

Abendkarte Hedwigs Restaurant

Tägl. Ab 18:00Uhr

Vorspeise

RÖMERSALAT

Kirschtomaten | Parmesan | Caesar Dressing

€ 11

... mit Hähnchenbrust + € 8

oder mit 3 Garnelen + € 9

WILDKRÄUTERSALAT (V)

Tomaten | herzhaftes Granola | Erdbeeren | Hausdressing

€ 12

... mit Hähnchenbrust + € 8

oder mit 3 Garnelen + € 9

RINDERTATAR VOM FRIESISCHEN RIND

Onsen-Ei | Gurke | Wildkräutersalat | Backensholzer Deichkäse

€ 18

BAO BUN MIT GEBEIZTEM LACHS

(wahlweise vegan mit gebackenen Austernpilzen)

Zwiebelcrème | Rucola | Rote Bete

€ 17

(v) = Vegetarisch (V)= Vegan

Suppe

HOLSTEINER KARTOFFELSUPPE

Krabben

€ 12

TOMATENSUPPE (V)

Gebackene Teigtasche | Basilikumöl

€ 11

RINDERKRAFTBRÜHE

Hausgemachte Pulled-Beef-Ravioli | Schnittlauch

€ 14

Hauptgang

FILET VOM FRIESISCHEN RIND (200g)

Bratkartoffeln | Coleslaw | Bacon Jam

€ 38

... mit 3 Garnelen + € 9

WIENER SCHNITZEL VOM HOLSTEINER KALB

Kapern | Rote-Bete-Confit | Sardelle | Kartoffel-Gurken-Salat

€ 34

BLACK ANGUS BRIOCHE BURGER

200g Rindfleisch | Käse | Zwiebelmarmelade | BBQ-Sauce |

Aalernhüs Pommes Frites

€ 19

GEFÜLLTE HÄHNCHENBRUST MIT BÄRLAUCH

Zitronen-Frischkäse-Risotto | eingelegte Rüben | Portweinjus
€ 27

BRUST UND KEULE VOM PERLHUHN

Drillinge | Zuckerschoten | Radieschen | Zitronen Portwein Sauce
€ 32

SCHOLLE FINKENWERDER ART IM GANZEN GEBRATEN

Bratkartoffeln | Speckstippe
€ 30

STEINBUTTFILET

Zitronen Polenta | Grüner Spargel
Queller | Tomaten | Beurre-Blanc
€ 35

LINGUINE (V)

Waldpilze | Trüffel | Soja
€ 19

VEGANE GEFÜLLTE KARTOFFELTASCHEN (V)

Spinat | Walnuss | Frischkäse | Röstgemüseragout
Bärlauch Pesto
€ 24

(v) = Vegetarisch (V)= Vegan

Jungs und Deerns

Liebe kleine Gäste und große Begleiter,
bei uns könnt Ihr Euch Euer Essen selbst zusammenstellen.

Wählt euch als erstes aus den folgenden Zutaten eine ...

Hausgemachte Fischstäbchen vom Nordseeheilbutt	€ 16
Wiener Schnitzel vom Kalb	€ 12
Mini Nürnberger (vegan)	€ 13
Filetsteak vom friesischen Rind	€ 18
Rührei von Nordfriesland-Eiern	€ 11

... und aus den folgenden Beilagen zwei aus:

Rübensgemüse
Sautierter Spinat
Gemischter Salat mit Essig und Öl
Pommes
Kartoffelpüree
Salzkartoffeln

Gerne könnt Ihr Euch ein vegetarisches Essen zusammenstellen:

Wählt Eure drei Lieblingsbeilagen aus!	€ 11
Nur ein kleiner Hunger? Dann nehmt Euch eine einzelne Beilage!	€ 5

... oder doch lieber Nudeln?

... mit Parmesan	€ 11
... mit Bolognese	€ 11
... mit frischer Tomatensauce	€ 11
... mit Butter	€ 9

Nachtisch

Rote Grütze mit Vanilleeis	€ 6
Milchreis mit Zimt und Zucker	€ 4
Eine Kugel Eis mit Früctedekor (Sorten auf Anfrage)	€ 4
Frisches Obst	€ 4

Dessert

ERDBEERMOUSETÖRTCHEN (v)

Haselnuss Biskuite | Joghurteis

€ 13

SCHOKOLADENKUCHEN (v)

Vanilleeis | Beerenpüree

€ 14

AUSWAHL VON BACKENSHOLZER BIO-KÄSE

Früchtebrot | Früchtesenf | Trüffelhonig

€ 15

HAUSGEMACHTES SORBET (V)

mit Schuss auf Empfehlung

€ 9

HAUSGEMACHTES EIS (v)

Vanille | Weiße Schokolade | Eis der Saison

1 Kugel nach Wahl € 4

(v) = Vegetarisch (V)= Vegan

Herzlich willkommen im Hedwigs Restaurant!

Bei uns dreht sich alles um Regionalität und Nachhaltigkeit. Wir glauben daran, dass der Genuss von frischen, saisonalen Zutaten nicht nur den Gaumen erfreut, sondern auch unsere Region und die Umwelt unterstützt. Deshalb arbeiten wir eng mit regionalen Partnern zusammen, um Ihnen die besten Produkte aus unserer Umgebung anzubieten.

Wir möchten Ihnen gerne einige unserer Partner vorstellen!

Rohmilchkäserei Backensholz



Auf dem Backensholzer Hof wird aus der eigenen Bioland-Milch in Handwerksarbeit Rohmilchkäse hergestellt. Der Familienbetrieb setzt auf eine traditionelle Herstellungsweise und viele der Käsesorten werden regelmäßig bei den World Cheese Awards mit hohen Preisen ausgezeichnet.

Joldelunder Bäckerei



Die Joldelunder Bäckerei ist ein bodenständiger Familien-Handwerksbetrieb und stolz auf seine über 90jährige Backtradition. Bereits in vierter Generation liefert die Bäckerei beständig qualitätsvolle Backprodukte an ihre Kunden.

Besonders im Vordergrund stehen im Betrieb die hochwertigen Brote in Bioland-Qualität. Im Einklang mit der Natur gesunde und hochwertige Lebensmittel herzustellen ist Motivation und Antrieb.

Daher werden vor allem regionale Erzeuger unterstützt und es wird auf nachhaltiges Wirtschaften geachtet.

In der Joldelunder Bäckerei ist jedes Brot ein Unikat!

Geflügelhof Bremer



Wir sind die Familie Keck und führen seit 1997 erfolgreich den Geflügelhof Bremer. Unser Schwerpunkt liegt auf der Vermarktung frischer Eier aller Haltungsformen, wobei wir besonderen Wert auf Frische und Qualität legen. Darüber hinaus bieten wir auch eine Vielzahl von Eiprodukten an. Unsere Leidenschaft für die Geflügelzucht und die Verantwortung gegenüber unseren Tieren spiegeln sich in der hohen Qualität unserer Produkte wider.

Frisch Gefischt



Bei Frisch Gefischt legen wir größten Wert auf nachhaltige Fangmethoden, gesunde Bestände sowie beste Qualität und Frische. Genießen Sie unsere Meeresfrüchte mit gutem Gewissen!