

Willkommen im Restaurant Stapelholmer Heimatkrog

Seit 1869 - so berichtet die Chronik - ist der „Stapelholmer Heimatkrog“ im Familienbesitz. In diesem Jahr kaufte Johann Jacob Hansen die Wirtschaft. Er war „kein Freund von Traurigkeit“ und immer „den jeweiligen Gästen gegenüber in der richtigen Stimmung“. „Hansens Gasthof“ - so der damalige Name - war bald weit und breit bekannt. 1900 übergab Johann Jacob den Krog an seinen Sohn Hans, der noch im gleichen Jahr den Saal anbaute.



In der ersten Hälfte des 20. Jahrhunderts spiegelte die Gastwirtschaft den Lauf der allgemeinen Geschichte: Einquartierung von Soldaten im ersten Weltkrieg, Wirtschaftskrise zu Beginn der 30er Jahre, im 2. Weltkrieg Flüchtlingsfamilien und englisches Militär im Haus, dann der Wiederaufbau nach dem Krieg.

Hans Tochter Catharine hatte 1922 Henning Franzen geheiratet. Deren Sohn Hans übernahm 1948 die Bewirtschaftung. Saal und Gaststube wurden renoviert und im November 1949 wieder für die Gäste geöffnet. Im April 1950 wurde der Gasthof in „Stapelholmer Heimatkrog“ umbenannt. Zum 100jährigen Jubiläum gab es 1969 ein großes Fest. Nach 1972 hielten Hans und seine Frau Inge nur noch den Saalbetrieb für Feste aufrecht.

Im Jahr 1987 entschloss sich Sohn Jan Franzen, den „Stapelholmer Heimatkrog“ wieder als Restaurant zu eröffnen. Mit viel Liebe zum Detail schuf er als Künstler und Wirt gemeinsam mit seiner Frau Ute das unvergleichliche Ambiente aus Antiquitäten und moderner Kunst, in dem Sie jetzt zu Gast sind.

Bis heute halten beide die Familien-Tradition aufrecht: sie sind keine Freunde von Traurigkeit und den jeweiligen Gästen gegenüber immer in der richtigen Stimmung.



Suppen

Tomatensuppe <i>mit Fleischklößchen, Sahnehaube und Baguettebrot</i>	€ 4,20
Muschelsuppe <i>mit Miesmuscheln*, Sherry, Sahnehaube und Baguettebrot</i>	€ 5,50

Vorspeisen / Kleine Gerichte

Carpaccio vom Rinderfilet <i>mit Kräuter-Knoblauch-Marinade, Parmesankäse und Baguettebrot</i>	€ 8,20
Carpaccio vom Lachs <i>mit Kräuter-Knoblauch-Marinade, Parmesankäse und Baguettebrot</i>	€ 7,80
Pollo Tonnato <i>Putenbrust kalt mit Thunfisch-Kapernsauce und Baguettebrot</i>	€ 7,90
Garnelen-Spieß <i>mit Knoblauchdip, Salatbeilage und Baguettebrot</i>	€ 9,20

Salate

zu den Salaten reichen wir Öl, Essig und Joghurt-Kräuter-Dressing

Kleiner Beilagensalat <i>mit Joghurt-Kräuter-Dressing</i>	€ 4,20
Großer gemischter Salat <i>mit Feta-Käse, gebratenem Putenspieß und Baguettebrot</i>	€ 9,80
Großer gemischter Salat <i>mit Feta-Käse, gebratenem Garnelenspieß und Baguettebrot</i>	€ 11,80
Großer gemischter Salat <i>mit Feta-Käse, gebratenem Lachsfilet und Baguettebrot</i>	€ 11,80

* mit Konservierungsstoff

Unsere Gerichte können Allergene enthalten.
Fragen Sie nach ausführlichen Informationen.



Kinderteller

„Kleiner Muck“

*3 kleine Rostbratwürstchen mit Pommes, Ketchup
und Salatbeilage*

€ 6,50

„Werner Beinhart“

*kleines paniertes Putenschnitzel mit Pommes, Ketchup
und Salatbeilage*

€ 7,50

Verschiedenes

„Alfred“

*kleines Putensteak mit Sauce Hollandaise, Bratkartoffeln
und Salatbeilage*

€ 9,80

Gebackener Camembert

mit Preiselbeeren, Baguettebrot, Butter und Salatbeilage

€ 8,80

La Flute

Grundlage ist jeweils Baguettebrot mit Käse, Tomaten und Zwiebeln

- Salami
- Kochschinken
- Thunfisch
- Vegetarisch

je € 5,50

*Unsere Gerichte können Allergene enthalten.
Fragen Sie nach ausführlichen Informationen.*



Fisch vom Kutter

alle Fischgerichte mit Salatbeilage

Matjesteller „Schlawiner“ <i>Matjesfilets mit Apfel-, Gurken-, Zwiebelscheiben, Joghurt-Kräuter-Dressing und Bratkartoffeln</i>	€ 10,90
Matjesteller „Torfkopp Hein“ <i>Matjesfilets mit Currysauce und Bratkartoffeln</i>	€ 10,90
Matjesteller „Schlickrutscher“ <i>Matjesfilets mit Knoblauchsauce und Bratkartoffeln</i>	€ 10,90
Sherrymatjes „Tüünbüddel“ <i>mit Preiselbeersahne und Bratkartoffeln</i>	€ 10,90
Aalrauchmatjes „Klabautermann“ <i>mit Meerrettichsahne und Bratkartoffeln</i>	€ 10,90
Kräutermatjes „Treeneschipper“ <i>mit Senf-Honig-Dill-Sauce und Bratkartoffeln</i>	€ 10,90
„Matjes Mix“ <i>Matjesfilet, Sherrymatjes, Aalrauchmatjes und Kräutermatjes mit Bratkartoffeln</i>	€ 12,90
Gebratene Heringe <i>eingelegt in Essigmarinade, dazu Bratkartoffeln</i>	€ 9,90
Fischteller „Kutterfröhstück“ <i>Matjesfilet, eingelegter gebratener Hering und Sherrymatjes mit Bratkartoffeln</i>	€ 12,90
Fischteller „Seemannsgoorn“ <i>Filet von Steinbeißer, Lachs und Zander gebraten, dazu Garnele, Knoblauchdip und Bratkartoffeln</i>	€ 17,90
Zanderfilet „Käptn's Dinner“ <i>gebratenes Zanderfilet mit Zitronenbutter und Bratkartoffeln</i>	€ 16,90

** mit Konservierungsstoff*

*Unsere Gerichte können Allergene enthalten.
Fragen Sie nach ausführlichen Informationen.*



Schwein, Pute & Rind

alle Fleischgerichte mit Salatbeilage

Hausgemachtes Sauerfleisch „à la Inge“ <i>mit Gewürzgurke und Bratkartoffeln</i>	€ 10,90
„Zitronenschnitzel“ <i>paniertes Schweineschnitzel mit Zitronenspalten und Bratkartoffeln</i>	€ 10,90
„Schnitzel Palermo“ <i>paniertes Schweineschnitzel mit einer Sauce aus verschiedenen Pilzen, Oliven, Tomaten, Zwiebeln, Kräutern, Sahne und Feta-Käse, dazu Bratkartoffeln</i>	€ 11,90
„Schnitzel Las Vegas“ <i>paniertes Schweineschnitzel mit Käse, gebratenen Baconscheiben und Röstzwiebeln, dazu frittierte Kartoffelspalten und Ketchup</i>	€ 11,90
Putenmedaillons „Dösbaddel“ <i>mit gebratenen Zwiebeln & Champignons, Sauce Hollandaise und Bratkartoffeln</i>	€ 13,50
Putensteak „vör und achter de Diek“ <i>mit gebratenen Miesmuscheln, Knoblauch-Dip und Bratkartoffeln</i>	€ 13,90
Putengeschnetzeltes „Smutje Spezial“ <i>mit Champignons, Zwiebeln und Miesmuscheln* in Sahne-Hollandaise, dazu Kartoffelspalten</i>	€ 14,50
Steakteller „Heuschober“ <i>Medaillons von Rind, Schwein und Pute mit Kräuterbutter, Hollandaise und frittierten Kartoffelspalten</i>	€ 16,90
Hüftsteak „Schinderhannes“ <i>ca. 280 g, mit gebratenen Champignons und Zwiebeln, Kräuterbutter und Bratkartoffeln</i>	€ 17,90

** mit Konservierungsstoffen
Unsere Gerichte können Allergene enthalten.
Fragen Sie nach ausführlichen Informationen.*



Dessert

„08 - 15“ <i>gemischtes Eis (Erdbeer, Schokolade, Vanille) mit Sahne</i>	€ 3,50
„Nußknacker“ <i>Walnußeis mit Sahne</i>	€ 3,50
„Schwarzer Frieße“ <i>Vanilleeis, Schokoladeneis, Sahne und Baileys</i>	€ 5,50
„Tauwetter“ <i>Vanilleeis mit heißen Kirschen</i>	€ 4,20
Rote Grütze <i>mit Vanillesauce</i>	€ 3,-

*Unsere Gerichte können Allergene enthalten.
Fragen Sie nach ausführlichen Informationen.*



Getränke

Warme Getränke

Tasse Kaffee	€ 1,90
Kännchen Kaffee	€ 3,80
Tasse Schokolade	€ 2,20
Kännchen Schokolade	€ 4,40
Glas Tee	€ 2,-
Kännchen Tee	€ 4,-

warme Getränke mit 4cl Alkohol

Pharisäer	€ 4,20
Teepunsch	€ 2,20
Grog von Rum	€ 3,40
Schokolade mit Weinbrand	€ 4,20

Aperitif

Martini weiß/rot	4cl	€ 3,80
Ramazzotti	2cl	€ 2,80
Averna	2cl	€ 2,80
Prosecco	0,2l	€ 4,50
Sherry	5cl	€ 3,50
Aperol mit Sekt	0,2l	€ 4,50

Biere vom Faß

Flensburger Pilsener	0,2l	€ 2,20
Flensburger Pilsener	0,4l	€ 3,50
Alsterwasser	0,2l	€ 2,20
Alsterwasser	0,4l	€ 3,50

Biere aus der Flasche

Flensburger Pilsener	0,33l	€ 2,50
Flensburger Dunkel	0,33l	€ 2,50
Flensburger Alkoholfrei	0,33l	€ 2,50
Flensburger Hefeweizen	0,33l	€ 2,50
Erdinger Weizenbier	0,5l	€ 3,50
Erdinger Alkoholfrei	0,5l	€ 3,50

Alkoholfrei

Coca Cola (1)(3)	0,2l	€ 2,20
Limonade Zitrone	0,2l	€ 2,20
Limonade Orange	0,2l	€ 2,20
Apfelsaft	0,2l	€ 2,60
Orangensaft	0,2l	€ 2,60
Kirschfruchtsaft	0,2l	€ 2,60
Bananenfruchtsaft	0,2l	€ 2,60
Sprite	0,2l	€ 2,20
Bitter Lemon (2)	0,2l	€ 2,40
Tonic Water (2)	0,2l	€ 2,40
Ginger Ale (2)	0,2l	€ 2,40
Vitamalz	0,33l	€ 2,50

- (1): koffeinhaltig
(2): chininhaltig
(3): mit Farbstoff

Mineralwasser

St. Michaelis Feinperlig	0,25l	€ 2,20
St. Michaelis Naturell	0,25l	€ 2,20
Viva con Agua still	0,75l	€ 4,50
Viva con Agua laut	0,75l	€ 4,50

Spirituosen (je 2cl)

Cognac

Hennessy V.S.	€ 4,-
---------------	-------

Brände

Metaxa 5 Sterne	€ 2,30
Metaxa 7 Sterne	€ 3,-
Obstler	€ 3,50

Kräuter

Fernet Branca	€ 2,70
Fernet Menta	€ 2,70
Gammel Dansk	€ 2,70
Jägermeister	€ 1,70
Underberg	€ 2,50
Kümmerling	€ 2,-

Klare

Linie Aquavit	€ 3,-
Jubiläums Aquavit	€ 2,70
Malteserkreuz	€ 2,20
Bommerlunder	€ 2,20
Ouzo 12	€ 2,20
Oldesloer	€ 1,90
Fürst Bismarck	€ 2,-
Kümmel	€ 1,70
Moskovskaya	€ 2,70
Friesengeist	€ 3,-
Sambuca	€ 2,90
Grappa	€ 3,50
Helbing	€ 2,50

Whisky

Glenfiddich	€ 3,40
Malt Whisky Lagavulin	€ 4,50
Glen Grant	€ 3,40
Johnnie Walker	€ 3,40
Canadian Club	€ 3,40
Paddy	€ 3,40
Tullamore Dew	€ 3,40
Jim Beam	€ 3,40
Jack Daniels	€ 3,90
Baileys	€ 3,-

