ODINS

HAITHABU

SPEISEN UND GETRÄNKE

LASST ES EUCH SCHMECKEN!

MOIN!

Herzlich willkommen im ODINS im historischen Haithabu. Wo vor 1000 Jahren das wichtigste Handelszentrum der nördlichen Hemisphäre pulsierte, finden Sie heute den verträumten Busdorfer Ortsteil Haddeby, gelegen zwischen dem Südufer des Ostseefjordes Schlei und dem Haddebyer Noor.

Die Speisenkarte in Ihrer Hand ist ein Blick durchs Schlüsselloch auf eine Auswahl des Besten, was unsere Region kulinarisch zu bieten hat. Seit fast 30 Jahren sind wir hier auf der Suche nach den besten handwerklichen Produkten, den engagiertesten Produzent:innen und kleinen Manufakturen, die unsere Leidenschaft für geradlinige und natürliche Produkte teilen.
Im hinteren Teil der Speisenkarte stellen wir genau diese Betriebe vor, die sich mit ihren Produkten auf unserer Karte wiederfinden. Viele Beziehungen haben sich über Jahre entwickelt und es sind viele tolle Partnerschaften entstanden. Höfe, Gärtnereien, Fischer, Fleischer, Pilz- und Kräutersammler:innen, Destillerien, Brauereien und Manufakturen, die unser Restaurant zu dem machen, was es ist.

Eine große Rolle spielen im Alltag auch unsere hauseigenen Manufakturen.
Unsere Bäckerei, unsere
Konditorei, der Met, die Wurst- und Räucherwaren, die wir selbst handwerklich und mit traditionellen Rezepturen und Techniken herstellen.

Haben Sie Fragen zu unserer Arbeit oder den Gerichten, wenden Sie sich gerne an unser Servicepersonal. Sie helfen jederzeit weiter und unsere Küchencrew freut sich ebenfalls über einen Besuch an unserer offenen Küche.

Wir wünschen Ihnen einen tollen Aufenthalt hier bei uns im ODINS Haithabu.

Oliver Firla (Gründer & Inhaber)
Jan-Ole Didwischus (Küchenchef)

Aus Gründen der Nachhaltigkeit haben wir uns entschlossen die Teller nicht zu überladen - daher sorgen wir gerne jederzeit für Nachschub, um alle Gäste glücklich zu machen

FRÜHSTÜCK

DAS FREIE-AUSWAHL-FRÜHSTÜCK
Täglich ab 7:30 Uhr bis 11 Uhr

Regional, lecker.
Im ODINS haben Sie jeden Tag die freie feinheimische Auswahl: von hausgeräuchertem Lachs und Wacholderschinken über hausgemachte Wurst- und regionale Käsespezialitäten bis zu selbst gekochter Marmelade, heimischem Honig und Rührei mit handgezupften Kräutern. Dazu gibt es handgemachte Brötchen aus unserer eigenen Bäckerei und natürlich Filterkaffee satt.

Montag bis Freitag pro Person **23 €**
Samstag und Sonntag pro Person **25 €**

SPÄTAUFSTEHERFRÜHSTÜCK
Tägtich ab 11 Uhr

Hausgeräucherter Wacholderschinken | hausgemachte Wurstspezialitäten
Backensholzer Käse | selbstgekochte Marmelade [1a,7,10]
Dazu gibt es handgemachte Brötchen aus unserer eigenen Bäckerei und natürlich Filterkaffee satt.

pro Person **19 €**

KLEIN ODER VORHER

ZWIEBELSUPPE
mit Brot und Deichkäse überbacken [1,7] **9 €**

NORDISCHE VARIATION
eingelegtes Gemüse | Ziegenfrischkäse aus Backensholz
Wacholderschinken | Kräuterbrot [1a,7,9,10] **16 €**

WARMER CREMEER, BACKENSHOLZER HOF
Cremeer | Rosendip | hausgebackenes Brot [1a,1b,7,8] **17 €**

WARMER BÜFFELKÄSE VON FEDDERSENS FARM
Röstbrot | Honig | Rauke | Kräuter | eingelegter Kürbis [1a,1b,7,10] **18 €**

RAGOUT FIN VOM BIMÖHLER HÄHNCHEN
Champignons | Deichkäse | Brot [1a,1b,7,9] **14 €**

BROTCHIPS
Kräuterdip [1,6] oder Kräuterquark [1,7] **6 €**

OHNE FLEISCH

ROTE OFENRÜBE

Meerrettichfrischkäse | Kapern [1a,3,7] **10 €**
mit heißgeräuchertem Lachs [4] **16 €**

BACKKARTOFFEL, HOF LORENZEN

mit Ofengemüse | Kräuterdip [6,9] **13 €**
mit Blattsalat | Kräuterquark [7] **11 €**
mit Ostenfelder Käse | eingelegten Zwiebeln | junger Lauch [1a,1b,7,8] **15 €**

KNÖDEL

Kartoffel - Kürbis | Ofengemüse | Käse-Weißweinsauce [6,9] **19 €**

GEBRATENE BROTKNÖDEL

Ofengemüse | Pilzrahm [1a,3,7,9] **18 €**

SALAT FREYA, HOF BIMÖHLEN/HOF SOLTERBECK

Blattsalat | geröstete Kerne | Rote-Bete-Chutney | Baguette
Kronsbeeren- oder mit Kräuterdressing [1,10]
mit Hähnchenbrust vom Hof Bimöhlen [7] **18 €**
mit Kräuterschafskäse vom Hof Solterbeck [7] **18 €**
mit heißgeräuchertem Lachs [4] **22 €**

HAUSGEMACHTE NUDELN

ODINS HAITHABU stellt exklusive Teigwaren in traditioneller Handarbeit her und bietet Nudeln in bester Qualität. Dabei werden ausschließlich hochwertige Zutaten verwendet - wie Hartweizengrieß, Mehl sowie frische und getrocknete Kräuter, Gewürze und Gemüsesorten.

Pilzrahm | Steinchampignons | Kirschtomaten | Deichkäse **19 €**

EINFACH ODINS WASSER & LAND

MATJESFILET
Apfel-Zwiebel-Soße | Bratkartoffeln | Gartensalat [1a,3,4,10] **18 €**

LACHSFORELLENSTEAK
Kartoffelpüree | Zitrone | Pastinake | Sellerie [4,7,9] **25 €**

DICKE RIPPE
BBQ-Soße | Ofengemüse [1a,9] **26 €**

WILDSCHWEINBRATEN
Wacholdersoße | Gewürzkraut | Salzkartoffeln [7,10] **27 €**

GESCHMORTES SCHAUFELSTÜCK VOM HUSUMER RIND
Ofengemüse | Serviettenknödel | Metsoße [1a,3,7,9] **30 €**

ODINS PFANNE
Schweinerückensteak | Ofengemüse | Steinchampignons | Bratkartoffeln [7,9,10] **26 €**

KONFIERTE ENTENKEULE
Apfelsinensoße | Gewürzkraut | Kartoffel-Kürbisknödel [7,10] **27 €**

GALLOWAYGULASCH
hausgemachte Nudeln | Schmand [1a,3,7,9] **23 €**

GALLOWAYSAUERFLEISCH
Apfelgelee | Bratkartoffeln | Apfel-Senf-Dip | Salat [10] **20 €**

ROSA KALBSRÜCKEN
Wirsing | Senfrahm | Röstkartoffeln [7,10] **34 €**

Unsere Hauptgerichte als kleine Portion -2 €

WIKINGERPIZZA

Handgefertigt und mit Leidenschaft gebacken.

ROTBART
Deichkäse | Petersilienpesto | Rote Tunke [1a,7,9] **13 €**

ODIN
Gallowaysalami | Deichkäse | Rote Tunke [1a,7,9,10] **15 €**

THOR
Kochschinken | eingelegtes Gemüse | Schafskäse vom Hof Solterbeck | Rote Tunke [1a,7,9] **15 €**

HAITHABU
Wacholderschinken | Rucola | Deichkäse | Rote Tunke [1a,7,9,10] **16 €**

FREYA
Hausgeräucherter Lachs | Röstzwiebeln | getrocknete Tomaten | Deichkäse | Frischkäse [1a,4,7] **20 €**

WALDGEWÄCHS
Steinchampignons | Kräuteröl | Friesisch Blue | Rote Tunke [1a,7,9] **16 €**

WIKINGERSACHE
Pulled Beef | Bacon | Rote Zwiebeln | Deichkäse | BBQ-Soße | Rote Tunke [1a,7,9,10] **18 €**

MJÖLNIR
Ofengemüse | Steinchampignons | Kräuterdip [1a,6,9] **15 €**

SÜSSES FÜR HINTERHER

CREME BRÛLEE
Kardamom | Apfelsine | Haselnusseis [1,3,7,8] — 10 €

BROWNIE
Walnuss | Salzkaramellsoße | Vanilleeis [1,3,7,8] — 9 €

ESPRESSO PRALINE
Drei hausgemachte Pralinen mit Heißgetränk nach Wahl — 8 €

FÜR KLEINE WIKINGER bis 12 Jahre

ALVA, die Elfe
LODUR, Gott der Schöpfung und des Feuers
HALLVARÐR, der Felsenhüter
GUNNVARR, die aufmerksame Kriegerin
FJELL, der Berg

ALVA
Lachsstreifen gebacken [1a,4] — 10 €
Dazu gibt es verschiedene Beilagen zum Aussuchen: Gemüse [7,9] | Nudeln [1a,3,7]
Pommes frites | Ketchup | Mayonnaise [1,3]

LODUR
Hähnchenbrust gebraten [7] — 10 €
Dazu gibt es verschiedene Beilagen zum Aussuchen: Gemüse [7,9] | Nudeln [1a,3,7] | Pommes frites | Ketchup | Mayonnaise [1,3]

HALLVARÐR
Nudeln mit leckerer Galloway-Hackfleischsoße [1a,3,7,9,] — 9 €

GUNNVARR
Nudeln mit Gemüse und Butter [1a,3,7,9] — 7 €

FJELL
Tüte Pommes frites mit Ketchup und Mayonnaise [1a,3] — 6 €

EISKARTE

EIS
aus regionaler Hofmeierei in Hropp

ODINS HAITHABU

HARALD SÜSSZAHN
Drei Kugeln feinstes Geestfrisch-Eis nach Wahl, gekrönt von frischer Schlagsahne [7] — **7 €**

DAGMAR DIE DUNKLE
Zartschmelzendes Bourbon-Vanille-Eis mit frischer Schlagsahne und dunkler Schokoladensoße [7] — **8 €**

KNACKIGER KNUT
Cremiges Schokoladen- und Haselnuss-Eis mit knackigen Walnuss-Stücken und frischer Schlagsahne [7,8] — **8 €**

GUDRUN DIE APFELBLONDE
Zartschmelzendes Bourbon-Vanille-Eis mit Apfelmus, Eierlikör und frischer Schlagsahne [3,7] — **9 €**

ERIK DER KIRSCHROTE
Zartschmelzendes Bourbon-Vanille-Eis mit heißen Sauerkirschen und frischer Schlagsahne [7] — **8 €**

INGA KAFFEEBART
Aromatischer Kaffee mit einer Kugel Bourbon-Vanille-Eis und einer Haube frischer Schlagsahne [7] — **5 €**

SCHOKO-SVEN
Schokoladengetränk mit einer Kugel Bourbon-Vanille-Eis und einer Haube frischer Schlagsahne [7] — **5 €**

KUCHEN UND TORTEN

Bitte fragen Sie unsere Mitarbeiter - wir backen täglich für Sie in unserer eigenen Konditorei.

GETRÄNKE

ODINS EXKLUSIVE

ODINS Bier [1c] *Halb Met halb Bier*	0,3	**6 €**
Wikingerblut *Honigmet mit Kirschsaft*	0,2	**4 €**
Blauzahntrunk [1c] *Urstrom mit Honigmet*	0,3	**6 €**
Thors Rache [5,6] *Limonentunke mit Honigmet*	0,2	**4 €**
ODINS Gin *kraftvoll wie Thor, klar wie Mimirs Quelle, zeitlos wie Haithabu*	2 cl	**6 €**
ODINS Metbrand *rein und klar wie die germanische Seele, kraftvoll wie Mjölnir und lebensspendend wie Ygdrasil selbst*	2 cl	**5 €**
ODINS Met *aus besten regionalen Honigen nach traditioneller Art meisterlich gebraut und ruht anschließend in den Katakomben unserer Wikingerhalle, bis sein natürlicher Reifeprozess abgeschlossen ist. Das Ergebnis ist ein wahrhaft göttlicher Genuss von goldener Farbe und edlem Geschmack*	0,2	**6 €**

ERFRISCHENDES

BIERE VOM FASS

Flensburger Edles Helles [1c]	0,3	**3,9 €**
Flensburger Edles Helles [1c]	0,5	**5,9 €**
Urstrom [1c]	0,3	**4,2 €**
Urstrom [1c]	0,5	**6,2 €**
Alster [1c]	0,3	**3,9 €**
Alster [1c]	0,5	**5,9 €**

FLASCHENBIERE

Schneider Weisse original [1a,c]	0,5	**6,5 €**
Schneider Weisse alkoholfrei [1a,c]	0,5	**6,5 €**
Flensburger alkoholfrei [1c]	0,33	**3,5 €**
Flensburger Alster alkoholfrei[1c]	0,33	**3,5 €**
Flensburger Malzbier [1c]	0,33	**3,5 €**

SOFT DRINKS

Waterkant Sturmflut	0,33	**3,5 €**
Waterkant Sturmflut	0,75	**7,5 €**
Waterkant Ebbe	0,33	**3,5 €**
Waterkant Ebbe	0,75	**7,5 €**
Waterkant Kola	0,33	**3,8 €**
Waterkant Kola frei	0,33	**3,8 €**
Waterkant Zitrone	0,33	**3,8 €**
Waterkant Orange	0,33	**3,8 €**
Schweppes Bitter Lemon [5,6]	0,2	**4,9 €**
Schweppes Tonic Water [5]	0,2	**4,9 €**
Schweppes Ginger Ale [2]	0,2	**4,9 €**
Cucumis Lavendel-Limo [2]	0,33	**4,5 €**
Cucumis Gurken-Limo [2]	0,33	**4,5 €**

APERITIF

Gurken Fizz (2)	0,3	7 €
Lavendel Fizz (2)	0,3	7 €
Aperol Spritz (2,5)[12]	0,2	8 €
Andalö Splish (2)[12]	0,2	8 €
Wikingertrunk ERIK *hausg. Kräutersud & Met*	0,2	8 €
Hugo [12]	0,2	8 €
Prosecco mit Sanddornlikör (2)[12]	0,1	7 €
Martini Weiss[12]	5 cl	6,5 €
Ramazotti Rosato [12]	5 cl	6,5 €
Appléritif akhoholfrei und BIO	0,1	6 €
PriSecco rot, alkoholfrei	0,2	12 €
PriSecco rosé, alkoholfrei	0,2	12 €
Schweickert Extra Privat Sekt	0,1	7 €

LIMONADEN

Hausgemacht mit regionalen Früchten

Rhabarber-Minze	0,5	5,5 €
Pfirsich-Apfel	0,5	5,5 €
Sanddorn-Johannisbeere	0,5	5,5 €
Ting Limonade	0,5	5,5 €

SÄFTE

alle Säfte auch als Schorle zu haben

Steinmeier Apfelsaft naturtrüb	0,2	3 €
Steinmeier Apfelsaft naturtrüb	0,4	5 €
Steinmeier Rhabarber	0,2	3 €
Steinmeyer Rhabarber	0,4	5 €
Steinmeier Johannisbeere	0,2	3 €
Steinmeyer Johannisbeere	0,4	5 €
Loona Orangensaft	0,2	3 €
Loona Orangensaft	0,4	5 €

HEISSES

Becher Kaffee	4 €
Kännchen Kaffee	5,8 €
Becher Kaffee. koffeinfrei	4 €
Espresso	2,9 €
Doppelter Espresso	4,9 €
Milchkaffee	4,5 €
Latte Macchiato	4,5 €
Cappuccino	4,4 €
Heiße Schokolade	4,2 €
Heiße Schokolade mit Sahne	4,5 €
Tote Tante mit 4 cl Rum	6,9 €
Pharisäer mit 4 cl Rum	6,9 €
Grog mit 4 cl Rum	6,9 €
Glühwein	6,9 €
Glühwein mit 4 cl Rum oder Amaretto, nach Wahl	7,5 €
Irish Coffee mit 4 cl Irish Whiskey	7,9 €

Glas Eilles Tee
Sommerbeeren, Kräutergarten,
Rooibos Vanilla, Assam,
Pfefferminze, Sonne Asiens Blatt,
Darjeeling Royal, Earl Grey — 4,8 €

HINTERHER

Helbing Kümmel	2 cl	4 €
Aalborger Jubiläums Aquavit	2 cl	4 €
Linie Aquavit	2 cl	4 €
Bommerlunder	2 cl	4 €
Oldesloer Korn	2 cl	4 €
Sambuca	2 cl	4 €
Grappa, Nonino	2 cl	6 €
Ramazzotti	2 cl	4 €
Jägermeister	2 cl	4 €

aus der Dolleruper Destille

Birnenbrand	2 cl	6 €
Kreten Geist	2 cl	6 €
Waldbeere	2 cl	6 €
Holy Apple	2 cl	6 €
Himbeergeist	2 cl	6 €
Quitte	2 cl	6 €
Sanddorn	2 cl	6 €
Haselnuss	2 cl	6 €
Marzipan	2 cl	6 €

SPIRITS

Noord Molt Whisky	2 cl	6 €
Neptuns Dark Rum	2 cl	6 €
Kyle´s Club Vodka	2 cl	6 €
Odins Gin	2 cl	6 €

inkl. eines Softdrinks ihrer Wahl

Odins Gin	4 cl	13 €
Neptuns Dark Rum	4 cl	13 €
Kyle´s Club Vodka	4 cl	13 €
Noord Molt Whisky	4 cl	13 €

Alle Preise in Euro inkl. gesetzlicher Mehrwertsteuer und Bedienung. 1 Enthält Konservierungsstoffe. 2 Mit Farbstoff. 3 Hoffeinhaltig.
3Mit Süßstoff Saccharin und Aspartam, enthält Phenylalanin. 5 Chininhaltig. 6 Antioxydationsmittel.
STOFFE ODER ERZEUGNISSE, DIE ALLERGIEN ODER UNVERTRÄGLICHHEITEN AUSLÖSEN
[1] Glutenhaltiges Getreide, namentlich
a) Weizen
b) Roggen
c) Gerste
d) Hafer
e) Dinkel
f) Kamut
oder Hybridstämme davon, sowie daraus hergestellte Erzeugnisse, ausgenommen
a)Glukosesirupe auf Weizenbasis einschließlich Dextrose [2];
b) Maltodextrine auf Weizenbasis [2];
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 [2];
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 Pflanzenölsterinen 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), Cashewkerne (Anacardium occidentale), Pecannüsse (Carya illinoiesis (Wangenh.) H. Hoch),
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 SO 2 , 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.
[2] 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 wir den, wahrscheinlich nicht erhöht.

HAITHABU BURGER BUFFET

Immer mittwochs von 17.00 bis 22.00 Uhr

Knusprige Rundstücke frisch aus unserem Holzofen . Galloway-Beef von Bunde Wischen . Vegetarische und tagesaktuelle Varianten . Zartschmelzenden Käse aus Backensholz . Knackig-würziges Kraut . Hausgemachte Met-Soßen

THORS TAFELRUNDE

Immer donnerstags von 17.00 bis 22.00 Uhr

Huhn und Haxe vom Normannengrill . Gebackene Erdknollen . Frischer Salat vom Acker . Warmes Brot aus dem Holzofen mit Zwiebeln verfeinert

LOKIS RIPPENSCHMAUS

Immer freitags von 17.00 bis 22.00 Uhr

Gegrillte Honig-Spare und Beef-Rips . Kartoffelspalten . Knackig-frische, regionale Salate . Hausgemachtes Fladenbrot

SKARTHIS TAFELRUNDE

Immer samstags von 17.00 bis 22.00 Uhr

Saftiges Galloway mit Met-Soße . Haxe . Regionales Gemüse . Gebackene Erdknollen . Frischer Salat vom Acker . Warmes Brot aus dem Holzofen

FREYAS LANDBRUNCH

Immer sonntags von 10.00 bis 14.00 Uhr

Hausgemachte Wurst . Selbstgeräucherter Schinken . Regionaler Käse . Handgerührte Marmeladen . Imkerhonig aus dem Umland . Ofenfrische Brote und Brötchen aus unserem Holzbackofen . Handgebrühter Kaffee satt

DIE**WIKINGER**SCHÄNKE

Das Erlebnisrestaurant in Haithabu

Speisen und Trinken wie
Berserker, Schildmaide und Edelleute,
könnt ihr auch bei uns in
der Wikingerschänke in Busdorf

SKÅL

ÖFFNUNGSZEITEN

Montag, Dienstag geschlossen, Mittwoch bis Samstag von 16:00 bis 22:00 Uhr,
Sonntag von 10:00 bis 14:00 Uhr

WWW.WIKINGERSCHAENKE.DE

DIE WIKINGERSCHÄNKE

Am Margarethenwall . 24866 Busdorf bei Haithabu
Reservierung unter: +49 (0) 4621 321 90
E-Mail: info@wikingerschaenke.de

FOLGT UNS AUF...

ODINS

HAITHABU

WEINE IM ODINS

wohl bekomm´s

WEISSWEIN

WEINGUT SCHNEIDER - PFALZ

RIESLING TROCKEN

Riesling trocken
Tipp für Riesling-Einsteiger: Klassische Riesling-Frucht mit typischer Säure, aber mit rundem und charmantem Charakter. Ein Hauch von Restsüße verleiht sommerliche Leichtigkeit und Frische. [12]

0,2l	**8 €**
0,75l	**32 €**

WEINGUT SPIESS - RHEINHESSEN

GRAUER BURGUNDER TROCKEN

Sehr harmonisch, frisch, balanciert aber auch leicht erdig und würzig sind Attribute, die den Wein wunderbar beschreiben. Die Säure ist zurückhaltend und wird von einer spürbaren Mineralität unterstützt. Ein toller Wein für einen schönen Abend! [12]

0,2l	**8 €**
0,75l	**32 €**

WEINGUT TINA PFAFFMANN - PFALZ

WEISSER BURGUNDER TROCKEN

Ein nussiger, absolut glaubwürdiger Burgunder, der mit seiner animierenden Säure filigran und doch körperreich im Glas steht. Oder anders gesagt: ein unkomplizierter Wein, der Sie aus dem Glas heraus anlacht – egal in welcher Laune Sie ihm begegnen. [12]

0,2l	**6 €**
0,75l	**22 €**

RIESLING FEINHERB

Ein Riesling, wie er sein muss: Säure, Frucht, Heiterkeit vereint in einem halbtrockenen Geschmacksbild, das animiert und für jede Gelegenheit einfach gut passt. [12]

0,2l	**6 €**
0,75l	**22 €**

WEINGUT HEITLINGER

2018 HEITLINGER CHARDONNAY RESERVE

Die Trauben stammen aus jungen, biologisch bewirtschafteten Weinbergen von großen und ersten Lagen. Deutlich reduzierter Holzeinsatz, leichte Reduktion, eine straffe und trinkbelebende Säure sowie eine für die Jugendlichkeit der Reben überraschend dichte Struktur sind Garanten für eine perfekte Ergänzung des Heitlinger-Sortiments; platziert knapp unter den GG's, stellen sie stilistisch eine markante und sehr individuelle Linie dar.
Aromen von weißen und gelben Blüten, leicht duftig, Birne, kalkige Mineralik, Makronen, getrocknetes Gras, saftig, Zitrus, Limone, Exotik. [12]

0,2l	**7 €**
0,75l	**39 €**

ROSÉ

WEINGUT TINA PFAFFMANN - PFALZ

PINK ST. LAURENT ROSÉ

Ein frischer fruchtiger Roséwein der durch eine Ganztraubenpressung der St. Laurents Traube vinifiziert wurde. Seine beschwingte leichte Art macht ihn zum idealen Partner für Salate, Geflügelgerichte oder nur zum so Mal trinken! [12]

0,2l	**6 €**
0,75l	**22 €**

ROTWEIN

WEINGUT MARKUS SCHNEIDER – PFALZ

URSPRUNG

Die Cuvée besteht aus Cabernet Sauvignon, Merlot und Portugieser. Charmant und süffig sowie elegant und körperreich präsentiert sich der Rotwein von Markus Schneider. Die Aromen erinnern an dunkle rote Früchte mit würzigen und floralen Nuancen. Die Säure bleibt dezent im Hintergrund. [12]

0,2l	**7 €**
0,75l	**30 €**

BLACK PRINT

Hier wurden St. Laurent, Cabernet Sauvignon und Merlot zusammengeführt. Die Farbe ist ein sattes Tiefrot – fast schon Schwarz. Das Aromenspektrum reicht von reifen dunklen Kirschen über Johannisbeeren bis hin zu Granatäpfeln. Die Röstaromen sind spürbar und passen wunderbar ins Bild des Weines. [12]

0,2l	**13 €**
0,75l	**43 €**

MARKUS SCHNEIDER & THOMAS HENSEL – PFALZ

HENSEL & GRETEL

Dem märchenhaften Zusammenwirken der beiden Winzersöhne Thomas Hensel und Markus Schneider ist dieser Wein entsprungen. Der Rotwein wird aus Cabernet Sauvignon erzeugt und im Barrique ausgebaut. Das betörende Bukett zeigt Aromen von Cassis, Brombeeren, Kirschen, Kakao, roter Paprika und Pfeffer.
Am Gaumen ist er fleischig, saftig und feinwürzig. [12]

0,2l	**7 €**
0,75l	**38 €**

WEINGUT MEISER - RHEINHESSEN

DORNFELDER HALBTROCKEN

Die Farbe, welche aus dem Glas erstrahlt, ist fast schwarz. Mit Aromen von Kirschen, schwarzen Johannisbeeren und reifen Brombeeren verführt er den Gaumen. Der Dornfelder ist weich und harmonisch und daher auch ein optimaler Begleiter zum Essen. [12]

0,2l	**8,00 €**
0,75l	**29,00 €**

WINZERHOF SPIESS - RHEINHESSEN

PINOT NOIR TROCKEN

Pinot Noir ist die französische Bezeichnung für den Spätburgunder. Es ist ein eleganter, würziger Rotwein mit Finesse und Zugkraft. Feine Fruchtaromen treffen hier auf gut eingebundene Tannine. Genießen sie dazu etwas Geschmortes oder auch eine Wikinger - Pizza! [12]

0,2l	**8,00 €**
0,75l	**29,00 €**

WEINGUT TINA PFAFFMANN - PFALZ

SPÄTBURGUNDER EXCLUSIV TROCKEN

Die Farbe, welche aus dem Glas erstrahlt, ist fast schwarz. Mit Aromen von Kirschen, schwarzen Johannisbeeren und reifen Brombeeren verführt er den Gaumen. Der Dornfelder ist weich und harmonisch und daher auch ein optimaler Begleiter zum Essen. [12]

0,2l	**11 €**
0,75l	**48 €**

FEINHEIMISCH

Genuss aus Schleswig-Holstein e.V.

Viele unserer Produkte tragen den Zusatz „feinheimisch“. Gästen hier aus der Region ist das Wortspiel bereits ein Begriff, es steckt allerdings auch einiges dahinter. Der Verein Feinheimisch ist ein Zusammenschluss von Lebensmittelschaffenden aus Schleswig-Holstein, die sich Qualität, Regionalität und einen respektvollen Umgang mit Natur und Tieren auf die Fahne geschrieben haben.

Feinheimische Restaurants verpflichten sich, den größten Teil ihrer Grundprodukte aus Schleswig-Holstein zu beziehen, zum Verzicht auf industrielle Fertigprodukte in der Küche, um der allgegenwärtigen Ressourcenverschwendung in der Gastronomie etwas entgegenzusetzen. Unsere Produzent:innen erfüllen hohe Standards bei der Produktion, in der Tierhaltung und bewahren mit ihrer Arbeit traditionelle Landschaftsstrukturen, Tier- und Pflanzenarten.

Alle Feinheimisch-Mitglieder durchlaufen regelmäßige unabhängige Kontrollen, in denen die Einhaltung der Vorgaben geprüft werden. Zentraler Punkt des feinheimischen Denkens ist aber vor allem auch die Zusammenarbeit zwischen den versiertesten und qualitätsbewusstesten Lebensmittelschaffenden des Landes.

So können wir auch als kleine Familienbetriebe, Manufakturen und unabhängige Restaurants in Zukunft bestehen und uns kreativ, stark und qualitätsbewusst immer weiterentwickeln.

UNSERE REGIONALEN PARTNER

DINGHOLZER HOFLADEN

Unsere frischen Freilandeier bekommen wir von der Familie Nissen in Dingholz an der Flensburger Förde. Der Dingholzer Hof liegt im Norden der Halbinsel Angeln und mit Sven und Inneke Nissen arbeitet bereits die 6. Generation daran, Menschen, Tieren und Natur gleichermaßen gerecht zu werden und leckere Produkte mit dem Geschmack Angelns zu erzeugen.
Steht für Sie die Region zwischen Flensburg und Kappeln auf dem Plan, können wir einen Besuch im Dingholzer Hofladen wärmstens empfehlen!

BACKENSHOLZER HOF

Der Backensholzer Hof ist ebenfalls Feinheimisch-Mitglied, liegt im nordfriesischen Teil der Schleswigschen Geest und ist berühmt für seine Rohmilchkäse in Bioland-Qualität. Familie Metzger-Petersen lebt und arbeitet seit Generationen auf dem Betrieb und stellt seit 30 Jahren in handwerklicher Verarbeitung Käsespezialitäten her.
Seit einigen Jahren treten die Hofnachfolger Jasper und Thilo Metzger-Petersen in die Fußstapfen ihrer Eltern Martina und Ernst und entwickeln den Hof stetig weiter.

FEDDERSENS FARM

Die Familie Feddersen im nordfriesischen Immenstedt hat in den letzten Jahren aus einer verrückten Idee eine ungewöhnliche Spezialität gemacht. Aus der Milch ihrer inzwischen 60 Wasserbüffel produzieren sie in der hofeigenen Meierei verschiedene Käsessorten, wobei es uns besonders der Mozzarella angetan hat, den wir auf unserer Karte als warme Vorspeise präsentieren.
Die feuchten nordfriesischen Wiesen sind der perfekte Lebensraum für die schwarzen Wasserbüffel, die mit ihrer besonderen Milch den Werkstoff für ein außergewöhnliches Produkt liefern.

KARTOFFELHOF LORENZEN

Unsere Kartoffeln beziehen wir von der Familie Lorenzen, die 20 Minuten westlich vom ODINS Kartoffeln anbaut. Der Boden der Schleswigschen Geest und das Klima genau zwischen Nord- und Ostsee sorgen für besonders gute Bedingungen, weswegen sich die Familie entschieden hat, sich voll auf den Kartoffelanbau zu spezialisieren.
Die Familie Lorenzen vermarktet ausschließlich hofeigene Ware und bietet uns sogar einen ganz besonderen Service: ein Teil ihrer Kartoffeln durchläuft die hofeigene Schälmaschine, was unseren Köchen ab und zu einen kleinen Arbeitsschritt erspart.

HOF BIMÖHLEN

Im Herzen des Holsteiner Auenlandes liegt in der Nähe von Bad Bramstedt seit über 100 Jahren der Hof Bimöhlen der Familie Holst. Schon seit vielen Jahren arbeitet der Hof daran, ein buntes Programm rund um ihr Hofgeflügel aufzubauen und war einer der ersten Betriebe im Hamburger Umland, die auf ein buntes Programm und die Veredelung der eigenen Produkte setzen.
Vom Hof Bimöhlen beziehen wir unser Hähnchen und im Herbst die Gänse für unsere jährliche Gänseparty.

BRAUER'S AALKATE

Die letzten Kanalfischer aus Rade zwischen Kiel und Rendsburg sind unsere Lieferanten für allerlei Fisch in frisch und geräuchert. Der Familienbetrieb und Feinheimisch-Partner fischt, räuchert, kocht und verkauft in seiner Manufaktur mit Räucherei, Restaurant, Hofladen und Ferienwohnungen, größtenteils Produkte aus eigenem Fang im Nord-Ostsee-Kanal.
Bereits seit über 200 Jahren befischt Familie Brauer Gewässer in der Gegend: länger schon als es den Nord-Ostsee-Kanal gibt. Inzwischen sind 16 Kanalkilometer, einige angrenzende Gewässer und eine kleine Aquakultur die Lebensgrundlage der Kanalfischer von Rade.

BUNDE WISCHEN

„Bunde Wischen“ wurde vor 35 Jahren gegründet – als eine der ersten Initiativen, die die Landschaftspflege mit Rindern als eine Möglichkeit ansah, auf besonders schonende Art und Weise Naturschutz zu betreiben und Flächen für seltene Vogel- und Pflanzenarten zu schaffen. „Bunde Wischen“ ist plattdeutsch für „Bunte Wiesen“. Das Fleisch der Tiere ist praktisch „Nebenprodukt“ der Naturschutzarbeit. Für die Tiere bedeutet das, dass sie ein besonders langes und gutes Leben haben.
Neben der Landschaftspflege engagiert sich Bunde Wischen auch seit langem in der Entwicklung des sogenannten „Weideschusses“, der den Tieren, die 365 Tage im Jahr unter freiem Himmel verbringen, einen stressigen Transport erspart und eine stressfreie Schlachtung ermöglicht.

MEIEREI GEESTFRISCH

Der Hof Fuhlreit der Familie Sierck und die Meierei Geestfrisch liegen etwa 15 Minuten südlich vom ODINS in Kropp. Jörn und Gunda Sierck bewirtschaften den Hof gemeinsam mit ihren drei Söhnen nach Prinzipien der regenerativen Landwirtschaft und haben ihn zu einem vielseitigen Betrieb mit verschiedenen Standbeinen ausgebaut.
In der Meierei Geestfrisch verarbeitet Gunda Sierck die betriebseigene Milch zu verschiedenen Produkten. Wir beziehen von ihnen Milch, Eis und den Quark, der die Grundlage für unseren Frischkäse bildet.

WILD ROYAL

Tief im Süden Schleswig-Holsteins liegt der Sachsenwald. Wild Royal, ein Zusammenschluss aus erfahrenen Jäger:innen, kümmert sich dort leidenschaftlich und fürsorglich um die Wildbestände im Kreis Herzogtum Lauenburg und Kreis Storman.
Wildfleisch ist wohl die nachhaltigste Form des Fleischverzehrs, dabei einzigartig im Geschmack und sehr Gesund, da reich an Mineralien, ungesättigten Fettsäuren und wichtiger Spurenelemente.
Waidmännisch gejagt, keine Gatterhaltung, keine quälenden Tiertransporte – kein Leid.
Wildfleisch direkt vom Jäger, 100% aus der Region, 100% Wild.

HOF SOLTERBECK

Der Bioland-Milchschafhof Solterbeck liegt im Herzen der Hüttener Berge etwa 20 Minuten südlich vom ODINS. Malte Solterbeck hat auf dem Hof, der seit über 400 Jahren im Familienbesitz ist, vor 15 Jahren mit der Milchschafhaltung angefangen und eine kleine aber feine Schafmilchmeierei aufgebaut.
Gemäß der Bioland-Philosophie kommen die 160 Milchschafe mit ihrem Nachwuchs immer raus, wenn es das Wetter zulässt, damit sie sich auf den Flächen im Naturpark Hüttener Berge ihr kräuterreiches Futter selbst aussuchen können.

APFELSCHIFF HOLLINGSTEDT

In Hollingstedt an der Treene liegt das „Apfelschiff Hollingstedt“. Als Inde und Bernd 2003 auf einem Maisacker der Familie die ersten Apfelbäume pflanzten, war das der Startschuss für einen der vielseitigsten Bio-Obstbaubetriebe hier in Norddeutschland. An Obstsorten finden sich hier Äpfel, Birnen und viele weitere – teilweise auch Sorten, die extra für Apfel-Allergiker geeignet sind.
Bei uns im Hofladen finden Sie regelmäßig verschiedene Sorten von Äpfeln, Säften und, saisonal, auch immer wieder andere Obstsorten.

BIOHOF HAITHABU

In direkter Nachbarschaft zum ODINS, rund ums Haddebyer Noor und entlang der Schlei, liegen die Flächen des Biohofes Haithabu. Der Schwerpunkt der täglichen Arbeit liegt bei der Familie Otzen auf der kleinen Rinderherde. Eine Leidenschaft der Familie, die uns sehr mit ihnen verbindet, ist aber ihre kleine Imkerei.
Vor allem auch auf dem Gelände des Wikinger Museums in Haithabu haben sie ihre Bienenstöcke und wir vertrauen beim Thema Honig am liebsten ihnen. Ob beim Frühstück, für unseren hausgebrauten Craft-Met oder auch im Hofladen.

DOLLERUPER DESTILLE

Die Dolleruper Destille liegt etwa 30 km nordöstlich von uns im Angelitischen Dollerup, auf der Strecke zwischen Flensburg und Kappeln. Deutschlands nördlichste Destille ist auch außerhalb der Halbinsel Angeln dem Geheimtippstatus entwachsen.
Klassische Brände, Liköre, Gins und auch Rums und Whiskeys kommen von hier. Als Feinheimisch-Mitglied arbeiten die Dolleruper Brandmeister am liebsten mit Zutaten und Produzenten von hier, lassen sich in ihrer Leidenschaft für die Arbeit aber auch immer wieder von traditionellen Bränden aus anderen Gegenden der Welt inspirieren.

CHRISTIANSENS BIOLANDHOF

Nur ein paar Kilometer nordwestlich vom ODINS liegt mit Christiansens Biolandhof einer der Pionierbetriebe der ökologischen Landwirtschaft. Bereits seit fast 40 Jahren wird auf dem Hof biologische Landwirtschaft betrieben und immer weiterentwickelt.
Neben dem Anbau verschiedener Feldgemüse liegt ein großer Schwerpunkt der Familie auch darauf, Gemüsesorten zu entwickeln, die sich besonders für den biologischen Anbau eignen. So entstanden auf dem Hof bereits verschiedene Möhren-, Rote Bete-, Broccoli- und Blumenkohlsorten. Einige von ihnen werden deutschlandweit auf Biohöfen angebaut, was ihnen Unabhängigkeit von großen Zucht- und Saatgutunternehmen erlaubt.

OSTENFELDER MEIEREI

Die Ostenfelder Meierei bei Husum kann auf eine lange Tradition zurückblicken. 1887 als klassische Genossenschaftsmeierei in gemeinsamen Besitz ansässiger Landwirtsfamilien gegründet, hat sie den Genossenschaftsmitgliedern über ein Jahrhundert lang den Absatz ihrer gemolkenen Milch gesichert, bis sie 1992 geschlossen wurde.
Ein Jahr später eröffnete sie der ehemalige Lehrling Hauke Koll neu und führt sie seit inzwischen fast 30 Jahren erfolgreich weiter. Hauke Koll und sein Team setzen auf traditionelles Milchhandwerk, klassische Techniken und lange Reifezeiten. So können sie mit ihrer Arbeit die Milch der Region zu Produkten veredeln, die mit ihrem Geschmack auf eine Art ein Wahrzeichen Nordfrieslands geworden sind.

BIOLANDHOF ANDRESEN

Keine 5 Minuten brauchen wir mit dem Auto vom ODINS zu den Weideschweinen der Familie Andresen in Selk. Ihr ganzes Leben verbringen die Tiere auf den Kleegrasflächen, die ihnen mit mobilen Hütten gemütlich eingerichtet werden. Durch das regelmäßige Umzäunen der Ausläufe und Verstellen der Hütten haben die aktiven und reinlichen Tiere immer was zu tun und entwickeln durch die viele Bewegung eine starke Muskulatur und gute Gesundheit.
Die Andresens behalten die Schweine, die wir von ihnen für unsere Hausmacherwurst beziehen, auf unseren Wunsch sogar extra etwas länger. Für die Tiere ist das toll, für uns aber auch: nur so entwickeln sie nämlich die außergewöhnliche Fleischqualität, den Geschmack und vor allem den Fettgehalt, den wir uns für unsere traditionelle Wurstherstellung wünschen – eine klassische Win-Win-Situation.

FISCHEREI JÖRN ROSS

Vom gegenüberliegenden Schleiufer startet Fischer Jörn Ross aus dem Stadthafen in Schleswig seinen Arbeitstag. Unterwegs ist er auf der Schlei und sein Fang ist abhängig von dem, was die Natur uns bietet: Jahreszeiten, Schonzeiten und Fischbewegungen. Mit Jörn haben wir keine festen Liefervereinbarungen, sondern die Absprache, immer wieder flexibel zu schauen, welche Fische er für uns hat.
Deswegen lohnt sich für Fischgerichte mit den Schleifischen von Jörn immer auch der Blick auf die Tagesempfehlungen, wo sich saisonale Kombinationen mit dem Fisch von „vor unserer Haustür“ finden. Mi-Fr gibt’s vormittags ab 9 Uhr am Stadthafen frischen Fisch – solange der Vorrat reicht.

ODINS
EISKARTE

EIS

HARALD SÜSSZAHN
Drei Kugeln feinstes Geestfrisch-Eis nach Wahl, gekrönt von frischer Schlagsahne [7] — 7 €

DAGMAR DIE DUNKLE
Zartschmelzendes Bourbon-Vanille-Eis mit frischer Schlagsahne und dunkler Schokoladensoße [7] — 8 €

KNACKIGER KNUT
Cremiges Schokoladen- und Haselnuss-Eis mit knackigen Walnuss-Stücken und frischer Schlagsahne [7,8] — 8 €

GUDRUN DIE APFELBLONDE
Zartschmelzendes Bourbon-Vanille-Eis mit Apfelmus, Eierlikör und frischer Schlagsahne [3,7] — 9 €

ERIK DER KIRSCHROTE
Zartschmelzendes Bourbon-Vanille-Eis mit heißen Sauerkirschen und frischer Schlagsahne [7] — 8 €

INGA KAFFEEBART
Aromatischer Kaffee mit einer Kugel Bourbon-Vanille-Eis und einer Haube frischer Schlagsahne [7] — 5 €

SCHOKO-SVEN
Schokoladengetränk mit einer Kugel Bourbon-Vanille-Eis und einer Haube frischer Schlagsahne [7] — 5 €

ODINS

WIKINGERPIZZA

TIPP

ROTBART
Deichkäse | Petersilienpesto | Rote Tunke [1a,7,9] — 13 €

ODIN
Gallowaysalami | Deichkäse | Rote Tunke [1a,7,9,10] — 15 €

THOR
Kochschinken | eingelegtes Gemüse | Schafskäse vom Hof Solterbeck | Rote Tunke [1a,7,9] — 15 €

HAITHABU
Wacholderschinken | Rucola | Deichkäse | Rote Tunke [1a,7,9,10] — 16 €

FREYJA
Hausgeräucherter Lachs | Röstzwiebeln | getrocknete Tomaten| Deichkäse | Frischkäse [1a,4,7] — 20 €

WALDGEWÄCHS
Steinchampignons | Kräuteröl | Friesisch Blue | Rote Tunke [1a,7,9] — 16 €

WIKINGERSACHE
Pulled Beef | Bacon | Rote Zwiebeln | Deichkäse | BBQ-Soße [1a,7,9,10] — 18 €