



**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 Hähnchen vom Hof Bimöhlen 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

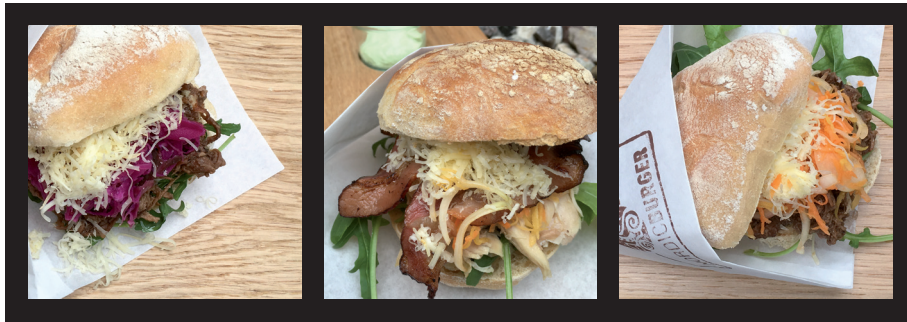
Extra-Portionen für die große Dip-Lust

je 1,80 Euro

- \* Wikinger-Apfelsenf [4,12]
- \* Kräuter [4]
- \* Knoblauch [12]



**DIEWIKINGERSCHÄNKE**



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

<b>Das göttliche Bier der Wikinger</b> Hell oder Dunkel	Krug 2,0 l	19,00 Euro
<b>ODINS Bier</b> etwas Besonderes: halb Met halb Bier	Krug 2,0 l Becher 0,2 l	32,00 Euro 3,50 Euro
<b>Wikingerblut</b> Honigmet mit Kirschsafft	Krug 1,0 l Becher 0,2 l	16,50 Euro 3,50 Euro
<b>Thors Rache</b> Limonentunke mit Honigmet	Krug 1,0 l Becher 0,2 l	17,80 Euro 3,60 Euro
<b>Blauzahntrunk</b> köstliches Dunkelbier mit Honigmet	Krug 1,0 l Becher 0,2 l	17,20 Euro 3,50 Euro
<b>Haithabu Met</b>	Krug 1,0 l	25,00 Euro
<b>Der Wikinger</b> Kräuter-Limonade	Becher 0,2 l	3,00 Euro
<b>CRAFT MET</b> 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

Wasser sprudelnd	0,25 l	2,70 Euro
Wasser sprudelnd	0,75 l	6,90 Euro
Wasser still	0,25 l	2,70 Euro
Wasser still	0,75 l	6,90 Euro
Sinalco Orange <sup>1,2,6</sup>	0,2 l	2,90 Euro
Sinalco Zitrone <sup>1</sup>	0,2 l	2,90 Euro
Sinalco Cola <sup>2,3</sup>	0,2 l	2,90 Euro
Sinalco Orange, Zitrone, Cola <sup>1,2,3,4</sup>	0,4 l	4,50 Euro
Sinalco Cola light <sup>1,2,3,4</sup>	0,2 l	2,90 Euro
Sinalco Cola light <sup>1,2,3,4</sup>	0,4 l	4,50 Euro
Sinalco Spezi <sup>1,2,3</sup>	0,2 l	2,90 Euro
Bitter Lemon <sup>5</sup>	0,2 l	3,50 Euro
Tonic Water <sup>5</sup>	0,2 l	3,50 Euro
Ginger Ale <sup>5</sup>	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 <sup>2</sup>	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	2,80 Euro
Tasse Kaffee, entkoffeiniert	2,50 Euro
Latte Macchiato	3,90 Euro
Milchkaffee	3,90 Euro
Espresso	2,40 Euro
Doppelter Espresso	4,20 Euro
Cappuccino	3,20 Euro

## HEISSES

Grog	4,90 Euro
Glühwein	4,90 Euro
Tote Tante	4,90 Euro
Heiße Schokolade, weiß, braun	3,90 Euro
Heiße Zitrone	3,50 Euro
Eilles Tee	
Glas Tee, Sommerbeeren	3,30 Euro
Glas Tee, Kräutergarten	3,30 Euro
Glas Tee, Sonne Asiens Blatt	3,30 Euro
Glas Tee, Darjeeling Royal	3,30 Euro
Glas Tee, Rooibos Vanilla	3,30 Euro
Glas Tee, Vita Orange	3,30 Euro
Glas Tee, Pfefferminze	3,30 Euro
Glas Chai pur, Chai Latte	3,80 Euro
Glas Matcha Green, Chai Latte	3,80 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 3,80 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 Waldbee-  
ren, Feigen und Süßkirschen.

## 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

---