

WILLKOMMENIM

ODINS

HADDEBY

WEIL WIR SELBST GERN GUT ESSEN UND TRINKEN ...

... servieren wir auch unseren Gästen qualitativ hochwertige Speisen und Getränke: Dabei verwenden wir überwiegend Erzeugnisse aus ökologischem Landbau und von anerkannten Anbauverbänden, wie Demeter und Bioland. Diese Produkte werden nicht nur ohne Chemie und auf eine sozialverträgliche Art und Weise hergestellt, sondern schmecken auch einfach besser.





FEINHEIMISCH

Genuss aus Schleswig-Holstein e.V.

Als Mitglied des Vereins FEINHEIMISCH Genuss aus Schleswig-Holstein e.V. engagiere ich mich für den Einsatz frischer, qualitativ hochwertiger Lebensmittel ohne Zusatzstoffe und für eine regional geprägte Koch- und Esskultur. FEINHEIMISCH fördert ein attraktives Speisenangebot in Restaurants und repräsentiert die kulinarische Qualität Schleswig-Holsteins und seiner Regionen vor Ort, landesweit, bundesweit und international.

FEINHEIMISCHE Köche bewahren die schleswig-holsteinische Küche und entwickeln sie sorgsam weiter. Dabei verzichten wir auf industrielle Fertigprodukte und vermeiden Energie- und Lebensmittelverschwendung. Deshalb sind unsere Portionen gut bemessen, jedoch nicht zu üppig. Sollten sie Ihnen dennoch nicht ausreichend erscheinen, reichen wir gerne etwas nach. Sprechen sie uns bitte einfach an.



„Ich bin auf dem Land bei meiner Oma aufgewachsen, die alles selbst machte – ohne Tütensoußen und Fertigprodukte. Dieses gute Essen spüre ich bis heute auf der Zunge.“

OLIVER FIRLA

ABSIEBENUHR

Täglich ab 7 Uhr

Euro

BÄCKERFRÜHSTÜCK 01

9,90

Hausgeräucherter Wacholderschinken, hausgemachte Wurstspezialitäten,
Backensholzer Hofkäse, hausgekochte Marmelade [1, 7, 10]

BÄCKERFRÜHSTÜCK 02

11,90

Verschiedene Rohmilchkäse, Kräuterquark, hausgekochte Marmelade [1, 7, 10]

ABACHTUHR

Täglich von 8 bis 11 Uhr

WALHALLA FRÜHSTÜCK

9,90

Vollkornbaguette mit Walnüssen, hausgekochte Marmelade,
Haithabu-Honig, Butter und Blattsalat [1, 7, 8, 10]

ASGAARD FRÜHSTÜCK

14,80

Verschiedene Rohmilchkäse, Kräuterquark, hausgekochte Marmelade,
Rührei mit Kräutern und ein Glas O-Saft 0,1 l [1, 3, 7, 10]

ODINS FRÜHSTÜCK

15,80

Räucherlachs, Deichkäse und Fabro, hausgeräucherter
Wacholderschinken, Wurstspezialitäten, hausgekochte Marmelade,
Rührei mit Kräutern und ein Glas Prosecco 0,1 l [1, 3, 4, 7, 10]

EXTRAS pro Portion Euro

Lachs 3,50

Honig 1,20

Joghurt 2,00

Kräuterquark 1,20

Tomatensaft 0,2 l 2,90



Zu jedem Frühstück servieren wir Ihnen köstliche handgefertigte
Brötchen aus unserem Backofen und FAIRTRADE Filterkaffee.

KLEINODERVORHER

Euro

FEINHEIMISCHES SÜPPCHEN DER SAISON [bitte nachfragen]

6,50

Bitte fragen Sie unseren Service nach dem aktuellen Angebot.

SAFTIGES KALBFLEISCH

12,90

hauchdünn aufgeschnitten, mit Räucherfischcreme und Kapern [1, 3, 4, 7, 10]

NORDISCHER VORSPEISEN-TELLER

14,50

mit verschiedenen Pilzen, dazu hausgeräucherter Wacholderschinken, mariniertes Schafskäse vom Hof Solterbeck und marinierte Gemüse [1, 7, 9, 10]

KÄSESCHLEMMEREIEN

13,90

verschiedene Käsespezialitäten aus der Rohmilchkäserei Backensholz und der Käserei Ostenfeld, mit sortenreiner Rosenmarmelade von Sven Jacobsen, dazu Walnuss-Baguette aus der eigenen Bäckerei [1, 7, 8]

WEISSBROTSTANGEN

HOLZOFEN-BAGUETTE ÜBERBACKEN

mit Deichgrafkäse von der Meierei Ostenfeld [1, 7]

... und hausgeräucherter Wacholderschinken [10]

10,90

... und hausgeräucherter Lachs [4]

10,90

... und FEINHEIMISCHES Gemüse (vegetarisch)

10,90

Jeweils mit Kräuterquark und Salatbeilage [7, 10]

OHNEFLEISCH

GEMÜSEPFANNE

15,80

Frisches Gartengemüse mit Bockshornkleekäse der Ostenfelder

Meierei überbacken, dazu Walnussbaguette und Kräuterdip [1, 7, 8, 9]

OFENKARTOFFEL

8,90

... mit Kräuterquark und Salat [7, 10]

BUNTES KARTOFFELGEMÜSE

14,50

mit gebackenem Seitan aus eigener Herstellung und Knoblauchdip [1, 6, 9]



LECKERGRÜNZEUG

Euro

SALAT FREYJA

14,50

Salat der Saison mit Kronsbeeren-Dressing, mit Honig gratiiertem Weichkäse der Käserei Backensholz, hausgeräuchertem Wacholderschinken, Walnusskernen und Holzofen-Baguette [1, 7, 8, 10]

SALAT BALDUR

16,50

Salat der Saison mit gebratener KIKOK-Hähnchenbrust, dazu eingelegte Tomaten, Kräuter-Dressing und Holzofen-Baguette [1, 7, 10]

INFO: KIKOK-Hähnchen wachsen ohne Einsatz von Antibiotika auf und werden auf rein pflanzlicher Basis mit viel Weizen und Mais gefüttert. Ihr Fleisch ist goldgelb und ein besonderer Leckerbissen von höchster Qualität.

KLEINER GEMISCHTER SALAT

5,90

mit Dressing nach Wunsch:

... Kronsbeeren-Dressing [10]

... Kräuter-Dressing [10]

WASSCHWIMMT

FANGFRISCHER FISCH, GEBRATEN

19,50

aus der Region und je nach Angebot, mit Wikingersensoße und warmem Kartoffel-Gurken-Salat [1, 4, 7, 9, 10]

GEDÄMPFTES FILET VOM LACHS

18,90

auf Dillgemüse mit Kräutersoße und gebratenen Ackerdrillingen [1, 4, 7]

MILDES ECKERNFÖRDER MATJESFILET

15,50

mit Zwiebel-Apfel-Soße, Salatbeilage und Bratkartoffeln [1, 3, 4, 10]

Wir werden beliefert vom Holmer Fischer Jörn Ross und vom Ostseefischer Marth aus Eckernförde.



WASLÄUFT	Euro
GALLOWAY-RAGOUT mit frischem Gemüse und Ofenbrot [1, 3, 7, 9, 10]	9,90
HAUSGEMACHTES SAUERFLEISCH vom Galloway, in Apfelgelee mit Bratkartoffeln, roten Zwiebeln und Apfelsenf [10]	16,50
KIKOK-HÄHNCHENBRUST knusprig auf der Haut gebraten mit tomatisiertem Gemüse [7, 9, 10]	17,90
OCHSENFLEISCH ROSA »KALT« vom Husumer Ochsen, mit Bratkartoffeln, Salat und Remouladensoße [1, 3, 10]	18,50
ZART GESCHMORTER SCHINKENBRATEN vom Geestschwein, mit Semmelknödel, Gartengemüse und Biersoße [1, 3, 7, 9, 10]	18,90
ODINS-PFANNE „HADDEBY“ Rückensteak vom Landschwein, mit Edelpilzen auf zartem Gemüse, dazu Bratkartoffeln [7, 9, 10]	22,90
ANGERÄUCHERTES RUMPSTEAK mit Pilzen, Kräuterbutter, Salat und Ofenkartoffel [7, 10]	24,90



HAUSGEMACHTENUDELN

Euro

ODINS HADDEBY stellt exklusive Teigwaren in traditioneller Handarbeit her und bietet für Gourmet-Gaumen Nudeln in bester Qualität. Dabei werden ausschließlich hochwertige Zutaten verwendet – wie Hartweizengrieß, Mehl vom Gut Rosenkrantz in Neumünster sowie frische und getrocknete Kräuter, Gewürze und Gemüsesorten. Unsere gesamten Teigwaren werden im Walzverfahren hergestellt, das ihnen einen außergewöhnlichen Biss verleiht.

SPINAT-BANDNUDELN

16,90

mit FEINHEIMISCHEM Grillgemüse, Landpilzen
und gehobeltem Deichgraf-Käse [1, 3, 7]

SÜSSESFÜRHINTERHER

DREI HAUSGEMACHTE PRALINEN

6,90

mit einem Espresso [bitte nachfragen]

QUARK-MOUSSE

7,50

mit Quark von der Meierei Geestfrisch und frischem Fruchtpüree [7]



ERFRISCHENDES

Euro

BIERE VOM FASS

Flensburger Edles Helles	0,3 l	2,90
Flensburger Edles Helles	0,5 l	4,40
Bier Urstrom	0,3 l	3,10
Bier Urstrom	0,5 l	4,80
Alsterwasser	0,3 l	2,90
Alsterwasser	0,5 l	4,80

FLASCHENBIERE

Schneider Weisse original	0,5 l	4,80
Flensburger alkoholfrei	0,33 l	2,90
Malzbier ²	0,33 l	2,90
Schneider Weisse alkoholfrei	0,5 l	4,50

SOFT DRINKS

St. Michaelis	0,25 l	2,50
St. Michaelis	0,75 l	6,00
St. Michaelis still	0,25 l	2,50
St. Michaelis still	0,75 l	6,00
Sinalco Orange ^{1,2,6}	0,2 l	2,50
Sinalco Zitrone ¹	0,2 l	2,50
Sinalco Cola ^{2,3}	0,2 l	2,50
Sinalco Orange, Zitrone, Cola ^{1,2,3,4}	0,4 l	3,90
Sinalco Cola light ^{1,2,3,4}	0,2 l	2,50
Sinalco Cola light ^{1,2,3,4}	0,4 l	3,90
Sinalco Spezi ^{1,2,3,}	0,2 l	2,50
Apfelsaft-Schorle	0,2 l	2,50
Apfelsaft-Schorle	0,4 l	3,90
Rhabarbersaft-Schorle	0,2 l	2,60
Rhabarbersaft-Schorle	0,4 l	3,90
Bitter Lemon ⁵	0,2 l	3,00
Tonic Water ⁵	0,2 l	3,00
Ginger Ale ⁵	0,2 l	3,00



ERFRISCHENDES

Euro

SÄFTE

Rhabarbersaft	0,2 l	2,80
Orangensaft	0,2 l	2,60
Traubensaft rot	0,2 l	2,80
Bananensaft	0,2 l	2,80
Kirschsft	0,2 l	2,80
Kiba	0,2 l	2,80
Steinmeier 100% Apfelsaft naturtrüb	0,2 l	2,60
Tomatensaft	0,2 l	2,90
Apfelsaft vom Apfelschiff Hollingstedt	0,2 l	3,00
Bionade Holunder	0,33 l	3,20
Bionade Litschi	0,33 l	3,20

APERITIFS

Prosecco	0,1 l	4,00
Prosecco mit Sanddornlikör	0,1 l	4,80
Sherry	5 cl	4,20
Martini rot	5 cl	4,20
Martini weiß	5 cl	4,20
Aperol Spritz	0,2 l	5,50
Appleritif	0,1 l	3,50

HINTERHER

Euro

Fernet Branca	2 cl	3,00
Underberg	2 cl	2,50
Oldesloer Korn	2 cl	2,20
Helbing Kümmel	2 cl	2,50
Malteserkreuz Aquavit	2 cl	2,50
Aalborg Jubiläums Aquavit	2 cl	3,00
Linie Aquavit	2 cl	3,50
Bommi	2 cl	3,00



FEINHEIMISCH
Genuss aus Schleswig-Holstein e.V.

HOCHPROZENTIGES

Euro

AUS DER DOLLERUPER DESTILLE

Apfelbrand	2 cl	4,80
Kirschwasser	2 cl	4,50
Himbeergeist	2 cl	4,90

Dolvados (nordischer Apfelbrand mit Fassreife)	2 cl	5,00
--	------	------

Geist aus Waldbeeren	2 cl	5,50
Geist aus Kreten	2 cl	5,50
Kräutergeist	2 cl	5,50
Apfelbrand	2 cl	5,50
Zwetschgenwasser	2 cl	5,50
Birnenbrand	2 cl	5,50

SPIRITUOSEN

Rémy Martin Cognac	2 cl	4,50
Calvados	2 cl	3,50
Grappa, Nonino	2 cl	3,50
Sambuca	2 cl	3,00
Ramazzotti	2 cl	3,00
Jägermeister	2 cl	2,80
Dooley's	2 cl	3,00
Fischergeist	2 cl	2,80
Gammel Dansk	2 cl	3,00
Asbach	2 cl	2,80
Kümmerling	2 cl	2,80

LONGDRINKS (mit jeweils 4 cl Hochprozentigem)

Wodka-Lemon	0,3 l	5,80
Pernod-Cola	0,3 l	5,80
Bacardi-Cola	0,3 l	5,80
Wodka-Cola	0,3 l	5,80
Whisky-Cola	0,3 l	5,80
Campari-Orangensaft	0,3 l	5,80
Gin-Tonic	0,3 l	5,80



FEINHEIMISCH
Genuss aus Schleswig-Holstein e.V.

HEISSES

Euro

Kännchen Kaffee	3,90
Tasse Kaffee	2,20
Becher Kaffee	2,70
Tasse Kaffee, entkoffeiniert	2,20
Latte Macchiato	3,30
Milchkaffee	3,30
Espresso	2,20
Doppelter Espresso	3,70
Cappuccino	2,80

Unsere Kaffeebohnen sind aus kontrolliert biologischem Anbau.

Pharisäer	4,20
Grog	3,80
Glühwein	3,80
Tote Tante	4,50
Heiße Schokolade, weiß, braun	3,30
Heiße Zitrone	2,90

Eilles Tee	
Glas Tee, Sommerbeeren	3,10
Glas Tee, Kräutergarten	3,10
Glas Tee, Sonne Asiens Blatt	3,10
Glas Tee, Darjeeling Royal	3,10
Glas Tee, Rooibos Vanilla	3,10
Glas Tee, Vita Orange	3,10
Glas Tee, Pfefferminze	3,10
Glas Tee, Darjeeling Imperial Second Flush Blatt	3,50
Glas Tee, English Breakfast Blatt	3,50
Glas Tee, China Jasmin Blatt	3,50
Glas Tee, Baroness Grey Blatt	3,50

Glas Chai pur, Chai Latte	3,20
Glas Matcha Green, Chai Latte	3,20

Alle Preise in Euro inkl. gesetzlicher Mehrwertsteuer und Bedienung.

1 Konservierungsstoff Benzoesäure. 2 Mit Farbstoff. 3 Koffeinhaltig. 4 Mit Süßstoff Saccharin und Aspartam, enthält Phenylalanin, 5 Chininhaltig. 6 Antioxydationsmittel.

UNSERE **PARTNER**

FISCH

Fischer Jörn Ross
www.fischerjoernross.de
Ostseefischer Marth

FLEISCH

Nico Andresen
www.biolandhof-andresen.de
Bunde Wischen e.V.
www.bundewischen.de
Flensburger Fleischkontor
www.flensburger-fleischkontor.de
Schönmoorer Hof
www.schoenmoorer-hof.de

EIER

Bioland-Hof Andresen
www.biolandhof-andresen.de

GEMÜSE

Wilde Kost
www.wilde-kost.de
Göthebyokiste
www.diegoethebyokiste.de

KÄSE

Rohmilchkäserei Backensholz
www.backensholz.de
Ostenfelder Meierei
www.ostenfelder.de

MEHL UND KÖRNER

Gut Rosenkrantz
www.gut-rosenkrantz.de
Skærtoft Mølle
www.skaertoft.dk

SÄFTE

Holunderhof Helle
www.holunderhof-helle.de
H. Steinmeier Süßmosterei
www.suessmosterei-steinmeier.de

EIS

GEESTFRISCH
www.meierei-geestfrisch.de

BIER

Urstrom Bier aus der Privatbrauerei
Sauer & Hartwig
www.urstrom-bier.de
Flensburger Brauerei
www.flens.de

DESTILLATE

Dolleruper Destille
www.alles-apfel.de
Wein- & Rumhaus Braasch
www.braasch.sh

HONIG UND MARMELADE

Biohof Haithabu
www.biohof-haithabu.de
Rosenmarmelade aus dem
Rosengarten am Deich
www.rosengarten-am-deich.de

ÄPFEL

aus Hollingstedt, Das Apfelschiff
www.das-apfelschiff.de



STOFFE ODER ERZEUGNISSE, DIE ALLERGIEN ODER UNVERTRÄGLICHKEITEN AUSLÖSEN

- [1] Glutenhaltiges Getreide, namentlich Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder Hybridstämme davon, sowie daraus hergestellte Erzeugnisse, ausgenommen
 - a) Glukosesirupe auf Weizenbasis einschließlich Dextrose *;
 - b) Maltodextrine auf Weizenbasis *;
 - c) Glukosesirupe auf Gerstenbasis;
 - d) Getreide zur Herstellung von alkoholischen Destillaten einschließlich Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs;
- [2] Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse;
- [3] Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse;
- [4] Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse, außer
 - a) Fischgelatine, die als Trägerstoff für Vitamin- oder Karotinoidzubereitungen verwendet wird;
 - b) Fischgelatine oder Hausenblase, die als Klärhilfsmittel in Bier und Wein verwendet wird;
- 5. Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse;
- [6] Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse, außer
 - a) vollständig raffiniertes Sojabohnenöl und -fett *;
 - b) natürliche gemischte Tocopherole (E306), natürliches D-alpha-Tocopherol, natürliches D-alpha-Tocopherolacetat, natürliches D-alpha-Tocopherolsukzinat aus Sojabohnenquellen;
 - c) aus pflanzlichen Ölen gewonnene Phytosterine und Phytosterinester aus Sojabohnenquellen;
 - d) aus Pflanzenölestern gewonnene Phytostanolester aus Sojabohnenquellen;
- [7] Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose), außer
 - a) Molke zur Herstellung von alkoholischen Destillaten einschließlich Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs;
 - b) Lactit;
- [8] Schalenfrüchte, namentlich Mandeln (*Amygdalus communis* L.), Haselnüsse (*Corylus avellana*), Walnüsse (*Juglans regia*), Kaschunüsse (*Anacardium occidentale*), Pecannüsse (*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch), Paranüsse (*Bertholletia excelsa*), Pistazien (*Pistacia vera*), Macadamia- oder Queenslandnüsse (*Macadamia ternifolia*) sowie daraus gewonnene Erzeugnisse, außer Nüssen zur Herstellung von alkoholischen Destillaten einschließlich Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs;
- [9] Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse;
- [10] Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse;
- [11] Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse;
- [12] Schwefeldioxid und Sulphite in Konzentrationen von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l als insgesamt vorhandenes SO₂, die für verzehrfertige oder gemäß den Anweisungen des Herstellers in den ursprünglichen Zustand zurückgeführte Erzeugnisse zu berechnen sind;
- [13] Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse;
- [14] Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse.

* und daraus gewonnene Erzeugnisse, soweit das Verfahren, das sie durchlaufen haben, die Allergenität, die von der EFSA für das entsprechende Erzeugnis ermittelt wurde, aus dem sie gewonnen wurden, wahrscheinlich nicht erhöht.