

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	Euro
Täglich ab 7 Uhr	
BÄCKERFRÜHSTÜCK	8,90
Hausgeräucherter Wacholderschinken, hausgemachte Wurstspezialitäten, Backensholzer BIO-Hofkäse , hausgekochte Marmelade [1, 7, 10]	
ABACHTUHR	
Täglich von 8 bis 11 Uhr	
WALHALLA FRÜHSTÜCK	8,90
BIO-Vollkornbaguette mit Walnüssen, hausgekochte Marmelade, Haithabu-Honig, Butter und Blattsalat [1, 7, 8, 10]	
MIDGAARD FRÜHSTÜCK	13,80
Hausgeräucherter Wacholderschinken, hausgemachte Wurstspezialitäten, BIO-Deichkäse , BIO-Rührei mit Schinkenspeck, hausgekochte Marmelade und ein Glas Prosecco 0,1 l [1, 3, 7, 10]	
ASGAARD FRÜHSTÜCK	14,80
Verschiedene BIO-Rohmilchkäse , Kräuterquark, hausgekochte Marmelade, BIO-Rührei mit Kräutern und ein Glas O-Saft 0,1 l [1, 3, 7, 10]	
ODINS FRÜHSTÜCK	15,80
BIO-Räucherlachs , BIO-Deichkäse und Fabro, hausgeräucherter Wacholderschinken, Wurstspezialitäten, hausgekochte Marmelade, BIO-Rührei mit Kräutern und ein Glas Prosecco 0,1 l [1, 3, 4, 7, 10]	
WARÄGER FRÜHSTÜCK	15,90
Hausgeräucherter BIO-Lachs mit Sahnemeerrettich, verschiedene Räucherfische, Flusskrebssalat und ein Glas Prosecco 0,1 l [1, 2, 4, 7, 9, 10]	
MJÖLNIR FRÜHSTÜCK (VEGAN)	12,80
Zwergenwiese Brotaufstrich, hausgekochte Marmelade, Agavendicksaft und BIO-Baguette , wahlweise Sojamilch oder Orangensaft [1, 6, 8, Aufstrich bitte unseren Service fragen]	



Zu jedem Frühstück servieren wir Ihnen köstliche handgefertigte **BIO-Brötchen** aus unserem Backofen und **BIO-FAIRTRADE** Kaffee.

KLEINODERVORHER

Euro

FEINHEIMISCHES SÜPPCHEN DER SAISON

5,90

Bitte fragen Sie unseren Service nach dem aktuellen Angebot.

[bitte nachfragen]

SAFTIGES KALBFLEISCH

12,90

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

NORDISCHER VORSPEISEN-TELLER

13,50

mit verschiedenen Pilzen, dazu hausgeräucherter Wacholderschinken, mariniertes

BIO-Schafskäse vom Hof Solterbeck und marinierte Gemüse [1, 7, 9, 10]

BIOWEISSBROTSTANGEN

BIO-HOLZOFEN-BAGUETTE ÜBERBACKEN

mit **BIO-Deichgrafkäse** von der Meierei Ostenfeld [1, 7]

... und hausgeräucherter Wacholderschinken [10]

8,90

... und hausgeräucherter **BIO-Lachs** [4]

8,90

... und FEINHEIMISCHES Gemüse (vegetarisch)

8,90

Jeweils mit Kräuterquark und Salatbeilage [7, 10]

OHNEFLEISCH

BIO-GEMÜSEPFANNE

15,80

Frisches Gartengemüse mit **BIO-Bockshornkleekäse** der Ostenfelder

Meierei überbacken, dazu **BIO-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]

BIO-GEMÜSE

13,50

sauer eingelegt, mit Apfelgelee, Senfdip, Blattsalat und Ackerdrillingen [9, 10]

LECKERGRÜNZEUG

Euro

SALAT FREYJA

13,50

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

SALAT BALDUR

14,50

Salat der Saison mit gebratener KIKOK-Hähnchenbrust, dazu eingelegte Tomaten, Kräuter-Dressing und **BIO-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]

... Zitronen-Joghurt-Dressing mit Joghurt von der Meierei Geestrich [7]

WASSCHWIMMT

FANGFRISCHER FISCH, GEBRATEN

19,50

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

GEDÄMPFTES FILET VOM BIO-LACHS

18,90

auf Dillgemüse mit Kräutersöße 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
BIO-GALLOWAY-RAGOUT in hausgebackener Blätterteig-Pastete und mit frischem Gemüse [1, 3, 7, 9, 10]	9,90
HAUSGEMACHTES BIO-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
BIO-GALLOWAY-BRATEN mit FEINHEIMISCHEM Gemüse und Dampfkartoffeln [1, 7, 9, 10]	21,90
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

HAUSGEMACHTE **BIO** NUDELN

Euro

ODINS HADDEBY stellt exklusive Teigwaren in traditioneller Handarbeit her und bietet für Gourmet-Gaumen Nudeln in **BIO-Qualität**. Dabei werden ausschließlich hochwertige Zutaten verwendet – wie **BIO-Hartweizengrieß**, **BIO-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.

BIO-SPINAT-BANDNUDELN

16,90

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

BIO-BANDNUDELN

18,90

mit Filet vom Geestschwein und Kräutersoße [1, 3, 7]

SÜSSES UND HINTERHER

DREI HAUSGEMACHTE PRALINEN

6,90

mit einem Espresso [bitte nachfragen]

QUARK-MOUSSE

7,50

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

KÄSESCHLEMMEREIEN

13,50

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

ERFRISCHENDES

Euro

BIERE VOM FASS

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

FLASCHENBIERE

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

BIO GETRÄNKE

BIO-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

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
BIO-Apfelbrand	2 cl	5,50
BIO-Zwetschgenwasser	2 cl	5,50
BIO-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

HEISSES

Euro

Kännchen BIO-Kaffee	3,90
Tasse BIO-Kaffee	2,20
Becher BIO-Kaffee	2,70
Tasse BIO-Kaffee, entkoffeiniert	2,20
BIO-Latte Macchiato	3,30
BIO-Milchkaffee	3,30
BIO-Espresso	2,20
Doppelter BIO-Espresso	3,70
BIO-Cappuccino	2,80
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, BIO Darjeeling Imperial Second Flush Blatt	3,50
Glas Tee, BIO English Breakfast Blatt	3,50
Glas Tee, BIO China Jasmin Blatt	3,50
Glas Tee, BIO 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

Hofschlächtereier Muhs
www.hofschlächtereier-muhs.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

BIO 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.