



NORDDEUTSCH MODERN

KAUFMANNSLADEN

LIEBE GÄSTE,

schön, dass Sie da sind! Wir freuen uns sehr, dass wir uns um Ihr leibliches Wohl kümmern dürfen.

Bei der Auswahl der verwendeten Produkte achten wir stets auf Frische und Qualität. Da liegt es nahe, dass wir unsere Lebensmittel überwiegend aus Schleswig-Holstein beziehen. Das bedeutet kurze Wege und einen direkten Draht zu Produzenten und Lieferanten. Qualität, die man schmeckt!

Durch unsere Mitgliedschaft bei »FEINHEIMISCH« betonen wir unser Bestreben, regional hochwertige Lebensmittel einzukaufen.

Wir wünschen Ihnen eine schöne Zeit, Gesundheit und Freude!

Herzlichst Ihre Familie Lessau & das Team vom Kieler Kaufmann

FEINHEIMISCH	02
WOCHENKARTE	03
VORSPEISEN	05
HAUPTGERICHTE	06
DESSERT	08
GETRÄNKE	09



vegetarisch: Ohne Fleisch- oder Fischprodukte



vegan: Ohne tierische Produkte, wie Fisch, Fleisch, Eier, Milch, Honig etc.



feinheimisch: Hauptprodukt ist aus unserer Region und »Feinheimisch«

FEINHEIMISCH GERICHT

Gebackener »FEDDERsen-Käse« aus Bio-Büffelmilch

mit Wassermelone, Auberginencreme und Chutney

28,00



Mitglied bei »Feinheimisch« zu sein, bedeutet für uns, nachhaltig zu wirken. Dabei arbeiten wir mit unseren regionalen Partnern eng zusammen und garantieren unseren Gästen frische und hochwertige Lebensmittel aus Schleswig-Holstein.

Mit unserem »Feinheimisch-Gericht« präsentieren wir Ihnen ein Hauptprodukt aus unserer Region.

Unser Lieferant und Partner

Die Feddersen Farm ist ein Familienbetrieb, der bereits seit über 100 Jahren besteht. Beheimatet ist die Farm an der Westküste Schleswig-Holsteins in Immenstedt. 2008 begann die Familie mit der Büffeldame »Butschik« die Zucht. Heute leben über 120 Büffel der »italienischen Mittelmeer Rasse« auf dem Bauernhof.

Familie Feddersen ist die Gesundheit und das Tierwohl besonders wichtig. Sie sind stolz auf Ihre Wasserbüffelherde, die mit modernster Roboter melktechnik gemolken wird. Jede Kuh kann so individuell gemolken werden. Im Sommer leben die Büffel auf der Weide und genießen die Natur. Es werden männliche wie weibliche Tiere großgezogen.

In der eigenen Hofkäserei wird die Büffelmilch in traditioneller Handarbeit weiterverarbeitet. Die Produkte bestehen zu 100% aus Büffelmilch.

WOCHENKARTE



Montag, 30. 9. bis Sonntag, 6. 10.

Birnen, Bohnen und Speck

Salzkartoffeln

23,50

Fischfrikadelle

Gurkensalat, Bratkartoffeln, Remouladensauce

24,50

Tagliatelle

Friesisch blue, Walnüsse, Spinat, Kirschtomaten

24,50

Gebackene Apfelringe

Vanillesauce

10,50



Montag, 7. 10. bis Sonntag, 13. 10.

Holsteiner Rübenmus

Kochwurst, Kassler, Speckstippe

26,00

Gebratenes Lachsfilet

Spinat, Risotto, Rote Bete-Sauce

29,50

Kürbisquiche

Kürbiskerne, gepickelter Kürbis, Salat

23,50

Mousse vom Quark der Meierei Geestfrisch

Zwetschge

12,50



WOCHENKARTE



Montag, 14. 10. bis Sonntag, 20. 10.

Kohlroulade von der Holsteiner Färse

Weißkohl in Rahm, Salzkartoffeln

21,50

Gedämpftes Seelachsfilet

Senfsauce, Gemüsestreifen, Dillkartoffeln

23,00

Vegetarisches Gulasch

Pilze, Paprika, Kartoffel, Salat

21,00

Kürbis- Pana Cotta

Kürbiskerne, Kirschkompott

12,00



Montag, 21. 10. bis Sonntag, 27. 10.

Ofenfrische Hähnchenkeule

Ofenkürbis, Rosmarinkartoffeln

26,00

Paniertes Seehechtfilet

Kartoffel-Gurkensalat, Remouladensauce

27,00

Herbstliche Gemüselasagne

Kürbis, Salat

23,00

Kokosmilchreis

Kirschkompott

11,50



VORSPEISEN

Tatar von der Holsteiner Färse

Salat, Eigelb, frittierte Kapern

100g | 18,00

180g | 27,50

Pommes frites, extra

5,50

Parmesan-Trüffel Pommes frites, extra

6,50

Büffelmozzarella

Tomate, Pfirsich

18,50

Gebeiztes Saiblingsfilet von der Fischzucht Kortmann

Gurke, Meerrettich

17,00

Vorspeisen Variation

für 1 Person | 18,50

für 2 Personen | 29,00

Cremesuppe vom Muskatkürbis

Chiliöl

13,00

Pilzconsommé

Kerbelklößchen

15,00



Allergene Wirkstoffe

Auf Wunsch erhalten Sie eine Speisekarte mit gekennzeichneten allergenen Zutaten.

HAUPTGERICHTE

Gemischte Blattsalate

mit Ziegenkäse	19,90
mit Rinderstreifen	22,90
mit Fisch des Tages	23,90



Kürbislasagne

Kürbiskerne, wilder Brokkoli
23,50



Kartoffelbaumkuchen

Pilze, Karotte, Mais
23,50



BBQ-Makrelenfilet

Mais, Schalotte, Apfel
23,50

Gebratenes Zanderfilet

Kartoffel, Lauch, Spinat, Portwein
33,00

Hausgemachtes Sauerfleisch vom Duroc Schwein vom Bauer Schramm

Bratkartoffeln, Remouladensauce, Salatgarnitur
21,50



Short Rib von der Holsteiner Färse

Chorizo, Apfel, Schalotte, Kartoffel
34,50



Kaufmannsburger

Bacon, Gouda, BBQ-Sauce, Gurke, Salat, Tomate,
rote Zwiebeln, Pommes frites, Spitzkohlsalat
23,00



mit Parmesan-Trüffel Pommes frites
24,00

HAUPTGERICHTE

Rumpsteak von der Holsteiner Färse

Grillgemüse, Jus

180g | 38,80



Filet von der Holsteiner Färse

Pfifferlinge, Trüffelmayonnaise

180g | 47,00



Wählen Sie eine Beilage zu den Steaks:

- Pommes frites -
- Parmesan-Trüffel Pommes frites -
- Bratkartoffeln -
- Kartoffelgratin -

DESSERT

Zwetschgetarte

Mandel, Vanille, Beni Wild

14,50



Sweet fries – Churros

»Ketchup und Mayonnaise«

13,90



Käseauswahl von der Holsteiner Käsestraße

Chutney, Walnüsse, Früchtebrot

18,50



**Zusätzliche Desserts finden Sie in der
Wochenkarte auf Seite 3–4.**

GETRÄNKE



APERITIF

Prosecco Spumante »Il Fresco«

0,1l | 7,50

Riesling Sekt extra trocken

Cisterzienser Weingut, Wonnegau

0,1l | 8,80

Louis Roederer Champagner

0,1l | 17,50

Hugo

Prosecco, Limette, Holunderblüte

0,2l | 9,50

Aperol Spritz

Prosecco, Aperol, Orange

0,2l | 9,50

Hausgemachte Limonade

Wechselnde Geschmacksrichtungen

Bitte erkundigen Sie sich bei unserem Servicepersonal

0,3l | 4,90

mit Alkohol

Je nach Wunsch mit Vodka oder Gin

0,3l | 8,00

Traubensecco Raumland

alkoholfrei

0,1l | 7,50

GETRÄNKE

OFFENE WEINE

Riesling

»Winkeler«, Villa Gutenberg, Rheingau

0,2l		9,50
0,75l		32,00

Weissweincuvée

Dr. Bürklin Wolf, Pfalz

0,2l		9,80
0,75l		32,50

Grauer Burgunder

Freiherr von Gleichenstein, Baden

0,2l		9,30
0,75l		30,00

Rosé

Dr. Bürklin Wolf, Pfalz

0,2l		9,80
0,75l		31,00

Rioja Alta, Tempranillo

Bodegas Tarón, La Rioja, Spanien

0,2l		9,50
0,75l		33,00

Primitivo Puglia

A Mano, Apulien, Italien

0,2l		9,50
0,75l		33,00

Merlot

Domaine Roche-Audran, Rhône, Frankreich

0,2l		9,20
0,75l		31,00

Wir halten eine größere Auswahl an Weinen für Sie bereit.
Fragen Sie gerne unser Servicepersonal nach der
ausführlichen Weinkarte.

GETRÄNKE

WEISSWEIN, FLASCHE

2022 Wachenheimer Riesling

Dr. Bürklin Wolf, Pfalz

0,75l | 40,00

2023 Grüner Veltliner

Weingut Fritsch, Wagram, Österreich

0,75l | 30,00

2023 Chardonnay & Weißburgunder

Knipser, Pfalz

0,75l | 41,50

2022 Grauburgunder

Knipser, Pfalz

0,75l | 44,00

2022 Sauvignon Blanc

Weingut Georg Mosbacher, Pfalz

0,75l | 45,00

ROTWEIN, FLASCHE

2021 / 2022 Spätburgunder Tradition

Franz Künstler, Rheingau

0,75l | 39,50

2022 Valpolicella Lucchine DOC

Fratelli Tedeschi, Venetien, Italien

0,75l | 33,00

2019 Château Chante

Alouette Grand Cru, Saint-Emilion, Frankreich

0,75l | 56,00

2020 Pablo Claro Dominio de Punctum

Kastilien – La Mancha, Spanien

0,75l | 37,50

2021 Zweigelt

Anita & Hans Nittnaus, Burgenland, Österreich

0,75l | 34,00

Alle Preise verstehen sich in Euro.

GETRÄNKE

BIER

Holsten Pilsener vom Fass

0,3l | 4,70
0,4l | 5,40

König Pilsener vom Fass

0,3l | 4,90
0,4l | 5,50

Lillebräu Pils

0,33l | 5,00

Lillebräu Helles

0,33l | 5,30

Lillebräu Lager

0,33l | 5,30

Lillebräu Pale Ale

0,33l | 6,50

Alsterwasser

0,3l | 4,50
0,4l | 5,20

Holsten Pilsener alkoholfrei

0,33l | 4,60

Maisel's Weisse Weizen

Klassik, Dunkel oder alkoholfrei

0,5l | 6,50

GETRÄNKE

ALKOHOLFREI

Magnus Mineralwasser

feinperlig / still

0,25l | 3,70

0,75l | 8,80

Fritz Kola, Kola ohne Zucker,

Fritz Orange, Mischmasch

0,33l | 4,90

Wittenseer Limo Zitrone

0,2l | 3,60

Apfel-, Orangen-, Kirsch-, Johannisbeersaft

0,2l | 3,70

Saftschorle

0,4l | 5,90

KAFFEE

Café Crème

3,30

Espresso

3,20

Espresso doppelt

5,00

Cappuccino

4,70

Latte Macchiato

4,70

Milchkaffee

4,70

Auf Wunsch auch mit Hafer- oder laktosefreier Milch
oder koffeinfrei

Wir beziehen unseren Fairtrade Bio-Café Intención von
J.J. Darboven aus Hamburg.

Alle Preise verstehen sich in Euro.