



HAITHABU

WIKINGER GASTHAUS

SCHMÄCKHAFT - EHRlich - RUSTIKAL

Anno 1996

Liebe Gäste, Freunde und Fans!

Herzlich Willkommen in unserer Hütte „HAITHABU“ Seit 1996 führen wir unser Haus als Familienbetrieb – mit Herz, Leidenschaft und echter Gastfreundschaft. Wo der Met fließt, die Pfannen glühen und niemand hungrig nach Hause geht! Legt eure Schwerter ab, vergesst den Alltag und lasst eure Seele baumeln wie ein Segel im Nordwind.

Ob auf Beutezug im Urlaub oder nur für ein paar friedliche Stunden – hier wird geschlemmt wie in Walhalla! Lasst uns eure Teller füllen und die Krüge heben, denn ein echter Wikinger weiß: Ein leerer Bauch kämpft nicht gut! Ein großes Dankeschön an alle treuen Krieger und Schildmaiden, die immer wieder den Weg zu uns finden und unsere Tische belagern.

**Bis zum nächsten Raubzug –
euer Haithabu-Team**



Die Saga von Haithabu

Wo heute Ruhe herrscht, tobte einst das Leben der Wikinger: Haithabu – die legendäre Handelsstadt zwischen Nord- und Ostsee.

Haithabu (dänisch Hedeby, lateinisch Heidi-ba) war einst der bedeutendste Handelsplatz Nordeuropas. Gelegen in Jütland, zwischen Nord- und Ostsee an der Schlei, verband dieser Ort die großen Handelswege zwischen Skandinavien, dem Baltikum und dem Fränkischen Reich.

Der Name Haithabu bedeutet „Stadt in der Heide“. Gegründet um das Jahr 770, wuchs hier aus einer einfachen Siedlung ein Ort, an dem Händler, Krieger und Abenteurer aus allen Himmelsrichtungen zusammenkamen. Der Name bedeutet „Stadt in der Heide“ – doch was hier geschah, war alles andere als ruhig.

Nach der Zerstörung des Handelsortes Rerik im Jahr 808 ließ der dänische König Göttrick Kaufleute nach Haithabu umsiedeln. Von da an begann der Aufstieg: Schiffe aus fernen Ländern legten an, Waren aus aller Welt wur-

den gehandelt – von Glas und Werkzeugen bis hin zu kostbaren Gütern aus dem Süden.

Bald übernahmen die Wikinger die Kontrolle. Haithabu wurde zu einem der mächtigsten Handelsplätze des Nordens. Hier wurde gefeilscht, geschmiedet, gefeiert – und vielleicht auch die ein oder andere Schlacht geplant.

Doch Ruhm zieht Neid an. Trotz mächtiger Wälle fiel die Stadt im Jahr 1050 den Flammen und Schwertern zum Opfer. Wenige Jahre später wurde sie geplündert und für immer verlassen. Die Menschen zogen weiter – doch die Legende blieb.

Heute lebt der Geist von Haithabu weiter, im Mut, im Genuss und in jedem gut gefüllten Teller.

Setzt euch, esst und trinkt wie die Wikinger und schreibt eure eigene kleine Saga.

Alle Preise sind in EURO angegeben.

Seebad Ahlbeck

Friedrichstraße 7

Telefon: 0 38 37 8 / 49 86 10

www.restaurant-haithabu.de

HAITHABU
GASTHAUS ZUM WIKINGER





Liebes ein Bier im Horn,
als zwei Drachen vor der Tür.

← Tontulpe

Ein Wikinger zählt keine Biere,
er zählt nur die leeren Hörner.

Gerstensaft vom Fass



sehr hopfig und würzig - das Tafelgetränk
des Königs Friedrich August von Sachsen

.....	0,25 liter ...	3,00
.....	0,4 liter ...	4,50
.....	Tontulpe / 0,5 liter ...	5,60
.....	Horn / 0,65 liter ...	7,30



ROSTOCKER

das frische, feinherbe und spritzige Pils
von der Küste mit mildem Malzaroma

.....	0,25 liter ...	3,00
.....	0,4 liter ...	4,50
.....	Tontulpe / 0,5 liter ...	5,60
.....	Horn / 0,65 liter ...	7,30



ein bittersüßes
vollmundiges dunkles

Lager, nach typisch tschechischer
Tradition gebraut

.....	0,3 liter ...	3,60
.....	0,5 liter ...	5,40
.....	Horn / 0,65 liter ...	7,30

Schöffelhofer

WEIZEN

bernsteinfarben und naturtrüb, dabei
feinherb, frisch und fruchtig-würzig

.....	0,3 liter ...	3,90
.....	0,5 liter ...	5,90

Los Crachos

(2,8,12)

Pilsener, Tequila, Zitronlimo,
Limette. Eine Erfindung aus
dem Jahre 2006 - seitdem
nicht mehr weg zu denken, aber
Vorsicht... ein Kultgetränk.

.....	Becher / 0,4 liter ...	6,50
.....	Horn / 0,65 liter ...	8,90



Alsterwasser

(2,8,12)

Pilsener, Zitronlimo... im Norden Alster,
in Süden Radler genannt

.....	0,25 liter ...	2,90
.....	0,4 liter ...	3,90

Drecksackbier

(1,2,8,11,12)

Bier + Cola ... im Norden Diesel genannt

.....	0,25 liter ...	2,90
.....	0,4 liter ...	3,90

Bananen- oder Kirsch-Weizen

(1,2,8,A)

Hefeweizen mit Bananen- oder Kirschsaft

.....	0,3 liter ...	3,90
.....	0,5 liter ...	5,90

...oder aus der Buddel

Schöffelhofer Weizen

(A)

bleifrei - das angenehm erfrischende
Hefeweizen ohne Alkohol (0,0 Vol.%)

.....	0,5 liter ...	4,90
-------	---------------	------

Radeberger

bleifrei - hopfig frisch im Geschmack und
mit echtem Pilsner Charakter (<0,5 Vol.%)

.....	0,33 liter ...	3,50
-------	----------------	------

Alster alkoholfrei

(2,8,12)

Radeberger mit Zitronlimo - im Norden
Alster, in Süden Radler genannt

.....	0,4 liter ...	4,20
-------	---------------	------

Berliner Weiße

(1,2,8)

Traditionell wird sie „mit Schuss“ ser-
viert: **Himbeere oder Waldmeister**
Die Berliner Weisse hat ihre Wurzeln im
16. Jahrhundert und war im 19. Jahr-
hundert so beliebt, dass sie von Napo-
leon angeblich als „Champagner des
Nordens“ bezeichnet wurde.

.....	0,33 liter ...	3,90
-------	----------------	------

Malzbier

(1,2,8)

bleifrei - süßlich, weich, mit Noten von
Malz und etwas Karamell

.....	0,33 liter ...	3,50
-------	----------------	------

Trink mit Herz,
Lach aus voller Kehle
und tanze bis die
Götter neidisch
werden.



Spezialitäten

TIPP!

Göttertrunk ⁽²⁾

Hausgemischtes Bier aus
Schwarzbier, Pilsener und
Honigwein

Göttertrunk weil es zwei
sehr alte alkoholische Traditionen
kombiniert. Es verbindet die süße, aro-
matische Honignote mit der herben Fri-
sche des Biers. Süßlich durch den Honig,
leicht herb durch das Bier. Kann schnell
unterschätzt werden.

für Anfänger		0,2 liter	... 3,40
		0,4 liter	... 6,50
		Tontulpe / 0,5 liter	... 7,80
		Horn / 0,65 liter	... 9,50

Wikinger-Blut ^(1,2,8)

Honigwein und Kirschsafft

.....	Becher / 0,2 liter	... 3,40
.....	kleiner Krug / 0,5 liter	... 8,30
.....	großer Krug / 1,0 liter	... 15,00



MET 11%

(Honigwein)

... ist ein Alkoholisches Getränk aus Ho-
nig und Wasser, gehört zu den ältesten
alkoholischen Getränken der Mensch-
heit. Besonders beliebt war Met in Nord-
europa bei den Germanen und Wiking-
ern. Met galt als Getränk der Götter
und Helden. Feste und Rituale waren
ohne Met undenkbar. In der nordischen
Mythologie spielt er ebenfalls eine große
Rolle: Der Met verlieh Weisheit und
dichterische Fähigkeiten. Im Mittelal-
ter war Met weit verbreitet, bevor Bier
und Wein dominierten. Oft wurde er
mit Kräutern oder Gewürzen verfeinert.

.....	Becher / 0,2 liter	... 4,50
.....	kleiner Krug / 0,5 liter	... 11,20
.....	großer Krug / 1,0 liter	... 21,00

Kaffee & Kaffeespezialitäten

Tasse Kaffee ⁽¹⁾		3,20
Pott Kaffee ⁽¹⁾		4,50
Milchkaffee ^(1,10,C)		4,90
Latte Macchiato ^(1,10,C)		4,90
Espresso Macchiato ^(1,10,C)	...	3,50
Espresso ⁽¹⁾		3,00
Espresso Doppio ⁽¹⁾		4,00
Cappuccino ^(1,10,C)		3,50
Heiße Schokolade ^(10,C)	...	4,00

Teespezialitäten

Kräuter Tee		
Acht-Kräuter-Mischung		3,50
Schwarzer Tee		
Earl Grey		3,50
Grüner Tee		
Blattspitzen		3,50
Pfefferminze		
Spearminze		3,50
Früchte Tee		
Beeren und so weiter		3,50

Für den Schwarz- und Grüntee empfehlen wir
eine Ziehzeit bis zu 3 Minuten. Bei dem Kräuter-
und Früchtetee entfaltet sich das geschmackliche
Volumen in der Zeit von 5-8 Minuten.

Heißgetränke die Spaß machen

Grog

Dunkler Rum mit Wasser		4,90
------------------------	-------	------

Met ⁽³⁾

Heißer Honigwein		4,50
------------------	-------	------

Heißer Sanddornsaft ^(2,6,12)

Norddeutsche Vitaminbombe
Wegen seines hohen Vitamin-C-Gehalts
wird Sanddorn oft als „Zitrone des Nordens“
bezeichnet obwohl er botanisch gar nichts
mit Zitronen zu tun hat.

.....		3,90
-------	-------	------

AUF DIE FREUNDSCHAFT!
Den Freunde sind wie guter Met
... je älter desto besser.

Softdrinks

Pepsi Cola (1,2,8,11,12)
Pepsi Cola Light (1,2,8,11,12)

Mirinda (1,2,8,12)

Seven Up (1,2,8,12)

Schwip Schwap (1,2,8,11,12)

Cola + Limo

Flasche 0,2 liter ... 2,90

Glas 0,4 liter ... 4,90

Schweppes Ginger Ale (1,2,12)

Schweppes Tonic Water (1,2,12)

Schweppes Bitter Lemon (1,2,12)

Flasche 0,2 liter ... 3,20

Selters

oder H₂O mit CO₂

Flasche/still 0,25 liter ... 2,90

Flasche/medium 0,25 liter ... 2,90

Glas/medium 0,40 liter ... 4,40

Flasche/medium 0,75 liter ... 5,90

*Durst ist schlimmer
als Heimweh.*

aus dem SAFT-Laden

Klindworth

**Apfel, Orange, KiBa, Banane,
Kirsche, Ananas** (1,2,8)

alle Säfte 0,2 liter ... 2,90

alle Säfte 0,4 liter ... 5,50

alle Säfte auch als Schorle (2,6,12)

Glas 0,2 liter ... 2,90

Glas 0,4 liter ... 5,50

Sanddornnektar (2,6,12)

Als Saft oder Schorle

Aus der Familienmosterei in Lassan. Seine kleinen Beeren sind echte Nährstoffbomben, sehr sauer, fruchtig, leicht herb. Sanddornsaft gilt als echtes Superfood: extrem

..... 0,2 liter ... 3,20

..... 0,4 liter ... 6,00

Mix - Spezis & Cocktails



Gin Tonic (1,2,6,12)

Tanguary Ten, Tonic 0,3 liter ... 7,90

Whiskey Cola (1,2,6,12)

Jack Daniels, Pepsi 7,90

Vodka Mix (1,2,6,12)

Absolut plus Orangensaft oder Cola...

oder was ihr wollt 7,90

Cuba Libre (1,2,6)

Havana Club, Limone, Pepsi 7,50

Aperol Sprizz (2,3,4,K)

Aperol, Prosecco,

Orangenschnitz, Soda 7,90

Andalö Sprizz (2,K)

Sanddornlikör, Prosecco,

Orangenschnitz, Soda 7,90

Limoncello Sprizz (2,K)

Limoncello, Prosecco, Soda

..... 7,90

Grüne Wiese (2,K)

Curacao, Orangensaft, Prosecco

..... 5,90

alkoholfreie Cocktails

Bunt & Süß

..... 0,4 liter ... 6,00

Fruchtig & Spritzig

..... 0,4 liter ... 6,00

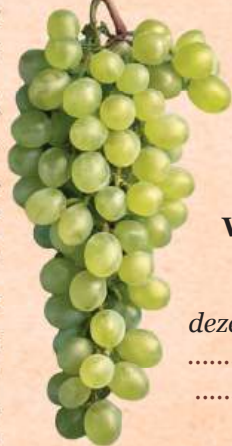
*Ein wahrer Wikinger
erkennt seine Sippe
nicht am Inhalt
des Horns, sondern
an der Freude mit
der sie anstößt.*

Skål



HAITHABU

Anno
1996



Weißweine

(L) Grauburgunder
Weingut Marius Meyer / trocken
 Saftig und rund, mit reifer Birne,
 gelbem Apfel und feiner Würze,
 dezente Cremigkeit bei moderater Säure
 0,2 liter ... 6,20
 0,5 liter-Krug ... 14,20

(L) Rießling
Weingut Marius Meyer / feinherb
 Klarer Duft nach Pfirsich und Zitrus, deutliche
 Fruchtsüße, getragen von lebendiger Frische
 0,2 liter ... 6,20
 0,5 liter ... 14,20

(L) Kerner & Riesling
Weingut Eric Manz/ fruchtig
 Aromatisch mit Muskat, reifer Birne und
 Zitrus, deutliche Fruchtsüße harmoniert mit
 lebendiger Frische
 0,2 liter ... 6,20
 0,5 liter ... 14,20

(L) Weißburgunder
Weingut Marius Meyer / trocken
 Klar und präzise, mit Zitrus, grünem Apfel
 und floralen Anklängen, lebendige gut einge-
 bunden Säure
 0,2 liter ... 6,20
 0,5 liter ... 14,20

Rosewein

(L) Rose
Weingut Marius Meyer / feinherb
 Frische rote Beeren, Erdbeere und Himbeere,
 leicht floral, dezente Süße harmoniert mit
 lebendiger Frische
 0,2 liter ... 6,20
 0,5 liter ... 14,20

Weinschorle

(L) rot oder weiss
 ob Sommer oder Winter,
 gespritzt ist er immer
 0,2 liter ... 4,60



MÖGE EVER HORN
 NIEMALS LEER,
 EVER HERZ
 NIEMALS SCHWER
 UND EVER KATER
 MORGEN GNÄDIG SEIN.

Rotweine

(L) Spätburgunder
Weingut Marius Meyer / trocken
 Kühle rote Frucht, Kirsche und Johannisbeere,
 feine Würze, seidige Tannine und moderate
 Struktur
 0,2 liter ... 6,20
 0,5 liter ... 14,20

(L) Dornfelder
Weingut Marius Meyer / feinherb
 Dunkle Beerenfrucht, Holunder und Kirsche,
 unterlegt von sanfter Süße und weichen Tan-
 ninen
 0,2 liter ... 6,20
 0,5 liter ... 14,20

(L) Prosecco
Spritzig Italien
 0,1 liter ... 3,20

Likör

Ossenkämper
Kräuterlikör
 mild-würziger Kräuter-
 likör aus 47 erlesenen
 Kräutern
 2cl im Horn ... 3,90

Ossenkämper
Sahnelikör
 Komposition aus dem Kräuterlikör und
 allerfeinster Sahne
 2cl ... 3,90



TIPP!

Wasser macht weise,
 fröhlich der Wein,
 dann trinke sie beide
 um beides zu sein.

Kräuterlie

Underberg	2cl ... 2,50
Ramazotti	4cl ... 4,90
Jägermeister	4cl ... 4,90

Absinth ⁽²⁾

55% alc. / auf Eis mit Wasser .. 4cl ... 5,90



1. Einen Teelöffel Zucker mit Absinth beträufeln und entzünden.
2. Wenn der Zucker durch die Verbrennung karamellisiert und die Flamme vollständig erloschen ist, den Zucker im Glas verrühren.
3. Mit dem Eiswasser aufgießen, wobei sich die typische Trübung ergibt.

Andalö ⁽²⁾

Im 19. Jh. blühte der Schmuggel von Alkohol über die Ostsee nach Schweden. 1889 geriet der Schmuggler Carl Petter Andersson mit seinem Boot ANDALÖ in schwere See. Dabei vermischte sich der Alkohol mit dem frischen Sanddornsaft, zu einer wohl schmeckenden Spirituose.

..... 5cl ... 5,00

*Lieber Himbeergeist
als gar keinen Verstand.*

Geister und...

Fischergeist

Krug um Krug gut aufgefüllt, vom Flamensspiel umhüllt, lasst uns nun die Becher heben, FISCHERGEIST! Lang soll er leben. Brennend serviert

..... 2cl ... 3,50

Sambucca 4cl ... 4,90

Küstennebel 4cl ... 4,00

Mann un Fru

Der Rostocker Doppelkummel

Norddeutsche Spezialität - ideal als Digestif nach Fischgerichten. 4cl ... 4,90

Vodka Absolut 4cl ... 4,90

Jack Daniels 4cl ... 4,90

Prinz Edelbrände Altes Fass 41 %

Mild und angenehm fruchtig- süß, mit feiner Holzfassnote- so schmecken die beliebten Alten Sorten. Jahrzehntelange Erfahrung, Liebe zum Obst, Freude an der Brennkunst und viel Geduld ermöglichen es der Prinz Brennerei, diese besonderen, fassgereiften Spezialitäten herzustellen.

Wählen Sie aus den Sorten:

- **Alte Wald-Himbeere**
- **Alte Marille**
- **Alte Williams-Christbirne**
- **Alte Kirsche**
- **Alte Haselnuss**
- **Alte Haus-Zwetschke**

..... 2cl ... 3,90

..... 4cl ... 7,00

*Wer Liebe mag
und Einigkeit
der trinkt
auch mal
ne Kleinigkeit*

Schnaps aus der eigenen Bar-Labor-Hütte

Sie bestehen aus eigenem Ansatz! Diese Schnäpse erhalten ihr exklusiv bei uns. Nur solange der Vorrat reicht.



Chili Vodka ⁽¹²⁾

Scharfer Abgang wunderbar wenn der Schmerz nach lässt 4cl ... 4,50

Haithabu Kümmel ⁽¹²⁾

da verdaut man schon beim riechen 4cl ... 4,50

Kräuterschnaps ⁽¹²⁾

Ansatz aus vielen aromatischen Kräutern und Gewürzen ... sehr wohltuend mit Salbei, Basilikum, Zimt, Zitrone, Wachholder, Minze, Lorbeer, Rosmarin, Nelken, Safran, Kamille, Kardamom, Sternanis

..... 4cl ... 4,50

Leberwurstschnaps ⁽¹²⁾

Das ist der Schnaps der, der Leber Wurst ist - Scharf

..... 4cl ... 4,50

Ein gutes Leben ist das, was
zwischen zwei Mahlzeiten passiert.

Süppchen

(2,4,B,I,D) **Seetunke**

Klare Fischsuppe mit Ahlbecker Allerlei
..... 6,90

(2,8,G,I) **Ostblock Suppe**

Soljanka mit Creme Fraiche
Die Kultsuppe aus dem Osten 6,90

(8,I,A) **Gulasch-Suppe**

In der Schale, herzhaft, kräftig, wärmend
..... 7,50

etwas mehr und zwischendurch

(A) **Wikinger Haufen**

Cremig, würzig, das Ragout Fin des
kleinen Mannes. Vom mageren Schwein,
mit Käse überbacken
..... 8,60

(8,I,A) **Piratenkelle**

deftiger Gulasch in der Terrine ... 9,90

(3,5,D) **Mövenschitt**

Räucherlachs mit Reibekuchen,
Meerrettich und Salatbeilage 14,90

(2,8) **Brotzeit**

Brot mit Griebenschmalz, Gewürzgurke,
Gurkensalat, Blutwurst und Rote Beete
..... 9,70

vegetarisch

(1,2,G,I,) **Broccoli-Auflauf**

Erdapfel, Broccoli mit Gratsauce, Käse
und Tomaten überbacken
..... 17,90

(A,G,2) **Zwei Kartoffeltaschen**

mit Kräuterquark gefüllt
dazu Salatbeilage
..... 9,90

(2) **Süßkartoffel-Sticks**

mit BBQ-Sauce (glutenfrei) 7,90

Gemüse Allerlei

Gemüse Taler, Broccoli, Karotten,
Rahmchampis 18,90

Auch der stärkste
Wikinger weiß:
Nicht nur Met
macht stark, drum
plündern wir Heute
den SALAT!

Wirres aus dem Garten

Trondheim-Salat (1,2,8,G)

Buntes Salatbouquet und knackigem
Gemüse gebratener Hähnchenbrust,
Parmesan, Croutons und Ceasar-
Dressing 17,90

Ziege mit Futter (1,2,8,G)

Buntes Salatbouquet mit Ruccola,
marinierte Karotten, bunter Nussmix
und lauwarmer Ziegen Camembert
mit Birnen-Honig-Dressing 17,90

Schleswig-Salat (1,2,8,D,G,A)

Buntes Salatbouquet und knackigem
Gemüse mit gebratenem Seelachsfilet,
gepopten Kappern und Joghurt-
Dressing 18,90

**Bunter Gemischter
Salat** (1,2,8,D,G,I)

Buntes Salatbouquet und knackigem
Gemüse. **Wählt** das Dressing nach
eueren Geschmack aus: Honig-Senf-
Dressing, Ceasar-Dressing, Birnen-
Honig-Dressing oder Joghurt-Dressing
..... 7,00

Gurken-Salat

Klassisch mariniert 5,60

Rote-Beete-Salat

Klassisch mariniert 5,60

Weißkraut-Salat

Klassisch mariniert 5,60

Tipp: Unsere Salat-Kreationen sind
bewusst gewählt, die Dressings sind Har-
monisch zu den Variationen abgestimmt.



gestaltet von:
GRAF FISCH DESIGN
www.graf-fisch.de

Fischers Fritz
fischt frische

Fische

auf unsere Tische

Odins Fischplatte (1,2,A,C,D,G,) (Spezialität für 2 Personen)

Gebratene Fischfilets – Seelachs,
Zander und Lachs ... dazu Broccoli,
Sauce Hollandaise, geschmorte Tomaten,
bunte Butter Karotten, Kräuterbutter, mit
Kräuterfrischkäse gefüllte Kartoffeltaschen
und reichlich Salat

..... 57,30

Thors Fischplatte (1,2,A,C,D,G,)

Gebratene Fischfilets – Seelachs,
Zander und Lachs ... dazu Broccoli,
Apfel-Zwiebel Gemüse Zitronen-
Butter-Sauce, Kräuterbutter und
herzhafte Bratkartoffeln

..... 27,40

Zanderfilet (2,3,8,J,A,D)

Gebraten, auf Kartoffelstampf mit
körniger Honig-Senf Sauce, geschmorte
bunte Butter Karotten und Gurkensalat

..... 24,90

Lachsfilet (2,A,D,G)

mit Speckbohnen und Tomaten sowie mit
Frischkäse gefüllte Kartoffeltaschen

..... 25,90

Dorsch Surf & Turf (8,A,D)

gebraten, auf Sauerkraut mit geratener
Blutwurstpraline, Honig Senf Sauce, dazu
gibt es Stampkartoffeln

..... 23,90

Matjesfilet Duett (1,2,A,C,D,G)

Kräuter-Matjes, Scherry-Matjes mit
Hausfrauensauce aus Apfel, Zwiebel und
Gewürzgurken, Pflaumenchutney serviert
mit herzhaft Bratkartoffeln

..... 18,90

Lasst die Schwärter ruhen
und die Gabeln sprechen.
Möge jeder satt und zufrieden
von dieser Tafel aufstehen.



Steaks

Haithabu-Platte (2,A,C,G) (Spezialität für 2 Personen)

Rind, Schwein und Hähnchen gebraten,
Spare Ribs, dazu Rahm-Champignons,
zarte Speck Bohnen, Kräuterbutter dazu
mit Frischkäse gefüllte Kartoffeltaschen
und reichlich Salat

..... 57,30

Wikingerteller (A,C,G,I)

Rind, Schwein und Hähnchen gebraten
und Schmor-Ribs, dazu Rahm-Champig-
nons, Pommes Fritz und Kräuterbutter

..... 27,00

Hähnchenbrustfilet (1,2,5,8,G)

schwedisch überbacken mit Pflirsich
und Käse, dazu Süßkartoffelsticks und
BBQ-Sauce

..... 23,90

Rumpsteak 200 gr. (G)

medium gebraten mit Kräuterbutter,
Rahm-Champignons und Pommes Fritz

..... 26,90

Rumpsteak 200 gr. (G)

medium gebraten mit Kräuterbutter,
Speckbohnen und herzhaft Bratkartoffeln

..... 26,90

Riesen-Currywurst (1,2,3,8,11,I,J)

Der Klassiker! hausgemachte Sauce,
dazu Pommes Fritz und Weißkrautsalat

..... 14,90

Hinweis!

Alle Speisen und Getränke sind in
Euro ausgewiesen.

Ein **Freiwilliger Obolus** für unsere
fleißigen Schankmed und Küchenhel-
den ist darin nicht enthalten – wird
aber mit einem Lächeln der Sippe
gerne entgegengenommen. **Wer mit
Münzen zahlt**, ist schnell am Ziel.
Eventuelle Gebühren werden von den
Geldhütern euer Bank erhoben. Dar-
auf hat unsere Sippe keinen Einfluß.

HAITHABU

Anno
1996





Unsere Schnitzel
aus der Schweineoberschale, werden
ausnahmslos alle von uns
zart verprügelt und eigenhändig
in Semmelbrösel massiert.

Der Klassiker

(A,C) Schnitzel Hamburger Art

mit herzhaften Bratkartoffeln,
Rohkost und einem Spiegelei
..... 21,90

Knabber-Zeit

ELLENBOGEN AUF DEN TISCH
UND SCHMECKEN LASSEN

(4,8,I,C,G) Rippchen

Vom Schwein mariniert und im eigenen
Saft geschmort und gegrillt ala Wikinger
Style mit BBQ Sauce und Knoblauch Dip
dazu Pommes Fritz und Rohkost
..... 22,00

(4,8,I,C,G) Rippchen

Die Sauerei für 2 Personen
..... 40,00



Herzhaftes für Wikinger



Kalter Fuss vom Schweinskram (2,I,J)

gepökeltes Eisbein mit Sauerkraut
und Stampfkartoffeln
..... 21,90

Hausgemachtes Sauerfleisch (2,I,G)

Schweinefleisch sauer eingekocht
serviert mit Gelee, Hausfrauensauce
und herzhaftes Bratkartoffeln und kleines
Salatboquet
..... 18,90

Deftiges für Wikinger

Thüringer Rostbrätel (2,I,J)

aus dem Schweinenacken
geschnitten, kräftig mariniert,
serviert mit Schmorzwiebeln
und herzhaftes Bratkartoffeln
..... 21,90



Speis und Trank der Wikinger

Das Leben der Wikinger war rau –
und genauso war es ihr Essen.

Fleisch war selten ein täglicher Genuss.
Kühe und Ziegen wurden vor allem we-
gen ihrer Milch geschätzt, Schafe liefer-
ten Wolle und Hühner sorgten für Eier.
Geschlachtet wurde erst, wenn die Tiere
alt waren – nichts wurde verschwendet.
Häufiger kam Fisch auf den Tisch, meist
luftgetrocknet und haltbar gemacht für
lange Reisen und harte Winter.

Der Tag begann schlicht: mit Getreide-
brei oder grobem Brot – eine Mahlzeit,

die Kraft für Arbeit und Kampf gab. Auch
das Gemüse war einfach, aber nahrhaft:
Zwiebeln, Lauch, Kohlrabi und Erbsen
gehörten zu den täglichen Begleitern.
Obst war selten und wurde meist in der
Wildnis gesammelt – Schlehen, Wildäp-
fel, Kirschen oder Holunder.

Die Wikinger lebten von dem, was die
Natur ihnen gab – ehrlich, kräftig und
ohne Überfluss.

Heute ist unser Tisch reich gedeckt –
doch ein Hauch dieser ursprünglichen
Küche lebt in jedem Gericht weiter.

Wer gut isst,
hat mehr Kraft
zum spielen,
lachen und entdecken.

Für die kleinen Scheißer

(1,2,3) Goldtaler mit Apfelmolke

drei Kartoffelpuffer mit Apfelmus
und etwas Zucker

..... 6,00

(A,D) Seepferdchen

4 Fischstäbchen als Meeresfiguren mit
Gold-Stäbchen

..... 6,50

(A,G,I) Zauber-Gulasch mit Kartoffelberg

Gulaschsoße mit Kartoffelbrei

..... 5,00

(G) Süßer Kuschelebrei

Milchreis mit Zimt+Zucker
und Apfelmus

..... 6,50

(A,G,I) Pommes Fritz

mit Ketchup und Majo

..... 5,50



Räuberteller

Teller und Besteck,
um bei den Eltern zu räubern

..... 0,815 ;)

Was sind Kartoffeltaschen?

Das sind geriebene Kartoffeln mit Frischkäse und Kräuterquark gefüllt und gebacken.

Süßes...

nach dem Essen oder auch nicht...

(A,G,I) Vanilleeis

mit Beerengrütze und auch Saaaaahne

..... 6,50

Wie-die-Schwarzwälder

Schokokuchen mit flüssigem Kern, nach
hauseigenem Rezept gebacken, Beeren-
grütze und Vanille-Eis

..... 8,20

Kockel-Pudding

Vanille Creme Brûlée mit flambierter
Zuckerkruste. **Mit Alkohol!**

..... 6,50

Beilagen

Eine Bestellung der Beilagen ist NUR in Verbindung mit einem Hauptgericht möglich.

Kartoffeltasche

(2,3,5,6,8,10,12,C)

ein Stück 3,00

Bratkartoffeln

eine Portion 6,00

Bunte Karotten

eine Portion 6,00

Speckbohnen

eine Portion 6,00

Kartoffelstampf

eine Portion 5,50

Rahmchampignons

(2,3,8,10,C)

Portion 5,00

Sollten Sie **Brot** oder **Saucen**,
sowie **Kräuterbutter** nachbestellen, berechnen wir jeweils ... 2,00

HAITHABU

Anno
1996

Hunger macht böse.

ALLERGENE & ZUSATZSTOFFE: 1 Farbstoff, 2 Konservierungsstoff, 3 Antioxidationsmittel, 4 Geschmacksverstärker, 5 geschwefelt, 6 geschwärzt 7 gewachst, 8 mit Süßungsmittel, 9 Aspartam- oder Phenylalaninquelle, 10 mit Phosphat, 11 koffeinhaltig, 12 chininhaltig, A mit Gluten, B mit Krebstiere, C mit Eier, D mit Fisch, E mit Erdnüssen, F mit Soja, G mit Milch, H mit Schalenfrüchten, I mit Sellerie, J mit Senf, K mit Sesam, L mit Schwefeldioxid/Sulfite, M mit Lupinen, N mit Weichtieren



Liebe Gäste und tapfere Krieger!

Sollte euch der Preis eurer Beute (Rechnung) hoch erscheinen, denkt daran:

Bevor ein einziger Happen euren Teller erreicht, haben bereits viele „unsichtbare Plünderer“ zugeschlagen wie Schank- und Speiseerlaubnis, Fremdenverkehrs-, Vergnügungs-, Mehrwert-, Einkommens-, Vermögens-, Grundvermögens-, Gewerbekapital-, Gewerbeertrags-, Lohn-, Kirchen-, Hunde- und Kapitalertragssteuer bezahlt haben, Beiträge zur Krankenkasse, Arbeitslosen-, Pflege-, Sozialversicherung, Berufsgenossenschaft, Familienausgleich, Invaliden-, Angestellten-, Lebens-, Feuer-, Wasser-, Einbruch-, Unfall-, Haftpflichtversicherung und die Gebühren für Miete, Gas, Wasser, Kanal, Strom, Müllabfuhr, Schornsteinfeger, Hauswart, Telefon, Radio, Gema, Zeitungen, Deutsche Einheit und allerlei andere Wegelagerer!

Nachdem all diese ihren Anteil genommen haben, bleibt uns nur noch eines: Euch freundlich zu bitten, unsere Hütte auch weiterhin mit eurem Besuch zu beehren und uns nicht im Stich zu lassen!

Für euren Besuch danken euch:
das Finanzamt, der Steuerberater...
und ein kleines bisschen auch wir.

Skål und kommt bald wieder!

Gez.: Die letzten Überlebenden
aus „HAITHABU“

Wir sind ein
im Jahre 1996
gegründetes
Einzelunternehmen.



НАІТНАВУ

Anno
1996