



## DE VÖRSPIESEN

Tetenbüller Bio Schafskäse vom Hof Volquardsen  
auf Kürbis Chutney, Rote Beete-Blutorangen-Marmelade,  
Wildkräuter, geröstete Kerne und Minz Vinaigrette  
19,50 €

Hausgebeiztes Lachsforellenfilet von der Kieler Meeresfarm  
auf Kartoffelpüree, glacierten Pastinaken, Tomaten-Fenchel-Marmelade und Wildkräutern  
19,50 €

Tatar vom Viöler Bio-Galloway mit gebratener Kieler Förde Garnele,  
Birne, Meerrettich-Kaffeemousse und Rote Beete  
22,50 €

### **Marios Geheimtip: Fien tu Huus "Bierbrett"**

Bio Galloway Stick und Cabanossi, Bio Lamm Stick und Cabanossi aus Viöl,  
Katenschinken von Bauer Schramm, Bio-Schafskäse aus Tetenbüll,  
Bio Backenscholzer Deichkäse, hausgebackenes Gewürzbrot,  
Rotweinschalottenbutter und 1 Glas Czerny Bio Bier  
24,50 €

## DE SOPPEN

Apfel-Sellerie-Süppchen mit Röstzwiebelpesto  
und 2 gebratenen Kieler Förde Garnelen  
14,00 €

Süppchen vom Bio-Kürbis mit Kokosmilch,  
Jahnkes Ziegenkäse, Tatar von der Kieler Lachsforelle, Kürbiskernen und Öl  
14,00 €

Fien tu Huus Fischsuppe mit Kieler Förde Garnele und Sarlhusener Krebsen,  
mit gebratenen Fischfilets unserer Region, Gemüse vom Markt,  
hausgebackenem Tomatenbrot und Salsa Verde  
18,50 €



## VEGETARISCH & VEGAN

Pelzerhakener Power Bowl mit Holstein Quinoa,  
Petersilien-Walnusspesto, glacierten Pastinaken, Kürbischutney,  
wildem Brokkoli, Ofentomaten, gerösteten Kernen und Wildkräuter-Salat  
23,50 €

Quark-Spätzle aus Bio-Topfen vom Hof Fuhlreit  
mit Bio Hofkäse aus Backensholz, Röstzwiebeln, Blattpetersilie und Rucola  
21,50 €

Gebackener Feta vom Wasserbüffel von Feddersen Farm aus Immenstedt  
mit Tagliatelle, Petersilien-Walnuss-Pesto, gerösteten Kernen,  
Karotten-Sternanis-Marmelade und Wildkräutern  
25,50 €

Curry von Bio Rote Beete, Kokosmilch und Holstein Quinoa  
mit "Friesisch Blue" einem Bio-Blauschimmelkäse vom Backensholzer Hof,  
Pastinaken und Bio-Minz-Joghurt vom Hof Fuhlreit  
24,00 €

## DE FISKEN

Gebratenes Filet von der Kieler Lachsforelle  
auf Pastinakenpüree mit wildem Brokkoli, Kürbis-Chutney,  
Tomaten-Fenchel-Marmelade und Wildkräutern  
28,00 €

Fisch und Chips vom Ostseedorsch  
gefangen vom Fischer Bruno in der Lübecker Bucht  
und Salsa Verde mit Pommes und Backensholzer Bio-Deichkäse  
14,50 €

Störfilet gebraten, eine Spezialität der Fischerei Reese aus Sarlhusen  
mit Drillingen, Kohlrabi, Pastinaken in Creme Fraiche von der Meierei Horst  
und Bio-Schafskäse aus Tetenbüll  
36,00 €

Gebratenes Ostseedorschfilet auf Kartoffelpüree,  
geschmortem Rahmwirsing mit rauchigem Speck von Bauer Schramm und Senfbutter  
24,50 €

### **Marios Lieblingsfisch-Gericht**

Gebratenes Barschfilet aus dem Plöner See auf Kartoffelstampf,  
Schmandsauerkraut, gebratene Bio-Blutwurst aus Viöl, Apfel-Rosmarin-Chutney und Jus  
29,50 €

# SPIESKAART

## DAT FLEES

Gulasch vom Damwild aus dem Bandorfer Forst  
mit Bio Walnuss Spätzle, Steinpilzen, glacierten Pastinaken und Preiselbeeren  
27,50 €

Marios "Pot-au-feu" von Bauer Schramms Perlhuhn (Brust und Keule)  
mit Wirsing, Drillingen, Kürbis, Pastinake und Rote-Beete-Marmelade  
25,50 €

Fien tu Huus „Labskaus Interpretation“  
Tranchiertes Bio Galloway Rumpsteak von der Fleischerei Burmeister aus Viöl  
auf Püree von Bio Rote Beete, gerösteten Drillingen, Tatar vom Glückstädter Matjes,  
gebackenem Wachtelei und Rotwein-Schalottenbutter  
36,00 €

Bio Galloway Burger 200g und Brioche Bun von der Bäckerei Scheel  
mit Tomaten, Gurken, Rucola, Smoked Dip, Backensholzer Bio-Deichkäse,  
geschmorten Zwiebeln und Pommes Frites  
19,50 €

Bolognese vom Bio-Galloway aus Viöl mit Tagliatelle,  
Bio Deichkäse aus Backensholz und Rucola  
17,50 €

## DE KINNER

Bio-Rinderfrikadelle mit Erbsen,  
Karotten und Kartoffelstampf  
11,50 €

Ostseedorschnuggets mit Erbsen,  
Karotten und Kartoffelstampf  
11,50 €

Bio-Bratwürstchen mit Kohlrabi in Rahm  
und Kartoffelstampf  
11,50 €

"Große" Portion Pommes Frites  
4,50 €

Ketchup / Mayo  
0,50 €

1 Kugel Geesas Bio Milch-Eis in einer Eis-Muschel  
2,90 €

# SPIESKAART

## DE SNOPEREEN

Fien tu Huus Kaiserschmarrn mit Gewürz-Zwetschgenkompott  
und Geesas Butterstreuseleis  
13,50 €

Marios Pistazien-Crème-Brûlée mit Birnen-Tonkabohnen-Kompott,  
Florentiner und Geesas Bio-Hagebutteneis  
12,50 €

Flaschenpost Nr. 3  
Brownie von Original Beans Bio Schokolade, Beerengrütze,  
Rahm mit Ingwer und weißer Bio-Schokolade, Florentiner und Geesas Bio-Quitten-Sorbet  
13,50 €

Geesas Sorbets  
Himbeere, Erdbeere, Quitte  
je Kugel 2,90 €

Sinas Empfehlung  
ein Bio Kaffeelikör aus Laboe  
4cl | 4,50 €

Feinheimischer Bio Eierlikör mit Holunderbrand  
4cl | 5,50€

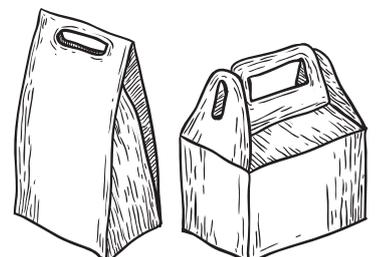
Geesas Bio Milch-Eis vom Hof Fuhlreit  
Vanille, Schokolade, Butterstreusel, Hagebutte, Stracciatella, Salzkaramell  
je Kugel 2,90 €

Bitte informieren Sie unseren Service,  
wenn Sie unter Allergien und Unverträglichkeiten leiden.  
Entsprechende Informationen liegen für Sie bereit.



## VON HUUS TO HUUS

alle Speisen & Getränke  
können Ihr auch abholen  
einfach anrufen & bestellen  
**04561 5598996**



Sina & Mario



## ANLATER

### „Fien tu Huus ROSA LIE“

Unser feinheimischer Apero Spritz mit Aromen von Rosen,  
Erdbeeren und Bitterorangen, aufgefüllt  
mit Fien tu Huus Sekt Blanc de Blanc und Orangenscheibe  
0,2 l | 9,50 €

### Engel N°1

Secco 2020 trocken  
fein eingebundene Säure in optimaler Abstimmung zum Restzuckergehalt.  
Eine Muskat- und Pfirsichnote bestimmt das fruchtige Bouquet  
0,1 l | 6,50 €

### Marios Lecker Spritz

mit hausgemachten Basilikum-Rosa-Pfeffer-Sirup,  
Fien tu Huus Sekt Blanc de Blanc, frischem Basilikum und Rosa Beeren  
0,2 l | 9,50 €

### „Pelzes spritzigster Spritz“

mit Sinas hausgemachten Black Pepermint-Kardamom Sirup,  
Fien tu Huss Haus Sekt Blanc de Blanc und Bennis Bio-Minze aus Beusloe  
0,2 l | 9,50 €

## BEER VOM FASS

### Czernys Bio Küstenbrauerei

„In der alten Festung Friedrichsort an der Kieler Förde  
haben Jasmin und Jan Czerny eine Familienbrauerei errichtet.  
Die ehemaligen Meeresbiologen machten damit ihr Hobby zum Beruf.  
Sie legen Wert auf Nachhaltigkeit und ursprünglichen Geschmack.“

### Czernys Bio Küstenbrauerei Pils

Aus ökologisch und zum Großteil regional  
erwirtschafteten Rohstoffen hergestellt.  
0,3 l | 4,50 €



### Flensburger Pilsener

0,3 l | 0,5 l  
3,50 € | 5,00 €

### Flensburger Pilsener dunkel

0,3 l | 0,5 l  
3,50 € | 5,00 €

### Flensburger Alster

0,3 l | 0,5 l  
3,50 € | 5,00 €



## PULLENBEER

**Flensburger Pils  
und alkoholfrei**  
0,33 l | 3,50 €

**Schneider Weisse  
hell oder alkoholfrei**  
0,5 l | 5,00 €

## SPRITFRI

### fritz Getränke

fritz spritz

Bio-Rhabarberschorle | Bio-Apfelschorle | Bio-Traubenschorle

fritz kola mit & ohne Zucker

fritz limo mit Zitrone oder Orange

fritz mischmasch

Kola-Orangen-Limonade

0,33 l | 3,50 €

### Appellsaft aus Kiel vom Hof Schuster

0,2 l | 3,50 €

### Bio-Lemonaid

Lemonaid mit Blutorange oder Maracuja

0,33 l | 4,00 €

### Magnus Mineralwasser

ausdrücklich „nordisch“ und „regional“

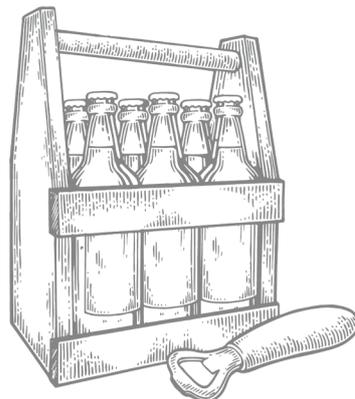
mit & ohne Kohlensäure

0,25 l | 0,75 l

3,00 € | 6,50 €

### Goldberg Tonic Water

0,2 l | 3,50 €



# AFSUCKER TU HUUS

## **Neptuns Dark Rum**

aus Dollerup 42%

Für den Neptuns Dark Rum wurden ganz besondere Fässer verwendet mit einer extrem starken Toastung. Durch diese stark getoasteten Fässer und die dreijährige Lagerung erhält der Neptuns Dark Rum einen besonderen weichen Geschmack und die dunkle Farbe.

2 cl | 6,00 €

4 cl | 11,00 €

4cl Neptuns Dark Rum mit Fritz Cola  
13,50 €

## **Czernys Bio Rum 56%**

ausgeschenkt

aus dem Eichen-Fass das gibt es nur im Fien tu Huus

2 cl | 6,00 €

4 cl | 11,00 €

4cl Czernys Bio Rum mit Fritz Cola  
13,50 €

## **Dolleruper Himbeere 42%**

Die Himbeeren vom Gut Steinwehr werden in hochgereinigtem Alkohol eingelegt. Den Früchten wird so in mehreren Tagen das Aroma entzogen, bevor das Mazerat in der Brennblase destilliert wird. Es entsteht eine einzigartige Himbeerblume und ein sehr milder Geschmack.

2 cl | 6,00 €

## **Dolleruper Honig 40%**

Dieser feinheimische Brand wird in der Dolleruper Destille mit Honig aus Angeln hergestellt. Die Honigmaische wird zunächst gegärt und dann destilliert. Durch den verwendeten Honig erhält er eine angenehme, dezente Süße und ein tolles natürliches (!) Aroma.

2 cl | 6,00 €

## **Feinheimischer Bio Eierlikör**

mit Holunderbrand

4cl | 5,50 €

## **Bio Korn**

völlig neu interpretiert!

Gyldenlöv 38%

2 cl | 5,00 €

## **Löv Sauer auf Eis**

Bio Gyldenlöv, Zitronensaft,

Zuckersirup, Zitrone

5 cl | 9,50 €

## **Norddeutscher Bio**

Single Cask Corn Whisky 46%

Whisky aus 100 % deutschem Mais.

Vermascht, mit einer speziellen Hefe vergoren und bei uns in Dollerup destilliert.

Gelagert wurde er anschließend für drei Jahre in einem alten Kirschweinfass an der Flensburger Förde. Nicht kühlfiltriert.

Der Whisky strahlt in seiner ganz natürlichen Farbe.

2 cl | 6,00 €

4 cl | 11,00 €

4cl Bio Whiskey mit Fritz Cola  
13,50 €

## **Marios Tipp**

### **Wilde Kräuter 40%**

#### **Bio Kräutergeist**

Die Wildkräuter stammen aus Blunk im Kreis Segeberg. Hier werden nach dem Prinzip der Permakultur und in Bioqualität alte Wildpflanzen angebaut. Enthalten sind je nach Jahreszeit Giersch, Wiesenkerbel,

Wiesen-Bärenklau, Franzosenkraut, Knöterich, Weiße Melde, Vogelmiere und Sauerampfer. Ungezuckert!

2 cl | 6,00 €

## **Dolleruper Sanddorn Likör 20%**

Der Sanddorn, welcher auch Dünendorn oder Sandbeere genannt wird, bildet die Basis dieses leckeren Likörs.

Die säuerlich-herbe Note des Sanddorns ergibt einen tollen Geschmack in Kombination mit der klassischen Süße eines Likörs.

Ein fruchtiges Erlebnis!

4 cl | 6,00 €

# AFSUCKER TU HUUS

**Sinas Tipp**  
**Kaffeeküste Bio Kaffeelikör**  
„Die dunkelste Versuchung“  
4cl | 4,50 €

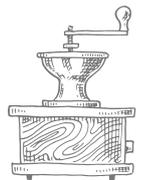
**Dolleruper Apero aus Äpfeln 17%**  
Dem französischen Synonym für Aperitif entsprechend handelt sich hierbei um einen alten Apfelwein, der chaptalisiert und mit Sherryhefen vergoren wurde. Nach der Klärung reift er mindestens sechs Monate in Rotweinfässern (Barrique).  
4 cl | 6,00 €

**Dolleruper Zwetschge 42%**  
Dieses Zwetschgenwasser zählt zu den Raritäten unter den Bränden in der Dolleruper Destille. Die regionalen Zwetschgen werden vergoren und anschließend destilliert.  
2cl | 6,00 €

**Dolleruper Haselnuss 42%**  
Ein kräftiges nussiges Aroma, der Abgang ist weich. Haselnussgeist wurde in der Dolleruper Destille ohne jeglichen Zusatz von künstlichem Aroma gebrannt.  
2 cl | 6,00 €

## KOFFI, TEE UND MEER

Kaffeeküste ist eine junge Privatrösterei aus Laboe, die Kaffeespezialitäten aus aller Welt anbietet, die frisch und mild in Laboe im traditionellen Trommelröstergeröstet werden. Unsere Kaffeeprodukte mit Milch werden mit Holsteiner Milch der Meierei Horst zubereitet.



Espresso  
3,00 €

Doppelter Espresso  
4,50 €

Cappuccino  
4,00 €

Latte Macchiato  
4,50 €

Cafe Crema  
3,50 €

Milchkaffee  
4,50 €

Gepa – Feine Bio-Trinkschokolade  
4,50 €

Goldene Milch  
4,50 €

„Bei unserer Kurkuma Latte handelt es sich um eine typisch ayurvedische Gewürzmischung Kurkuma, Ceylon-Zimt, Ingwer, Kardamon, Süßholz und Pfeffer aus hochwertigen BIO Zutaten.“

**Trink meer Tee aus Kiel**  
Frischer Frieze – Pfefferminz Tee  
Rette mit wer kann  
Kräutertee mit Ingwer und Kurkuma  
Anker lichten – Grüner Tee, fein herb und süsslich  
Wogen glätten – Grüner Tee, zart und fruchtig  
Reizklima – Kräutertee mit einem Hauch Meersalz  
Alle Mann an Board  
Schwarzer Tee, vollmundiger Assam  
Auf Tauchstation  
Früchtetee mit Sandorn, Orange und Quitte  
Rückenwind – Früchtetee mit Beerengeschmack  
4,50 €

Frischer Ingwertee mit einer Zimtstange  
4,50 €

Frischer Bio-Minz-Tee  
4,50 €

## UND DAZU KUCHEN



**selbst gemacht & leckereinfach fragen!**

# WEINE AUS DER REGION

## Gut Deutsch-Nienhof

Das wohl älteste und einzige biologische Weingut  
in Schleswig-Holstein

### Kroon 54°15

Bio-Weißwein Solaris 2018 halbtrocken  
harmonisch, fruchtig, duftet nach Pfirsich 12,5%  
0,75 l | 29,00 €

Bio-Rotwein Cabernet Cortis/Rondo 2018 trocken  
Leichter Rotwein von klarer Gestalt, Johannisbeerton 11,5%  
0,75 l | 29,00 €

„Kroon“ ist die altdeutsche Bezeichnung für den Kranich, der so manches Mal über die Weinberge zieht und in den umliegenden Gebieten gute Brutplätze findet. Kroon 54°15 beschreibt den geographischen Breitengrad Deutsch-Nienhofs.



# WEINE AUS DER REGION

## Weingut Ingenhof

Von leichter Meeresbrise sanft umwoben, aufgewachsen im Holsteinischen Hügelland und gereift in unserer Heimat. 2009 wurden die ersten Rebstöcke auf Gröndalberg gepflanzt und damit den Beginn der Weinbau-Ära in Schleswig-Holstein mitbegründet.

### Engel N°1

Secco 2020 trocken

Fein eingebundene Säure in optimaler Abstimmung zum Restzuckergehalt.

Eine Muskat- und Pfirsichnote bestimmt das fruchtige Bouquet

0,1 l | 6,50 €

0,75 l | 29,00 €

Weißwein Solaris 2020 trocken

Ausgeprägte Fruchtigkeit mit Aromen von reifen, saftigen Pfirsichen,

fein eingebundene Säure und leichte Perlage. Lang anhaltender,

duftiger Abgang. 11,5%

0,2 l | 9,50 €

0,75 l | 27,00 €

Weinschorle mit Solaris 2020 trocken

0,25 l | 7,50 €

Weißwein Solaris 2020 halbtrocken

Ausgeprägte Fruchtigkeit mit Aromen von saftigen Pfirsichen

und einem Hauch Cassis. 11%

0,2 l | 9,50 €

0,75 l | 27,00 €

Rosé-Wein 2020 trocken

Fruchtige Duftnote, im Mund viel Erdbeere. 11,5%

0,2 l | 9,50 €

0,75 l | 29,00 €

Rotwein Regent 2019 halbtrocken

Aromen von Kirsche, Schokolade und Minze

im Geschmack weich 11%

0,75 l | 29,00 €

Rotwein Cabernet Cortis 2019 trocken

Goldmedaille AWC Vienna 2020 | 90,3 Punkte

feine Aromen von reifen, dunklen Beeren 11,5%

0,2 l | 9,50 €

0,75 l | 29,00 €

# SINAS & MARIOS LIEBLINGSWEINE & CHAMPAGNER

über die Grenzen Schleswig Holstein hinaus

## **Bio Champagner Veuve Fourny blanc de blancs extra brüt**

Champagner machen ist für die Brüder Fourny aus Vertus ambitioniertes Handwerk, dem sie sich mit Enthusiasmus widmen. Die in eigenen Weinbergen organisch angebauten Reben stocken auf Kalkböden in süd- bzw. südostexponierten Premier-Cru-Lagen der Gemeinde Vertus im Herzen der Champagne. Es sind durchweg alte, ausgewachsene Reben, die ihre ganze Kraft in die Entwicklung der Trauben stecken können. Die Lese erfolgt ausschließlich von Hand, die Kelter der exzellenten Grundweine geschieht traditionell und mit viel Zeit: Sie vergären spontan mit wilder Hefe und reifen lange im Fuderfass, bevor sie versetzt werden.

Nach der zweiten Gärung in der Flasche werden daraus Champagner mit unverwechselbarem Charakter, feiner Perlage und belebender Frische.

0,75 l | 59,00 €

## WEISSWEINE

### **Cisterziener Weingut**

#### **Riesling 2020**

Trocken 12,5%

0,2 l | 8,00 €

Weinschorle

0,2 l | 7,50 €

### **Weingut Flick Rheinhessen**

#### **Chardonnay Trocken 2019**

Fruchtig, ohne seine nußige Note

zu verlieren 12,5%

0,2 l | 9,50 €

0,75 l | 29,00 €

### **Bio Weingut Alois Lageder Südtirol**

#### **Gaun Chardonnay 2018**

Aprikose, Mango und buttrig 13%

0,75 l | 45,00 €

### **Weingut Salwey Baden / Kaiserstuhl**

#### **Reserve Salwey RS / Oberrotweiler**

#### **Grauer Burgunder Trocken 2018**

Elegant 13%

0,75 l | 45,00 €

## ROTWEINE

### **Weingut Albrianza Apulien**

#### **Primitivo , Colle al Vento, Apulien 2019**

Zwetschgen, Erdbeeren, Lakritz 14%

0,2 l | 9,50 €

0,75 l | 29,00 €

### **Weingut Brunelli Valpolicella**

#### **Brunelli Amarone**

#### **della Valpolicella Classico 2017**

Blaubeeren, Kirschen und Kakao

Wunderschöner, langer Abgang. 15%

0,75 l | 59,00 €

### **Bio Weingut Chateau Simian**

#### **Bio Châteauneuf-du-Pape Chateau Simian 2017**

Gewürze, Kräuter und Schwarzkirschen 15%

0,75 l | 59,00 €

### **Bio Weingut Chaume-Arnaud**

#### **Domaine Chaume-Arnaud Vinsorbes 2016**

Schwarze Olive, Pfefferig 14,5%

Der Abgang ist lang und sanft.

0,75 l | 37,00 €

# GIN AUS SCHLESWIG HOLSTEIN

## **The Littoral Gin**

von Czernys 43%

Strandwermut, Salzwiesenkräuter, Algen, Wacholder, schwarze Johannisbeere und Apfel bilden zusammen die Basis für einen unvergleichlich fruchtig maritimen Gin mit einem Hauch Seeluft in BIO-Qualität.

2 cl | 7,50 €

## **The Littoral Gin Tonic**

The Littoral Gin, Rosmarin, Gurke, Eiswürfel und Goldberg Tonicwater

4 cl | 14,50 €

## **Laboe Gin**

(coffee) von der Kaffeeküste

Die leichte Röstnote des Espressos harmoniert perfekt mit dem süßlichen Vanillearoma der Tonkabohne. Ein Zusammenspiel mit der süßlich-würzigen Bitterkeit des Wacholders, der fruchtigen Frische der Zitrone, der milden Schärfe von Kubebenpfeffer, sowie einem Hauch Koriander, ergibt diesen einzigartigen Laboe Gin.

Natürlich passend zur Philosophie der Kaffeeküste in BIO-Qualität.

2 cl | 7,50 €

## **Gin Tonic trifft Kaffeeküste**

Laboe Gin, Zitronenscheiben, Eiswürfel und Goldberg Tonicwater

4 cl | 14,50 €

## **Baltic Gin 42%**

Der Baltic Gin enthält ausgewählte Zutaten aus unserer Region.

Das Highlight dieser Zutaten bildet die Porse aus den dänischen Grenzgebieten. Die Porse, auch Gagel genannt, wächst nur in küstennahen sowie Sumpfbereichen und bereichert den Gin mit ätherischen Ölen. Geschmackskombination aus den aromatischen Wacholderbeeren in Kombination mit der leichten Zitrusnote.

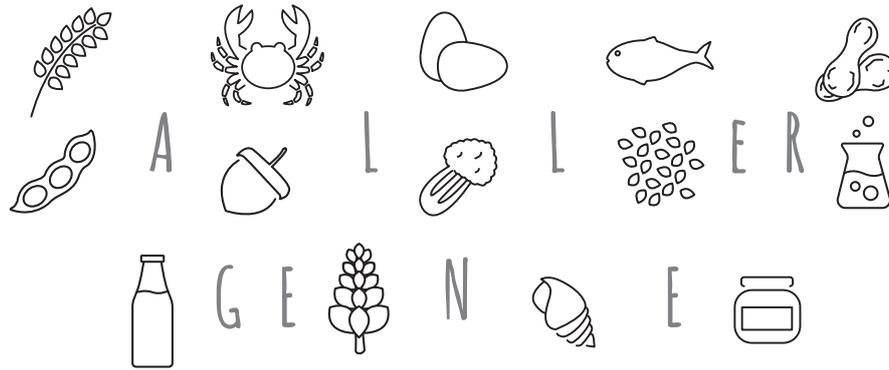
2 cl | 5,50 €

## **Baltic Gin & Tee**

Baltic Gin, Früchtetee, Rosmarin, Eiswürfel und Goldberg Tonicwater

4 cl | 12,50 €

# IHR HABT FRAGEN BEZÜGLICH ...



... einfach unser Service-Team darauf ansprechen und Ihr bekommt von uns eine Speisekarte mit allen Infos!