Karaffe 0,5 l	18,6
	Flasche 0,75 l	28,6
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	9,6
	Karaffe 0,5 l	21,6
	Flasche 0,75 l	32,6

Digestif und Spirituosen

Aquavit, Helbing Kümmel 2 cl	3,6
Jägermeister, Ouzo 2 cl	3,6
Fernet Branca, Fernet Menta, Ramazotti, Averna 4 cl	4,6
Baileys, Sambuca 4 cl	4,6
Grappa, Obstbrände, Cointreau 2 cl	6,6
Grand Marnier und alte Whiskeysorten 4 cl	7,6
Rum, Whiskey, Cognac, Wodka 4 cl	6,6

Alle Preise in Euro inkl. gesetzlicher Mehrwertsteuer



