

Ein Ort, für eine kleine Auszeit aus dem Alltag,  
zum Genießen, für gute Gespräche und vor allem  
... für richtig gutes Essen!

**SELBSTGEMACHT**  
**... WEIL ES SELBSTGEMACHT EINFACH**  
**AM BESTEN SCHMECKT!**

Wir versuchen so viel wie möglich selbst  
zu machen. So haben wir die Qualität,  
Zutaten und den Geschmack in eigener Hand.  
Eben noch richtiges Handwerk.  
Unsere Speisen & Getränke werden  
immer frisch für Sie zubereitet,  
deshalb bitten wir sie um Verständnis, falls es  
mal etwas länger dauern sollte.

Aus eigener Hand sind unter anderem:

unsere Brote & Brötchen  
Chutneys, Konfitüren & Kompott  
Knuspermüsli  
Limonaden  
Kuchen, Torten & vieles mehr

Einige unsere Produkte können sie auch im Café oder in der Gärtnerei  
kaufen, um sie Zuhause zu genießen oder zu verschenken.

## REGIONAL

### ... UND NATÜRLICH AUS EIGENEM ANBAU!

Regionale Produkte, Produzenten  
aus der Nachbarschaft & Obst und Gemüse frisch vom Markt oder  
sogar aus dem eigenen Obstgarten.

**Kober Käse**- Norddeutsches Käsehandwerk aus Itzehoe

**Metzgers**- Aufschnitt aus dem Hamburger Norden

**Hans- Jörg Faden**- Wildfleisch aus dem eigenen Revier

**Fehrs Hartenholm**- täglich frisches Obst & Gemüse vom Hamburger Großmarkt

**Götzberger Mühle**- Mehle aus Henstedt-Ulzburg

**Meierei Struvenhütten**- Milch & Sahne von Landwirten aus der Nachbarschaft

**Eislotte Bad Segeberg**- für uns das leckerste Eis der Region

**Mr. Hoban´s coffee Roastery**- handgerösteter Kaffee aus Hamburg

## SAISONAL

### ...AUS LIEBE ZUR NATUR.

Unsere Speisekarte passen wir regelmäßig  
der Saison an und bringen mit unseren Aktionstagen  
und Veranstaltungen immer wieder Abwechslung ins Spiel.  
Wir verarbeiten alles, was unser Obstgarten und unsere Hochbeete  
hergeben. Natürlich genau dann, wann die Natur es möchte.

Das bedeutet für uns -  
ernten, verwerten, haltbar machen.

## FRÜHSTÜCK

9.00 bis 12.00 Uhr

### süßes Herbstfrühstück 15,90 €

Kürbiswaffel | Overnight Oats mit Apfel, Quark & selbstgemachtem Kürbis Granola | Apfelkompott | hausgemachte Konfitüre der Saison | Kürbisaufstrich | karamellisierte Kürbiskerne | Butter | hausgebackenes Brot & Brötchen

### Gemüsebeet - vegan 16,90 €

vegane Frischkäse (Natur & Kräuter) | Kürbisaufstrich | Rote Beete Aufstrich mit Thymian und Sonnenblumenkernen | Tomaten & Rucola Aufstrich | Gemüsestreifen | vegane Kräuterkäse | Sojajoghurt mit Kompott und Knuspermüsli | hausgemachte Konfitüre der Saison | hausgebackenes Brot & Brötchen

### Käsefrühstück – vegetarisch 16,90 €

Auswahl verschiedener Käsesorten von Kober Käse aus Schleswig-Holstein | Kräuterfrischkäse | hausgemachtes Birnen-Thymian Chutney | Kürbisaufstrich | Feigensenf | Butter | hausgebackenes Brot & Brötchen

### Gärtnerfrühstück 16,90 €

Wurstauswahl von Metzgers aus Hamburg | Landleberwurst | Zwiebelmett | hausgemachter Fleischsalat mit Dill und Apfel | Holsteiner Garten - Schnittkäse | hausgemachtes Gurken-Relish | Butter | hausgebackenes Brot & Brötchen

### Jägerfrühstück 17,90 €

Wildsalami | geräucherter Damwildschinken | Wildleberwurst | Schinkenknacker | Tief im Wald -Schnittkäse | hausgemachtes Apfel-Chutney | Butter | gekochte Wachteiler | hausgebackenes Brot & Brötchen

### Quer Beet – ab 2 Personen p.P. 16,90 €

Auswahl verschiedener Käsesorten von Kober Käse aus Schleswig-Holstein | Kräuterfrischkäse | Butter | hausgemachtes Birnen- Thymian Chutney | Wurstauswahl von Metzgers aus Hamburg | hausgemachter Fleischsalat mit Dill und Apfel | selbstgemachte Konfitüre der Saison | vegane Brotaufstrich nach Wahl der Küche | Frühstücksquark mit Kompott und Knuspermüsli | hausgebackenes Brot & Brötchen | zwei Orangensäfte á 0,1l

### Rührei

mit Schnittlauch

DAZU aus zwei Eiern 4,90 €

EINZELN aus drei Eiern 9,80 €  
mit Butter &  
zwei Scheiben Brot

weitere Beläge nach Wunsch:

Kirschtomaten 0,80 €

Parmesan 0,80 €

Lachsstreifen 3,90 €

marinierte Krabben 3,90 €  
mit Kräutern

### Omelett

mit frischen Kräutern | Kirschtomaten | Parmesan

DAZU aus zwei Eiern 7,90 €

EINZELN aus drei Eiern 12,50 €  
mit Butter &  
zwei Scheiben Brot

weitere Beläge nach Wunsch:

Lachsstreifen 3,90 €

marinierte Krabben 3,90 €  
mit Kräutern

### DAZU

gekochtes Ei 2,20 €

Lachs mit Senf Dill Sauce 7,90 €

marinierte Nordseekrabben 7,90 €  
mit Kräutern & Zitrone

Frühstücksquark klein 3,70 €  
mit Knuspermüsli groß 8,50 €

Quark mit Ahornsirup | Kompott der Saison | Knuspermüsli

Damwildschinken (geräuchert) 4,90 €

Wildsalami 4,50 €

Fleischsalat mit Dill & Apfel 2,90 €

Zwiebelmett 2,90 €

Konfitüre der Saison 2,00 €

Imkerhonig 2,00 €

Nutella 2,00 €

Waffeln 5,50 €

(auch vegan erhältlich)

