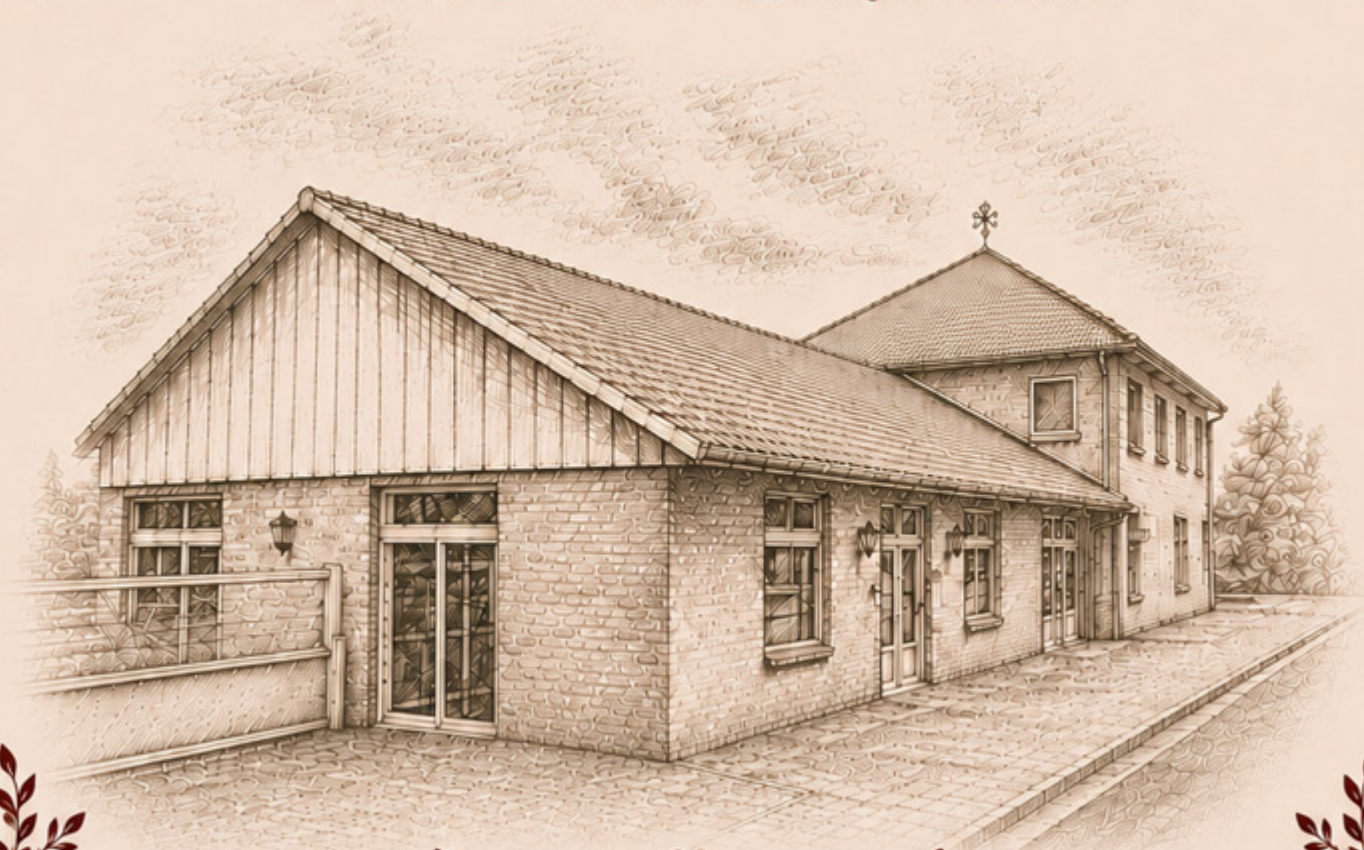




Speisekarte

Herzlich willkommen
bei uns.

Wir freuen uns, Sie in unserem Hause begrüßen zu dürfen.





UNSERE PHILOSOPHIE

Die Genuss-Zeit-Handewitt steht für ehrliche Gastfreundschaft, regionale Verbundenheit und echte Genussmomente. Wir möchten einen Ort schaffen, an dem sich jeder willkommen fühlt – ob beim täglichen Mittagstisch, einem gemütlichen Restaurantbesuch oder einer besonderen Feier.

Unsere Küche lebt von frischen Zutaten, hausgemachter Qualität und der Leidenschaft für gutes Essen. Wir setzen auf regionale Produkte, traditionelle Werte und eine moderne, kreative Zubereitung. Denn wir sind überzeugt: Die besten Gerichte entstehen mit Sorgfalt, Handwerk und Liebe zum Detail.

Gastfreundschaft bedeutet für uns mehr als gutes Essen. Sie bedeutet Aufmerksamkeit, Herzlichkeit und das Gefühl, bei Freunden zu sein. Deshalb begleiten wir unsere Gäste nicht nur in unserem Restaurant, sondern auch bei privaten Feiern, Firmenveranstaltungen und besonderen Anlässen – mit individuellem Catering, Partyservice oder einem Mietkoch, der den Genuss direkt zu Ihnen bringt.

Jeder Mensch, jede Feier und jeder Anlass ist einzigartig. Deshalb legen wir Wert auf persönliche Beratung, flexible Lösungen und höchste Qualität – vom ersten Gespräch bis zum letzten Teller.

Die Genuss-Zeit-Handewitt verbindet Tradition mit Genuss und Gemeinschaft. Wir möchten Menschen an einen Tisch bringen, Erinnerungen schaffen und zeigen, dass gutes Essen verbindet.

Regional. Frisch. Hausgemacht.

Bürgerlich, mit Leidenschaft gekocht und mit Liebe serviert – damit sich jeder Gast bei uns fühlt wie Zuhause.





VORSPEISEN

Zu allen Vorspeisen servieren wir frisches Baguette.

Der „Grenz-Spieß“ 6,80

1 kleines Holzfällerspießchen aus festkochenden Pellkartoffeln, Bacon und Gemüsezwiebeln, serviert auf Rucola mit Haus-Schmanddip.

Bruschetta auf geröstetem Baguette 7,90

mit Tomaten, Knoblauch & Basilikum

Samtige Erdäpfel-Cremesuppe 7,90

Kartoffelcremesuppe mit feinen Kräutern und krossen Speckkrusteln.

Krabbensuppe „Nordische Art“ 8,90

mit Sahnehaube

FRISCHE SALATE

Serviert mit frischem Baguette und Hausdressing.

Kleiner Beilagensalat / Markt-Salat 6,90

Bunter gemischter Salat für den kleinen Hunger oder als frische Beilage.

Großer Genuss-zeit-Salatteller 13,90

Reichhaltige Salatschüssel mit Sonnenblumenkernen und frischen Beeren.





STEAKS VOM GRILL & UNSERE LIEBLINGE

Alle Steaks servieren wir mit Kräuterbutter, einem kleinen Beilagensalat und wahlweise mit Bratkartoffeln, Pommes Frites oder Kroketten.

Entrecôte mit Kräuterbutter (ca. 250 g) 29,90

Entrecôte mit Champignon-Zwiebel-Gemüse 30,90

Grillteller Genuss – Zeit 26,50

Kleines Medaillon vom Rind und Schwein sowie ein kleines Putensteak, serviert mit würzigem Champignon-Zwiebel-Gemüse, Sauce Hollandaise, Speckbohnen und Spiegelei

Zarte Schweinefilet im Baconmantel 22,90

serviert auf Rahm-Gemüse der Saison

Großer „Handewitter Kartoffelteller“ 19,90

Drei Grenzspieße, serviert auf einem Bett aus Pfannengemüse und Hausschmanddip





NORDDEUTSCHE SPEZIALITÄTEN & FISCH

Norddeutscher Pannfisch (vom Seelachs)

24,00

Zarte Seelachsfilet Stücke, mit unserer traditionellen Senf-Kräutersoße und Bratkartoffeln serviert.

Gebratenes Wolfsbarschfilet

26,50

Kross gebratenes Wolfsbarschfilet, serviert auf einem leichten Schnittlauch-Kartoffelstampf mit feinem Marktgemüse und einer leichten Zitronen-Dill-Velouté.

Seelachsfilet „Finkenwerder Art“

23,50

Saftiges Seelachsfilet kross gebraten, reichlich bedeckt mit krossen Speck- und Zwiebelwürfeln, serviert mit flüssiger Zitronenbutter und Bratkartoffeln.

UNSERE KLASSIKER

Norddeutsches Rinder-Saftgulasch

24,50

Butterart geschmortes Rindfleisch in kräftiger Rotweinsauce, dazu Kartoffelstampf.

Holsteiner Kutscher-Bratling (Hacksteak)

18,50

Saftiges Hacksteak vom Rind und Schwein (aus eigener Rezeptur), getoppt mit zwei Spiegeleiern und geschmorten Zwiebeln, dazu eine kräftige Bratensauce und Kartoffelstampf.

Zarter Schweinebraten in Kümmel-Dunkelbiersauce

23,30

dazu Speck-Sauerkraut, knusprige Pellkartoffel-Ecken oder Bratkartoffeln.





PASTA & VEGETARISCH

Zu allen Pasta Gerichten servieren wir frisches Baguette.

Pasta al Arrabbiata	16,90
in pikanter Tomatensoße, Schinken, Knoblauch, Oliven, Chili und Parmesan	
Mediterrane Garnelen Pasta	19,90
Knoblauch, Kirschtomaten, Zitronen-Soße	
Buratta Pasta A la Chef	17,90
mit gegrillten Kirschtomaten, Basilikum, cremiger Soße	
Blumenkohlcurry	15,90
mit Reis	
Rote-Bete-Taler	14,90
mit Kräutersoße und Reis	

SCHNITZEL

Wahlweise vom Schweinelachs oder aus der zarten Putenbrust (je ca. 280g) frisch geklopft. Alle Schnitzel servieren wir mit einem kleinen Beilagensalat und einer Beilage nach Wahl: Bratkartoffeln, Pommes Frites oder Kroketten.

Schnitzel „Wiener Art“	19,50
klassisch paniert und goldbraun gebraten	
Förde-Schnitzel „Jäger Art“	21,50
mit herzhafter Champignon-Rahmsauce	
Handewitter Schnitzel	24,50
Überbacken mit herzhaftem Käse und krossem Bacon und pikanter Hollandaise	



FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE

Nuggets mit Pommes	7,90
Fish & Chips	8,90
Kids Schnitzel mit Pommes	9,90

DESSERT

Rote Grütze „Klassik“	7,50
Norddeutsche Beerengrütze mit einer Kugel Vanilleeis und Schlagsahne.	
Warmer Apfelstrudel (Vegan)	7,90
serviert mit Veganer Vanillesoße und Puderzucker.	
Eisbecher	7,90
3 Kugeln Eis nach Wahl mit Schlagsahne	

WIR KOCHEN MIT LEIDENSCHAFT FÜR SIE!

Vielen Dank für Ihren Besuch! ✨

Wir freuen uns, Sie bald wieder bei uns begrüßen zu dürfen.





GETRÄNKEKARTE

Softgetränke

	0,2l	0,4l
Coca Cola	2,50	3,90
Coca Cola Zero	2,50	3,90
Fanta	2,50	3,90
Sprite	2,50	3,90
Mezzo Mix	2,50	3,90
Fruchtsaft/Schorle	3,50	5,50
Wasser Still	2,50	3,90
Wasser Sprudel	2,50	3,90

Bier

Pils vom Fass 0,25	3,50
Pils vom Fass 0,5	6,20
Alsterwasser 0,25	3,20
Alsterwasser 0,5	5,90
Weizen 0,5	5,70
Weizen Frei 0,5	5,70
Weizen Dunkel 0,5	5,70
Flensburger Frei 0,3	3,50
Flensburger Dunkel 0,3	3,50

Spirituosen

Wir halten eine reichhaltige Auswahl an Bränden, Shootern und Long Drinks für Sie vor. Bitte sprechen Sie uns bei Bedarf an.

Offene Weiß Weine

Hauswein weiß 0,2	6,50
Grauer Burgunder 0,2	7,50
Riesling 0,2	7,50
Weinschorlen 0,2	6,50

Offene Rot Weine

Hauswein rot 0,2	6,50
Merlot 0,2	7,50
Dornfelder 0,2	7,50

Heißgetränke

Tasse Kaffee Crema	3,50
Tee diverse Sorten	3,50
Milchkaffee	3,90
Espresso	2,50
Espresso Doppelt	4,00
Latte Macchiato	4,20
Cappuccino	3,90
Heiße Schokolade	3,90

