



Willkommen in der neuen Tages- und Abendgastronomie des Mutterland Stammhauses.
Wir bieten Dir eine große Auswahl an heimischen Speisen an, die man nicht nur aus seiner Kindheit kennt. Echtes Handwerk und höchste Qualität sind uns dabei sehr wichtig. Fertigprodukte und Zutaten aus der Lebensmittelindustrie findet man bei uns nicht, dafür reichlich marktfrische Zutaten aus der Region, viele davon in Bio-Qualität.

**Wir wünschen Dir eine wunderbare
und köstliche Zeit bei uns.**

**ÖFFNUNGSZEITEN:
MONTAG bis SONNTAG 9 - 24 UHR**

Reservierungen unter: www.mutterland.de/reservierung



DE-ÖKO-039

[www. Mutterland .de](http://www.Mutterland.de)



NUR KARTENZAHLUNG CARD PAYMENT ONLY
we accept all cards except American Express

• VORWEG UND ZWISCHENDURCH •

GERÖSTETES BIO-SAUERTEIGBROT veggie

mit aufgeschlagener Nussbutter und hausgemachtem Kräuteröl
organic sourdough bread / whipped brown butter / herb oil

4.50

EINGELEGTES GEMÜSE AUS DER REGION vegan

saisonal wechselnd, regional, süß-sauer, zum Knabbern
local sweet and sour pickled vegetables of the season

4.50

GERÄUCHERTE KARTOFFELN veggie

in Dry Hopped Pilsener zubereitet und über Buchenholz geräuchert,
dazu aufgeschlagene Nussbutter
*smoked potatoes cooked in local dry hopped lager / smoked over
beech wood / whipped brown butter*

7.90

½ GEFÜLLTES BIO-EI

mit Forellenkaviar und Brot-Stick

½ organic stuffed egg / trout caviar / bread stick

3.90

TAFELSPITZSALAT

dünne Scheiben vom Rindertafelspitz mit Meerrettichcreme,
marinierten Radieschen und einer süß-sauren Vinaigrette
boiled beef / horseradish cream / radishes / sweet sour vinaigrette

11.90

GEGRILLTER RÖMERSALAT veggie

mit hausgemachtem Kräuterdressing, frittierten
Kapern und Sauerteig-Croutons

*grilled romaine lettuce / homemade herb dressing /
fried capers / sourdough croutons*

9.50

GEBACKENER FABRO veggie

gebackener Bio-Käse mit „Hakuna Matata“ Chutney,
hausgemachtem Kräuteröl und Wildkräutersalat

baked organic Fabro Cheese / chutney / homemade herb oil / wild herb salad

12.90

TATAR VOM BIO-RIND 120g

mit gebeiztem Eigelb, klarem Tomatensud, Wildkräutern und geröstetem Brot

*organic beef tartar / pickled egg yolk / clear tomato broth /
wild herbs / roasted bread*

19.90

• SUPPEN UND SALATE •

Alle Suppen und Eintöpfe werden mit einem Kräuter-Röstbrot serviert
all soups and stews are served with grilled herb bread

KRÄFTIGER HÜHNEREINTOPF

ganze zwei Tage eingekocht, mit marktfrischem Gemüse
organic chicken soup / vegetables
12.50

TOMATENSUPPE vegan

mit Croutons und frischen Kräutern
tomato soup / croutons / fresh herbs
7.90 | 9.50

MUTTIS KARTOFFELSUPPE veggie

mit Lauch und Muskat
potato soup / leek / nutmeg
7.90 | 9.50

mit Nordseekrabben · *with north sea prawns +3*
mit Bio-Geflügelwurst · *with organic poultry sausage +3*

Zu den Salaten servieren wir ein Dressing nach Wahl:
Honig-Senf, Balsamico oder Cassis
dressing options: honey mustard, balsamic vinegar or cassis

FÜNF KERNE BOWL veggie

Frische Bowl mit Grünkern, Brokkoli
und Ziegenfrischkäse
fresh bowl / green spelt, broccoli and goat cream cheese
12.90

mit geräuchertem Lachs · *with smoked salmon +3*

BELUGA BOWL vegan

Frische Bowl mit Belugalinsen, Erbsen, Karotte,
Champignons, Gurke, getrockneten Aprikosen und Nussmix
fresh bowl / beluga lentils / peas / carrots / mushrooms
cucumber / dried apricots / nut mix
12.90

mit Bio-Speck · *with organic bacon +3*

GEMISCHTER SALAT MIT ZIEGENFRISCHKÄSE veggie

mit gebackenem Apfel, Ziegenfrischkäse und
karamellisierten Walnüssen
mixed salad / baked apple / goat cream cheese
caramelised walnuts
12.90

• HAUPTSPEISEN •

MUTTIS BLUMENKOHL veggie

Gerösteter Blumenkohl mit gehacktem Bio-Ei, Weißwein-Butter-Schaum und Petersilie-Semmelbrösel-Schmelze
roasted cauliflower / chopped organic egg / white winebutter foam / parsley breadcrumbs

16.90

GEBACKENES BIO-EI veggie

mit frischem Spinat, Kartoffelschaum und gehobelter Belper Knolle
baked organic egg / fresh spinach / potato foam / shaved „Belper“

14.90

LAUWARMES SELLERIE PASTRAMI vegan

mit Kartoffelcreme, Sellerie Chips, gerösteten Haselnüssen und hausgemachtem, kaltgepresstem Apfel-Staudensellerie-Sud
warm celery pastrami / potato cream / celery crisps / roasted hazelnuts / homemade coldpressed apple celery stock

14.90

HAMBURGER RUNDSTÜCK

Warmes Bio-Brötchen mit geschmortem Schweinebraten dazu viel Bratensauce, Gewürzgurken und Tomaten
warm organic bun / braised roast pork / homemade gravy / pickles / tomatoes

16.90

BACKFISCH IM BIERTEIG

Kabeljau im knusprigen Dry Hopped Ratsherrn Pilsener Teig mit Fritten und hausgemachter Remoulade
fish & chips / homemade tartar sauce

17.90

FANG DES TAGES

Wechselnder tagesfrischer Fisch von „Frisch gefischt“ mit saisonalem Gemüse und über Buchenholz geräucherten Kartoffeln
catch of the day / seasonal vegetables / potatoes smoked over beech wood
TAGESPREIS DAILY PRICE / SIEHE TAFEL SEE BOARD

DRY AGED ENTRECÔTE 300g

mit Fritten, Thymian Jus, Kräuterbutter und Wildkräutersalat
dry aged entrecôte / fries / thyme jus / herb butter sauce / wild herb salad

34.00



Mutterland verzichtet auf Zutaten aus der Massentierhaltung.

• DESSERTS, KUCHEN UND SÜSSES •

KALTER HUND

hausgemachter Schokoladenpudding mit Butterkeksen und Vanillesauce
homemade chocolate pudding / butter cookies / vanilla sauce

9.50

KÄSEKUCHEN CREME

mit hausgemachten süßen Streuseln und unserer „Hakuna Matata“ Salzzitrone
cheesecake cream / sweet homemade crumbles / „Hakuna Matata“ salt lemon

9.50

HOLSTEINER KÄSEBRETT

Käse-Variation von der Schleswig-Holsteiner Käsestraße mit geröstetem Bio-Sauerteigbrot, Butter und „Hakuna Matata“ Chutney
cheese variation / toasted bread / butter / „Hakuna Matata“ chutney

15.50

AUS UNSERER

• BACKSTUBE •

Unser fleißiges Team in der Backstube fertigt täglich ab drei Uhr morgens leckere Kuchen, cremige Torten und natürlich unsere berühmten Franz.

KÄSEKUCHEN KLASSISCH

classic cheesecake

4.30

APFEL-KARAMELL KÄSEKUCHEN

apple caramel cheesecake

4.70

HAMBURGER FRANZTARTE

mit unseren hausgemachten Franzbrötchen, Äpfeln und Vanillecreme
tarte with our cinnamon bun, apple and vanilla cream

4.30

MUTTIS HIMBEERTARTE

mit Himbeeren und hausgemachter Vanillecreme
tarte with raspberries and vanilla cream

4.30

LANDSTREUSEL

Blechkuchen mit Apfel oder wechselnde Sorte
crumble sheet cake with apple or seasonal fruits

3.90

SCHOKO ODER ZITRONEN BROWNIE

chocolate or lemon brownie

3.40

„FRANZ“

Mutterlands berühmtes Franzbrötchen!
Klassik, Schokolade, Apfel oder Frischkäse
cinnamon bun: classic / chocolate / apple / cream cheese

3.40

BIO-SCHLAGSAHNE

extra whipped cream

+0.90

• CHOCOLATERIE •

Im ersten Obergeschoß kannst du unseren Chocolatiers in der gläsernen Chocolaterie bei der Herstellung handgemachter Schokoladentafeln, -riegel, -desserts und Pralinen zuschauen.

HAUSGEMACHTE PRALINEN

3 oder 5 verschiedene Pralinen (alkoholfrei)
homemade pralines 3 or 5 pcs (non-alcoholic)

6.90 | 9.90