



# BURGER UND MET



**DIE WIKINGERSCHÄNKE**  
DAS GENUSSERLEBNISREICH



Bei den Wikingern war Fleisch eine außergewöhnliche Delikatesse. Es galt als Quelle von Kraft und Mut, wurde mit allergrößter Sorgfalt zubereitet und zu besonderen Anlässen serviert.

So halten wir es auch in der Wikingerschänke. Die Zutaten unserer **NORDICBURGER** sind von höchster Qualität und kommen ausnahmslos frisch aus der Region. Egal, ob reinstes Galloway-Beef von Bunde Wischen, zartes Kikok-Hähnchen oder edler Lachs: Alles wird über offener Flamme perfekt gegart und in rustikalen Rundstücken aus unserem traditionellen Holzbackofen serviert – in vielen regionaltypischen Kombinationen, zum Beispiel mit zartschmelzendem Käse aus Backensholz, knackig-würzigem Kraut und hausgemachten Met-Soßen.

Das Ergebnis sind außergewöhnliche und ursprünglich nordische Burger-Erlebnisse auf Wikinger-Art: eben echte **NORDICBURGER**.

## **NORDICBURGER**

Die Wikinger waren raue Kerle und hatten auch beim Essen ihren eigenen Kopf. Wir servieren eine Auswahl der Lieblings-Burger berühmter Nordmänner.

---

## **MITGALLOWAY**

(Pulled Beef)

### **ERIKDERROTE**

Galloway, Rotkraut, Backensholzer Deichkäse,  
knackiger Senfkohl [1,4,12] 11,90 Euro

### **HARALDBLAUZAHN**

Galloway, Backensholzer Blaue Stunde  
Blauschimmelkäse, knackiger Senfkohl  
und Rosendip [1,4,12] 10,90 Euro

### **SKADIGABELBART**

Galloway, Sellerie-Creme, Backensholzer  
Deichkäse und knackiger Senfkohl [1,4,12] 9,90 Euro

---

## **MITSCHWEIN**

### **IVARBLUTAXT**

Pulled Pork vom Geestschwein,  
Backensholzer Deichkäse, knackiger Senfkohl,  
Rote Bete und Wikingersenf [1,4,12] 9,90 Euro

### **LEIFSCHÖNHAAR**

Pulled Pork vom Geestschwein,  
Backensholzer Deichkäse,  
Zwiebelgemüse und herzhafter Bacon [1,4] 9,60 Euro

## MITFISCH

### BJÖRNGOLDSEITE

Geräucherter Lachs, laktosefreier Backensholzer

Deichkäse Gold, knackiger Senfkohl und Gemüsekraut 12,70 Euro

[1,4,9,12]

---

## VEGETARISCH

### KNUTDERSTARKE

Kerniges Gersten-Patty, frisches Gemüse der Saison,

Backensholzer Deichkäse, knackiger Senfkohl

und Sprossen [1,2,4,12] 8,90 Euro

---

## EXTRAS

Knusprige Beilagen und hausgemachte Soßen

## FRITTEN

Frisch zubereitet aus Kartoffeln von regionalen Erzeugern

★ Als Beilage zum Burger 3,60 Euro

★ Das Pfund (500 g Fritten zum Sattwerden) 5,90 Euro

## SOSSEN

Extra-Portionen für die große Dip-Lust je 1,80 Euro

★ Wikinger-Apfelsenf [4,12]

★ Kräuter [4]

★ Knoblauch [12]

## **SNACKBRETTER**

Für den kleinen Hunger oder zum Teilen zwischendurch

## **WURSTBRETT**

Herzhafte Variation hausgemachter Wurstsorten, serviert mit eingelegtem Gemüse und hausgebackenem Holzofenbrot [1,12]

11,80 Euro

## **KÄSEBRETT**

Käseauswahl mit vier verschiedenen Spezialitäten aus der Hofkäserei Backensholz, serviert mit Rosendip und hausgebackenem Röstbrot [1,4]

9,60 Euro

---

## **GRÜNZEUG**

Knackfrische regionale Salate nach Marktlage

## **HAITHABUSALAT**

Gemischter Marktsalat mit Jahnkes Ziegenkäse und Kronsbeerendressing, serviert mit hausgebackenem Kräuterbrot [1,4,12]

13,90 Euro

## **DANEWERKSALAT**

Gemischter Marktsalat mit saftig gegrilltem Kikohähnchen, Nüssen und Kräuterdressing, serviert mit hausgebackenem Kräuterbrot [1,11,12]

12,90 Euro

---

## **NACHTISCH**

### **RAGNARDERSCHWARZE**

Saftig-warmer Schoko-Kirsch-Kuchen im Glas mit Ziegeis [1,2,4]

6,90 Euro

### **DERSANFTESVEN**

Leichte Frischkäsecreme mit Früchten der Saison und Minzpesto [4,11]

5,50 Euro



# CRAFTMET

Das Metbrauen hat eine jahrtausendealte Tradition und war wesentlich früher verbreitet als zum Beispiel das Bierbrauen. Für die Wikinger war Met sogar das Getränk der Götter. Ihr grundsätzliches Rezept: guter Honig und braumeisterliches Geschick, viel Erfahrung und noch mehr Geduld bei der natürlichen Gärung.

Um die in Gang zu setzen, nutzen wir unterschiedliche Honige von Imkern aus der Region und Früchte von hiesigen Obstbauern – wie zum Beispiel Äpfel oder Johannisbeeren. Während der Gärvorgang bei industriell hergestelltem Met häufig nach einer gewissen Zeit abgebrochen wird, geben wir unserem **CRAFTMET** alle Zeit, die er braucht, bis der natürliche Reifeprozess abgeschlossen ist.

Das Ergebnis ist ein ursprüngliches und naturtrübes Getränk für göttlichen Genuss in vielen Varianten. Durch die individuellen Kombinationen von Honigen und Früchten entsteht eine Vielzahl unterschiedlicher Intensitäten und Geschmacksnuancen. In unserer **CRAFTMET**-Brauerei haben wir immer einige Sorten im offenen Ausschank. Andere können Sie in Flaschen abgefüllt im ursprünglichen Ambiente der Wikingerschänke genießen oder mit nach Hause nehmen.

## GETRÄNKE

---

### LIMONADEN

Hausgemacht mit regionalen Früchten

Rhabarber-Minze	0,5 l	4,90 Euro
Pfirsich-Apfel	0,5 l	4,90 Euro
Sanddorn-Johannisbeere	0,5 l	4,90 Euro

---

### SÄFTEUNDSCHORLEN

Apfelschorle trüb	0,33 l	3,10 Euro
Johannisbeerschorle	0,33 l	3,10 Euro
Rhabarberschorle	0,33 l	3,10 Euro
Rote Frucht	0,33 l	3,10 Euro
Holunderblüte	0,33 l	3,10 Euro
Apfel Sanddorn	0,33 l	3,20 Euro
Rhabarbersaft	0,2 l	2,80 Euro
Orangensaft	0,2 l	2,60 Euro
Traubensaft rot	0,2 l	2,80 Euro
Bananensaft	0,2 l	2,80 Euro
Kirschsafte	0,2 l	2,80 Euro
Kiba	0,2 l	2,80 Euro
Steinmeier 100% Apfelsaft naturtrüb	0,2 l	2,60 Euro
Tomatensaft	0,2 l	2,90 Euro
Apfelsaft vom Apfelschiff Hollingstedt	0,2 l	3,00 Euro
Bionade Holunder	0,33 l	3,20 Euro
Bionade Litschi	0,33 l	3,20 Euro

## SOFTDRINKS

St. Michaelis	0,25 l	2,50 Euro
St. Michaelis	0,75 l	6,00 Euro
St. Michaelis Still	0,25 l	2,50 Euro
St. Michaelis Still	0,75 l	6,00 Euro
Sinalco Orange <sup>1,2,6</sup>	0,2 l	2,50 Euro
Sinalco Zitrone <sup>1</sup>	0,2 l	2,50 Euro
Sinalco Cola <sup>2,3</sup>	0,2 l	2,50 Euro
Sinalco Orange, Zitrone, Cola <sup>1,2,3,4</sup>	0,4 l	3,90 Euro
Sinalco Cola light <sup>1,2,3,4</sup>	0,2 l	2,50 Euro
Sinalco Cola light <sup>1,2,3,4</sup>	0,4 l	3,90 Euro
Sinalco Spezi <sup>1,2,3</sup>	0,2 l	2,50 Euro
Bitter Lemon <sup>5</sup>	0,2 l	3,00 Euro
Tonic Water <sup>5</sup>	0,2 l	3,00 Euro
Ginger Ale <sup>5</sup>	0,2 l	3,00 Euro

---

## BIERE VOM FASS

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

## FLASCHENBIERE

Schneider Weisse original	0,5 l	4,80 Euro
Flensburger alkoholfrei	0,33 l	2,90 Euro
Malzbier <sup>2</sup>	0,33 l	2,90 Euro
Schneider Weisse alkoholfrei	0,5 l	4,50 Euro



## GETRÄNKE DER NORDMÄNNER

**Das göttliche Bier der Wikinger** Krug 2,0 l 18,00 Euro  
Hell oder Dunkel

**ODINS Bier** Krug 2,0 l 22,50 Euro  
etwas Besonderes halb Met halb Bier Becher 0,2 l 2,60 Euro

**Wikingerblut** Krug 1,0 l 16,50 Euro  
Honigmet mit Kirschsafft Becher 0,2 l 3,50 Euro

**Thors Rache** Krug 1,0 l 17,80 Euro  
Limonentunke mit Honigmet Becher 0,2 l 3,60 Euro

**Blauzahntrunk** Krug 1,0 l 12,80 Euro  
köstliches Dunkelbier mit Honigmet Becher 0,2 l 2,90 Euro

**Haithabu Met** Krug 1,0 l 21,50 Euro

**Der Wikinger** Becher 0,2 l 2,80 Euro  
Kräuter Limonade

**CRAFT MET** 0,2 L 5,90 Euro  
frisch aus dem Fass



## **APERITIFS**

Prosecco	0,1 l	4,00 Euro
Prosecco mit Sanddornlikör	0,1 l	4,80 Euro
Aperol Spritz	0,2 l	5,50 Euro
Applertif	0,1 l	3,50 Euro

---

## **HINTERHER**

Oldesloer Korn	2 cl	2,20 Euro
Helbing Kümmel	2 cl	2,50 Euro
Malteserkreuz Aquavit	2 cl	2,50 Euro
Aalborg Jubiläums Aquavit	2 cl	3,00 Euro
Linie Aquavit	2 cl	3,50 Euro
Bommi	2 cl	3,00 Euro
Williamsbirne	2 cl	4,00 Euro

---

## **HOCHPROZENTIGES**

aus der Dolleruper Destille

Apfelbrand	2 cl	5,50 Euro
Zwetschgenwasser	2 cl	5,50 Euro
Quittenwasser	2 cl	5,50 Euro

## HOCHPROZENTIGES

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

---

## LONGDRINKS (mit jeweils 4 cl Hochprozentigem)

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

---

## HEISSES

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

## HEISSES

Pharisäer	4,20 Euro
Grog	3,80 Euro
Glühwein	3,80 Euro
Tote Tante	4,50 Euro
Heiße Schokolade, weiß, braun	3,30 Euro
Heiße Zitrone	2,90 Euro
Eilles Tee	
Glas Tee, Sommerbeeren	3,10 Euro
Glas Tee, Kräutergarten	3,10 Euro
Glas Tee, Sonne Asiens Blatt	3,10 Euro
Glas Tee, Darjeeling Royal	3,10 Euro
Glas Tee, Rooibos Vanilla	3,10 Euro
Glas Tee, Vita Orange	3,10 Euro
Glas Tee, Pfefferminze	3,10 Euro
Glas Chai pur, Chai Latte	3,20 Euro
Glas Matcha Green, Chai Latte	3,20 Euro

*Alle Preise in Euro inkl. gesetzlicher Mehrwertsteuer  
und Bedienung*

<sup>1</sup> Konservierungsstoff Benzoesäure. <sup>2</sup> Mit Farbstoff. <sup>3</sup> Koffeinhaltig.

<sup>4</sup> Mit Süßstoff Saccharin und Aspartam, enthält Phenylalanin,

<sup>5</sup> Chininhaltig. <sup>6</sup> Antioxydationsmittel

## PRICKELNDES

Deutschland, Niederrhein,  
Demeter-Obsthof Clostermann-Neuhollandshof

### **Appléritif Apfel & Rose + ARONIA**

Feinherb, alkoholfrei

Sektverperlter Apfelsaft aus edlen Äpfeln  
mit einer feinen Rosennote. Durch Zusatz  
von Aroniasaft herb frisch im Geschmack  
und dunkelrot im Glas.

0,1 l 3,50 Euro

---

## WEISSWEINE

Deutschland, Rheinhessen, Naturland-Weingut Kühling

**Grauburgunder**, 2015, trocken

Vollmundiger, kräftiger und schmelziger Grauburgunder.

Reife Aromen von Melone, Birne und Banane

Traubenart: Grauburgunder

*Restzucker in g/L: 4,1 Säure in g/L: 6,0*

*Alc in Vol%: 12,5*

0,75 l 23,50 Euro

0,2 l 6,80 Euro



## WEISSWEINE

Deutschland, Rheinhessen, ECOVIN-Weingut Gustavshof

**Sinnvoll** QbA 2014, trocken, vegan,  
Histamin < 0,25 mg/L, Aromen von Birne und Banane.  
Im Geschmack spielt die leichte Säure mit den fruchtigen  
Aromen. Weich und rund im Mund.  
Traubenart: Johanniter— eine pilztolerante Rebsorte aus  
der Burgunderfamilie

*Restzucker in g/L: 5,5 Säure in g/L: 4,9*

*Alc in Vol%: 12,0*

0,75 l 21,50 Euro

0,2 l 6,50 Euro

---

Deutschland, Württemberg, ECOVIN-Weingut Schäfer-Heinrich

**Kerner** QbA 2015, halbtrocken  
Ein fröhlicher Wein! Aromatisch, rund, mit zartem Bukett.  
Traubenart: Kerner

*Restzucker in g/L: 15,6 Säure in g/L: 6,0*

*Alc in Vol%: 11,5*

1,0 l 24,50 Euro

0,2 l 5,20 Euro

---

## ROTWEINE

Deutschland, Rheinhessen, ECOVIN-Weingut Gustavshof

**Zero S** QbA 2015, trocken, vegan, Histamin < 0,25 mg/L  
Ohne Schwefelzusatz, Dunkle Farbreflexe, fruchtig,  
beerig, weiche Tannine. Duft nach Waldbeeren und  
Schattenmorellen. Besonders weich und rund im Mund.  
Traubenart: Dornfelder und Portugieser

*Restzucker in g/L: 7,0 Säure in g/L: 5,2*

*Alc in Vol%: 13,0*

0,75 l 23,00 Euro

0,2 l 6,50 Euro



## ROTWEINE

Deutschland, Pfalz, Bioland-Weingut Heiner Sauer

**Pfälzer Rotwein Cuvée**, QbA, 2014, halbtrocken  
Fruchtbetont mit deutlichen Noten von Heidelbeeren  
und süßem Kirschsafte. Weiches Cuvée mit angenehm  
verhaltener Süße, viel dunkler Frucht und fein-würzigen Waldpilz-  
noten.

Traubenart: Dornfelder, Spätburgunder, Dunkelfelder  
und Portugieser

*Restzucker in g/L: 14,9 Säure in g/L: 5,6*

*Alc in Vol%: 11,5*

0,75 l 23,50 Euro

0,2 l 6,50 Euro

---

**Stahl-Rot!** Rotweincuvée

0,2 l 5,50 Euro

0,75 l 18,00 Euro

---

Dieser Rotwein besteht aus den Rebsorten Zweigelt, Regent  
und Spätburgunder und verbrachte eine kurze Zeit im Holzfass.  
Sein Rubinrot bringt Farbe ins Glas. Sauerkirschen, schwarze  
Johannisbeeren und würzige Noten sind zu erkennen. Ein leichtes  
Pfefferl verbleibt im Abgang. Die saftige, jugendliche Art lässt ihn  
zu Steaks und Wildgerichten wunderbar dastehen. Der Wein macht  
einfach Vergnügen!

---

Deutschland, Rheinhessen, ECOVIN-Weingut Hemer

**Blauer Portugieser** 2014, QbA, halbtrocken

Samtig und gefällig.

Traubenart: Blauer Portugieser

*Restzucker in g/L: 14,7 Säure in g/L: 5,4*

*Alc in Vol%: 12,0*

1,0 l 24,50 Euro

0,2 l 6,00 Euro

## EINSERVICEFÜRSIE

Hinter den Gerichten auf unserer Speisekarte finden Sie Nummern in eckigen Klammern. Damit haben wir Inhaltsstoffe gekennzeichnet, die bei Unverträglichkeiten oder Allergien relevant sein können. Falls Sie trotz dieser Kennzeichnung unsicher sind, gibt Ihnen unser Service gerne Auskunft.

WAS STECKT HINTER DER NUMMER:

[?]



[1]

Glutenhaltiges Getreide, namentlich Weizen (wie Dinkel und Khorasan-Weizen), Roggen, Gerste, Hafer und Erzeugnisse daraus



[2]

Eier und Erzeugnisse daraus



[4]

Milch und Erzeugnisse daraus



[8]

Krebstiere und Erzeugnisse daraus



[9]

Fische und Erzeugnisse daraus



[11]

Schalenfrüchte, namentlich Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Cashewnüsse, Pekannüsse, Pistazien, Makadamianüsse und Erzeugnisse daraus



[12]

Senf und Erzeugnisse daraus