

## UNSERE LETZTE SPEISENKARTE

Es fühlt sich noch unwirklich an, aber dieser Sommer wird unser letzter sein.  
Am 16. August 2026 schließen wir unser à la carte Kapitel hier auf dem  
Nordenholzer Hof.

Viele von euch haben diesen Ort über Jahre mit uns geteilt. Manche seit den  
ersten Tagen, andere nur für ein einziges Abendessen. Ihr habt diesen Hof  
gefüllt. Mit Stimmen. Mit Geschichten. Mit Momenten, die man nicht vergisst.

Wir sind ein kleines, festes Team. Menschen, die sich aufeinander verlassen  
haben und weiter zusammenarbeiten werden.

Wir sagen Danke. Für eure Zeit hier. Für euer Vertrauen. Für alles, was diesen  
Hof zu dem gemacht hat, was er war.

Euer Team vom Nordenholzer Hof

*Auf Wiedersehen*



## **ZUM ANKOMMEN**

### **Garnelen im Tempura**

In Tempura gebackene große Süßwassergarnelen auf Fregola Sarda,  
feine Gemüsewürfel, Spinat und Safranschaum

Sechszwanzig Euro

### **Crunch & Trüffel**

Gebackene Pommes Frites mit hausgemachter Trüffelmayonnaise,  
Parmesantrüffel und Schnittlauchröllchen

Fünfzehn Euro

### **Vom Hausgeflügel**

Knusprig pikante Hähnchenflügel mit BBQ-Sauce und Minzjoghurt

Achtzehn Euro

## **AUS UNSERER SUPPENKÜCHE**

### **Helgoländer Hummersuppe**

Helgoländer Hummersuppe mit Süßwassergarnele, Honigmelone (Cantalupe)  
und Armagnac

Neunzehn Euro

### **Für alle die „Meer“ wollen**

zusätzlich ½ Hummerschwanz gebacken im Tempurateig

Achtzehn Euro Aufpreis

## **Klare Essenz von der Tomate**

### **vegetarisch**

Vierzehn Euro

### **Auf Wunsch**

gebackene Burrata im Parmaschinkenmantel und hauchdünnen Knusperteig

Acht Euro Aufpreis

## **UNSERE HAUPTGERICHTE**

### **Kartoffelwaffel, vegetarisch**

Vegetarische Kartoffelwaffel und frischem Marktgemüse in Tempura gebacken mit Kräuterschmand

Sechszwanzig Euro

### **Waffel & Lachs**

Kartoffelwaffel mit feinstem Räucherlachs, Senf-Dill-Sauce und Limettenschaum

Dreißig Euro

### **Zweierlei vom Schwein**

Schweinefilet und Spareribs aus Offenstallhaltung mit Portwein-Schalotten-Sauce, Rosmarinkartoffeln und frischem Blattsalat

Dreiunddreißig Euro

### **Vom Bioweidebüffel**

Zartes vom Biobüffel à la Bœuf bourguignon mit Nusschampignons, Perlzwiebeln, Bacon und Gratin von der Kartoffel

Vierunddreißig Euro

## **Nudelzauberei**

Trüffelnudeln mit frisch gehobelten Trüffelparmesan und Espuma

vegetarisch  
auf Hummerlachs-Carpaccio

**Vierundzwanzig Euro**  
**Achtundzwanzig Euro**

## **SÜSSES FINALE**

### **Ein Gruß aus der Champagne**

Sorbet von Ruinart Rosé Champagner mit französischem Süßwein  
aufgegossen

Fünfzehn Euro

### **Ein Hauch Portugal am Abend**

Lauwarme Pastel de Nata mit hausgemachten weißen Kaffee-Eis und  
eingelegter Cassisfeige

Achtzehn Euro

## Im Menü Vorteile genießen

Wählen Sie Ihr Menü in der klassischen Menüfolge\* aus:  
**\*ausgenommen ist der Hummerschwanz**

Menü in 3 Gängen Fünfundfünfzig Euro  
(VORSPEISE / HAUPTGANG / DESSERT)

Menü in 4 Gängen fünfundsechzig Euro  
(VORSPEISE / ZWISCHENGANG / HAUPTGANG / DESSERT)

Menü in 5 Gängen Neunundsechzig Euro  
(VORSPEISE / ZWISCHENGANG / SORBET / HAUPTGANG / DESSERT)

## WeinErlebnis

Passende Weinbegleitung zu Ihrer Menüfolge, je 0,1 l

Zum 3-Gang-Menü  
Vierundzwanzig Euro

Zum 4-Gang-Menü  
Dreißig Euro

Zum 5-Gang-Menü  
Sechsenddreißig Euro

## Alkoholfreie Begleitung

Passende Getränkebegleitung zu Ihrer Menüfolge, je 0,1 l

Zum 3-Gang-Menü  
Neunzehn Euro

Zum 4-Gang-Menü  
Fünfundzwanzig Euro

Zum 5-Gang-Menü  
Dreißig Euro