

# OMA WILMA

---

HEIMATKÜCHE  
KEITUM

---



*Unsere*  
**SPEISEKARTE**



## Vorspeisen

### Heimatküchensalat

Eissalat | Radicchio | Kürbis | Mirabelle | Cerealien  
9,50€

### „ Zar Nicolas „

#### gebeizter weißer Heilbutt

Buchweizen | Mais | Schmand | Gurke | Gartenkräuter  
16€

### Rinderzunge

#### Süß - Sauer

nach Omas Original Rezept

Trauben | Balsamico | Apfel | Rotkohl  
15€

### Tatar vom Husumer Weiderind

Holsteiner Cox | Bete | Kren | Pastinake  
15€

## Fischgerichte

### Dänischer Steinbeisser

Erbse | Karotte | Kartoffel | Rahm | Dill  
27€

### Lachs sanft gegart

Risoni | Kürbis | Spinat | Gartenkräuter  
26€

### Nordsee Seelachs

Grünkohl | Kartoffel | Apfel | Hafer | Panko  
25€

## Vegetarische Gerichte

### Kartoffelbuchtel

Bunte Rüben | Holsteiner Cox | Pastinake | Mohn  
23€

## Dinkelrisotto

Grünkohl | Apfel | Kartoffel | Hafer | Kürbis  
22€

## Fleischgerichte

### „ Steckrüben Eintopf „

Maishähnchen | Karotte | Sellerie | Kartoffel | Katenschinken  
25€

### Holsteiner Rinderrücken

Beer´n , Bohn un Speck  
Kartoffel | Bohne | Birne | Tomate

34€

### Geschmorte Ochsenbacke

Hamburger Rüben | Kartoffel | Petersilie  
28€

## Nachspeisen

„ Unser Pflaumenkuchen „

Hefe | Vanille | Schmand | Marzipan | Brösel

11€

Und was ist mit Tee ?

Friesenschnitte

Königsfrieese NO.1 | Mascarpone | Landmilch | Schokolade | Blätterteig

10€

Hausgemachte Eis & Sorbets

Eis

Pflaume | Salzkaramell | Landmilch

Sorbets

Birne | Zitrone | Erdbeere

je Kugel 2,50€

# Kinderkarte

Heimatküchensalat

Eissalat | Kürbis | Mirabelle | Cerealien  
6€

Unsere Bratwurst

Dippers | Mayonnaise | Ketchup  
10€

Currysauce oder Bratensauce

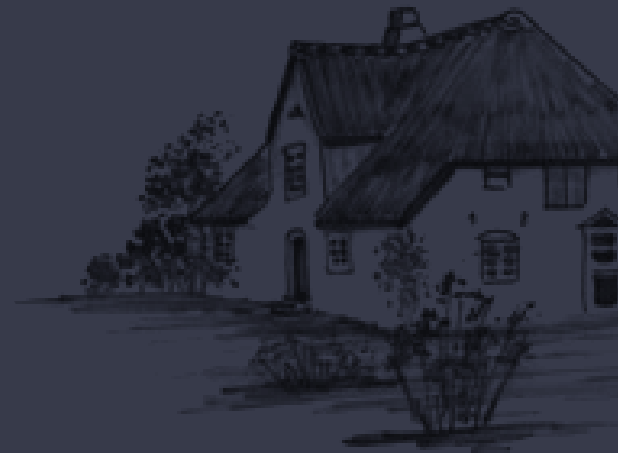
Nordsee Lachs gebraten

Risoni | Kürbis | Spinat | Gartenkräuter  
15€

Holsteiner Rinderrücken

Kartoffel | gelbe Bete | Bratensauce | Püree  
19€

*Unsere*  
GETRÄNKEKARTE





## Getränke Auswahl

### **Aperitif**

Blanc de Blanc / Schloss Vaux	0,1l	9,50€
Kir Royal	0,1l	9,50€
Aperol Spritz	0,2l	7,90€
Hugo	0,2l	7,90€
Fliederbeer-Spritz	0,2l	7,90€
Campari Orangensaft	0,2l	7,90€
White Port Tonic	0,2l	7,90€
Martini Bianco	5 cl	5,00€
Kir	0,1l	6,50€
Baileys	4 cl	5,50€

### **Alkoholfrei**

Schloss Vaux Träublein	0,2l	6,50€
Hugo Free	0,2l	6,50€
Sanbitter Sour	0,2l	6,50€

## **Offene Weine 0,2l**

### **Weisswein**

Grauburgunder Klumpp /Baden	8,50€
Weissburgunder St.Antony /Rheinhessen	8,50€
Sauvignon Blanc Höhn /Rheingau	8,50€
Chardonnay Reichsrat/Pfalz	8,90€
Weinschorle	6,50€

### **Rosewein**

Rose Reichsrat v. Buhl /Pfalz	8,50€
-------------------------------	-------

### **Rotwein**

Spätburgunder Hensel/Pfalz	8,90€
Petit Hipperia/Castilla/Spanien	9,50€
Zweigelt Heiderer-Mayer/Wagram	8,90€

## **Bier**

Veltins vom Fass	0,25l	3,60€
	0,4l	5,50€
Alster	0,25l	3,60€
	0,4l	5,50€
Grevensteiner Landbier	0,33l	4,50€
Maisels Weisse	0,33l	4,50€
Maisels Weisse Alkoholfrei	0,33l	4,50€
Veltins Alkoholfrei	0,33l	4,50€

## **Alkoholfreie Getränke**

Magnus	Imperial	Feinperlig	0,25l	3,30€
		Feinperlig	0,75l	6,90€
		Still	0,25l	3,30€
		Still	0,75l	6,90€

## Soft Getränke

Coca Cola <sup>1,3</sup>	0,2l	3,50€
Coca Cola Zero <sup>1,3</sup>	0,2l	3,50€
Mezzo Mix <sup>1,3</sup>	0,2l	3,50€
Fanta <sup>3</sup>	0,2l	3,50€
Sprite	0,2l	3,50€
Schweppes Dry Tonic <sup>2</sup>	0,2l	4,00€
Schweppes Bitter Lemon <sup>2</sup>	0,2l	4,00€
Schweppes Ginger Ale	0,2l	4,00€

## Rauch Säfte

Apfelsaft	0,2l	3,50€
Orangensaft	0,2l	3,50€
Schwarze Johannisbeere	0,2l	3,50€
Rhabarbernektar	0,2l	3,50€

1 Koffeinhaltig 2 chininhaltig 3 Farbstoffe

## Saft/ Nektar Schorlen

	0,2l	3,50€
	0,4l	5,50€

## **Heiße Getränke**

Café Crema	3,70€
Espresso	3,20€
Espresso Macchiato	3,40€
Doppelter Espresso	4,50€
Doppelter Espresso Macchiato	4,70€
Cappuccino	4,40€
Latte Macchiato	4,40€
Milchkaffee	4,40€
Heisse Schokolade	4,40€

## **Tee**

Frischer Pfefferminztee	4,00€
Frischer Ingwertee	4,00€
Früchte Tee Sommerbeere	4,00€
Grüner Tee	4,00€
Darjeeling Royal	4,00€

## **Heiße Spezialitäten**

Lumumba	6,50€
Irish Coffee	6,50€
Pharisäer	6,50€
Rum Grog	6,50€

### **Digestif**

Averna	4cl	6,00€
Helbing	2cl	3,50€
Jägermeister	2cl	3,50€
Aquavit	2cl	3,50€
Korn	2cl	3,50€
Ramazotti	4cl	6,00€
Grappa di Moscato	2cl	6,50€

### **Obstbrände von Gölles**

Williams Birne	2cl	9,50€
Alte Zwetschge	2cl	9,50€
Himbeere	2cl	9,50€
Marille	2cl	9,50€
Alter Apfel	2cl	9,50€
Edelbitter Kräuter	2cl	8,50€

### **Spirituose von Edelstahl**

Haselnuss	2cl	8,50€
-----------	-----	-------

## Whiskey und Rum Spezialitäten

vom Cafe Z.Whisky Shop von Jörg Rajewitz aus Hattingen

Macduff 19 Jahre , Speyside	54,9%	4cl	18,50€
Glenallachie 5 Jahre, Speyside	65,2%	4cl	11,00€
Croftengea 11 Jahre, Highlands	54,7%	4cl	12,50€
Glendullan 9 Jahre, Speyside	55,1 %	4cl	11,00€
Single Port Rum 22 Jahre, Dom.Rep	60.1 %	4cl	9,50€
Single Port Rum 11 Jahre , Trinidad	48,5%	4cl	8,50€

### Gin

Pure Dry Gin -Mussumer Krug-		4cl	8,50€
Gin Sul		4cl	8,50€

### Vodka

Absolut		4cl	6,50€
Beluga Allure		2cl	5,50€

### Rum

Bacardi		4cl	8,50€
Havana Club	7 Jahre alt	4cl	8,50€

## **Sekt und Champagner**

Schloss Vaux ,Rheingau	0,7l	59,00€
Ruinart Brut	0,7l	105,00€
Ruinart Rose	0,7l	119,00€

## **Flaschenweine in 0,75l**

### **Grauburgunder**

2019 Grauburgunder, trocken Weingut Klumpp / Baden <i>Kräftig, gut eingebundene Säure</i>		29€
2016 Grauburgunder „Ihringer Winklerberg GG Weingut Stigler / Baden <i>Cremige Textur , vollmundig</i>		65€
2019 Grauburgunder „Aufwind“, trocken Weingut Hensel / Pfalz <i>fruchtig, florale Aromen</i>		34€



2017 Grauburgunder „Herzenslust“, trocken 35€  
Weingut Stigler / Baden  
*charaktervoller Burgunder*

2019 Grauburgunder „Chara“ \*\*\*, trocken 44€  
Weingut Laible / Baden  
*vielschichtig, viel Saft am Gaumen*

### **Weissburgunder**

2019 Weissburgunder, trocken 29€  
Weingut St. Antony Rheinhessen  
*fruchtig am Gaumen, Nüsse und Mango*

2017 Weissburgunder „Gimmeldingen“, trocken 45€  
Weingut Christmann / Pfalz  
*Duft nach Honigmelone*

2018 Pinot Blanc „Einstern“ , trocken 36€  
Weingut Markus Molitor / Mosel  
*seidige Mineralität ,feine Frucht*

2018 Weißer Burgunder „Vogelfrei“ 55€  
Weingut Poss / Nahe  
*Jung und unkonventioneller Geschmack aus dem Holzfass*

2017 Weissburgunder GG Herrenberg 64€  
Weingut Pfeffingen  
*Aromen von Birne , Quitte und Heu*

### **Sauvignon Blanc**

2018 Sauvignon Blanc 29€  
Weingut Höhn / Rheingau  
*Beerig , wenig Säure*

2019 Sauvignon Blanc, trocken 35€  
Weingut Hofmann / Rheinhessen  
*komplex, mineralisch*

2018 Sauvignon Blanc „Höhenflug“, trocken 42€  
Weingut Hensel / Pfalz  
*saftig mit dichter Frucht*

## **Riesling**

2017 Riesling „ Monzinger " Kabinett Weingut Emrich— Schönleber <i>Fruchtsüss</i>	37€
2017 Riesling V.V. feinherb Weingut Van Volxem <i>Frucht von Pfirsich &amp; Aprikose</i>	33€
2015 2016 Riesling „Bernkasteler Badstube“, Kabinett Weingut J.J. Prüm / Mosel <i>einzigartige Balance von Fruchtsüße</i>	44€
2019 Riesling „Bronzelack“, trocken Weingut Schloss Johannisberg / Rheingau <i>Holzfass, viel Mineralik</i>	47€
2017 Riesling „Silberlack“ GG, trocken Weingut Schloss Johannisberg / Rheingau <i>perfekte Fruchtsäure Symbiose</i>	74€
2017 Riesling Hattenheimer Nussbrunnen Weingut Höhn / Rheingau <i>Spätlese , edelsüß</i>	42€

2015|2017 Riesling „Freundstück“ GG., 78€  
Weingut Reichsrat von Buhl / Pfalz  
*Ausdrucksstark*

### **Andere Rebsorten und Cuvees**

2016 Chardonnay, trocken 31€  
Weingut Reichsrat von Buhl / Pfalz  
*fruchtig, erfrischende Säure, Harmonisch*

2019 Vermentino 39€  
Weingut Monteverro  
*feine Strukturen | Aroma von Birne und Zitrus*

2018|2019 Scheurebe „Stetten“, trocken 33€  
Weingut am Stein / Franken  
*kräftig, aromatisch*

2018 Weißburgunder & Chardonnay „Stückfass“, trocken 51€  
Weingut Dönhoff / Nahe  
*satte Frucht, intensive Aromatik*

2019 Lugana 34€  
Weingut Cà dei Frati  
Italien  
*Note von Aprikosen | Birne | Zitrone*

2018 Grüner Veltliner “ Steinfeder “ 38€  
Weingut Knoll / Österreich  
*Apfel | frische Birne*

### **Rosé**

2019 Rosé „Bone Dry“, trocken 29€  
Weingut Reichsrat von Buhl / Pfalz  
*Fruchtsüße in Harmonie*

2019 Cotes de Provence , Rose 31€  
Weingut Domaine Pinchinat  
*Ein Rose, wie er sein soll*

## Flaschenweine Rot in 0,75

### Deutschland

2016 Spätburgunder „Aufwind“, trocken 31€  
Weingut Hensel / Pfalz  
*saftig, ausgewogen, komplex*

2018 Merlot, trocken 29€  
Weingut Bender / Pfalz  
*zarte Schokoladennote*

2017 „Hensel & Gretel“ 39€  
(Cab. Sauvignon, Blaufränkisch & Merlot), trocken  
Weingut Hensel / Pfalz  
*kräftige Frucht, eingebundene Tannine*

2015 Spätburgunder „Paterberg“, GG., trocken 69€  
Weingut St. Antony / Rheinhessen  
*noble Gerbstoffe, mit Frucht am rechten Fleck*

## Österreich

2016 Zweigelt, trocken 29€  
Weingut Heiderer - Mayer / Wagram  
*schöne Brombeer - Weichselnote*

2015 Cabernet Sauvignon „Barrique“, trocken 37€  
Weingut Heiderer - Mayer / Wagram  
*deutlicher Eichenduft, extrareiche Fruchtfülle*

2015|2016 Blaufränkisch „Leithaberg“, trocken 47€  
Weingut Heinrich / Burgenland  
*kräftiger Körper, vitale Säure*

2016 „Pannobile“(Blaufränkisch & Zweigelt), trocken 67€  
Weingut Heinrich / Burgenland  
*traubig, leicht heftig, dabei leichtfüßig*

## Italien

2013|2014 Valpolicella DOC Superiore, trocken 45€  
Weingut Scaletta / Piemont  
*knackige, rote Frucht*

2018|2019 Chianti, trocken 39€  
Weingut Poliziano / Toskana  
*feinfruchtig, Duft nach Veilchen und Kirschen*

2015 „Terra di Monteverro“, trocken 79€  
(Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot & Petit Verdot)  
Weingut Monteverro / Maremma  
*Dunkles Granatrot, trocken, fruchtig*

2012|2013 Brunello di Montalcino 115€  
„ Montosoli “  
Weingut Altesino  
*Rubinrot , wohlriechendes Bouquet*

## **Spanien**

2016|2018 Petit Hipperia 37€  
Weingut Vallegarcia  
*Fruchtig , Balsamische Note , anhaltend*



## Frankreich

2011 Chateau Mauvesin Barton / Bordeaux 49€  
St.Julien  
*Sattig , sehr gute Balance*

2016|2017 Chateauneuf-du-Pape / Rhone 79€  
Weingut Domaine de Cristia  
*Frucht und Kraftbetonte Struktur*

## Südafrika

2017 „Big Easy“, trocken 49€  
(Cabernet Sauvignon, Cinsault, Grenache, Mourvèdre, Shiraz, Viognier)  
Weingut Ernie Els  
*Aromen von Blaubeeren, etwas Karamell,*

2016 Cabernet Sauvignon, trocken 54€  
Weingut Ernie Els  
*Vollmundig, kraftvoll, lebendige Frucht*

2016 „Property Blend“ (Shiraz & Cabernet Sauvignon), trocken 68€  
Weingut Ernie Els  
*eleganter Charakter*

2014 „Signature“, trocken

119€

Weingut Ernie Els

(Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Malbec, Merlon, Petit Verdot)

*....Ohne Worte....streng limitiert!!!...*

**Bei Nachfragen zu Allergenen oder Inhaltsstoffe wenden sie sich gerne an unser Servicepersonal**