



DIEWIKINGERSCHÄNKE



FEINHEIMISCH
Genuss aus Schleswig-Holstein e.V.

WIKINGERMAHL

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

SCHAUFELSTÜCK

48 Stunden sanft gegart, mit Gerstenbrei
und Wildkräutern, Honiggemüse, Zwiebelkonfitüre
und Metsauce [1,7,9,10]

24,50 Euro

ZWERGHUHN

mit Metsauce, hausgebackenem Fladenbrot,
Trockenpflaumen und Honiggemüse [1,7,9,10]

22,80 Euro

GESTREMELTERLACHS

mit Honig-Zitronen-Butter, Gerstenbrei
und Spinat [1,4,7,9]

21,90 Euro

HOLUNDERBLÜTENMOUSSE

mit Rhabarber-Erdbeer-Grütze und Minze [3,7]

7,50 Euro



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

MITFISCH

BJÖRNGOLDSEITE

Geräucherter Lachs, laktosefreier Backensholzer
Deichkäse Gold, knackiger Senfkohl und Gemüsekraut [1,4,9,12]

12,70 Euro

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

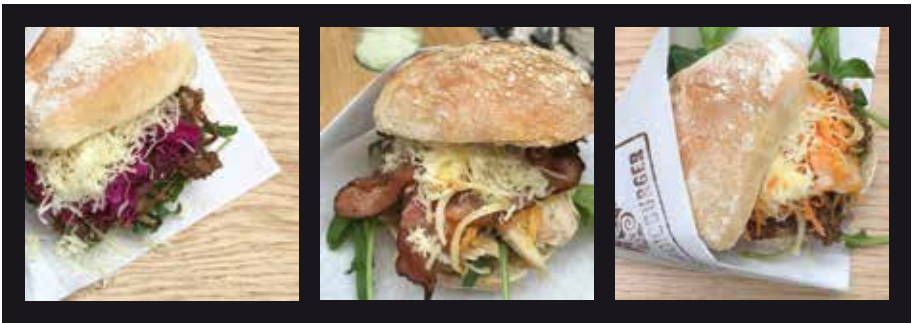
SOSSEN

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

- ★ Wikinger-Apfelsenf [4,12]
- ★ Kräuter [4]
- ★ Knoblauch [12]



DIE WIKINGERSCHÄNKE



JEDEN MITTWOCH AB 18 UHR

BURGERBUFFET

PRO PERSON 18,50 EURO

(BURGER SATT, SALATE UND DIPS)



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 DER NORDMÄNNER

Das göttliche Bier der Wikinger Hell oder Dunkel	Krug 2,0 l	19,00 Euro
ODINS Bier etwas Besonderes: halb Met halb Bier	Krug 2,0 l Becher 0,2 l	32,00 Euro 3,50 Euro
Wikingerblut Honigmet mit Kirschsafft	Krug 1,0 l Becher 0,2 l	16,50 Euro 3,50 Euro
Thors Rache Limonentunke mit Honigmet	Krug 1,0 l Becher 0,2 l	17,80 Euro 3,60 Euro
Blauzahnrunk köstliches Dunkelbier mit Honigmet	Krug 1,0 l Becher 0,2 l	17,20 Euro 3,50 Euro
Haithabu Met	Krug 1,0 l	25,00 Euro
Der Wikinger Kräuter-Limonade	Becher 0,2 l	3,00 Euro
CRAFT MET frisch aus dem Fass	0,2 L	5,90 Euro



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	0,2 l	3,10 Euro
Johannisbeerschorle	0,2 l	3,10 Euro
Rhabarberschorle	0,2 l	3,10 Euro
Holunderblüte	0,2 l	3,10 Euro
Rhabarber Nektar	0,2 l	2,80 Euro
Orangensaft	0,2 l	2,60 Euro
Trauben Nektar	0,2 l	2,80 Euro
Bananen Nektar	0,2 l	2,80 Euro
Kirsch Nektar	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

SOFTDRINKS

St. Michaelis	0,25 l	2,70 Euro
St. Michaelis	0,75 l	6,90 Euro
St. Michaelis Still	0,25 l	2,70 Euro
St. Michaelis Still	0,75 l	6,90 Euro
Sinalco Orange ^{1,2,6}	0,2 l	2,90 Euro
Sinalco Zitrone ¹	0,2 l	2,90 Euro
Sinalco Cola ^{2,3}	0,2 l	2,90 Euro
Sinalco Orange, Zitrone, Cola ^{1,2,3,4}	0,4 l	4,50 Euro
Sinalco Cola light ^{1,2,3,4}	0,2 l	2,90 Euro
Sinalco Cola light ^{1,2,3,4}	0,4 l	4,50 Euro
Sinalco Spezi ^{1,2,3}	0,2 l	2,90 Euro
Bitter Lemon ⁵	0,2 l	3,50 Euro
Tonic Water ⁵	0,2 l	3,50 Euro
Ginger Ale ⁵	0,2 l	3,50 Euro

BIERE VOM FASS

Flensburger Edles Helles	0,3 l	3,10 Euro
Flensburger Edles Helles	0,5 l	4,80 Euro
Flensburger Dunkel	0,3 l	3,50 Euro
Flensburger Dunkel	0,5 l	5,00 Euro
Alsterwasser	0,3 l	3,10 Euro
Alsterwasser	0,5 l	4,80 Euro

FLASCHENBIERE

Schneider Weisse original	0,5 l	4,80 Euro
Flensburger alkoholfrei	0,33 l	3,10 Euro
Malzbier ²	0,33 l	3,10 Euro
Schneider Weisse alkoholfrei	0,5 l	4,80 Euro

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
Appleritif	0,1 l	3,50 Euro

HINTERHER

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

HOCHPROZENTIGES

aus der Dolleruper Destille

Williamsbirne	2 cl	5,50 Euro
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
Ramazzotti	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

Becher Kaffee	2,70 Euro
Tasse Kaffee, entkoffeiniert	2,20 Euro
Latte Macchiato	3,50 Euro
Milchkaffee	3,50 Euro
Espresso	2,20 Euro
Doppelter Espresso	3,90 Euro
Cappuccino	2,80 Euro

HEISSES

Grog	4,20 Euro
Glühwein	4,50 Euro
Tote Tante	4,50 Euro
Heiße Schokolade, weiß, braun	3,50 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	
Glas Matcha Green, Chai Latte	3,20 Euro

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

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 3,80 Euro

WEISSWEIN

WATERKANT WINE BOTTLERS – Hamburg

OCCO Grauburgunder trocken

0,2 l 4,80 Euro

0,75 l 17,50 Euro

Rheinhessischer Grauburgunder, in Hamburg nach alter hanseatischer Tradition abgefüllt. Weich, rund und unkompliziert, mit einem Bukett von gelben Früchten und Wiesenkräutern.

ROTWEIN

WATERKANT WINE BOTTLERS – Hamburg

OCCO Syrah

0,2 l 5,50 Euro

0,75 l 19,50 Euro

Syrah von der Côtes Catalanes, in Hamburg nach alter hanseatischer Tradition abgefüllt. Mit animierenden Tanninen und fruchtigen Noten von dunklen Waldbeeren, Feigen und Süßkirschen.

EIN SERVICE FÜR SIE

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