

hotel
wikingerhof

kropp



Moin.

Schön, dass Sie heute bei uns
sind.

Seit 2006 führen wir den
Wikingerhof mit Herz,
Leidenschaft und norddeutscher
Gastfreundschaft.

Wir wünschen Ihnen eine
genussvolle Zeit
und freuen uns, Sie persönlich
begrüßen zu dürfen.

*Jörn Groth
Klaus & Stefan Schmidt*

Hier wird's besonders spannend

An dieser Stelle finden Sie normalerweise
unsere saisonale Sonderkarte.

Falls heute keine eingelegt ist,
bedeutet das nur eins:
Unsere Küche war sich einig –
die reguläre Karte ist heute schon besonders
genug.

Wir wünschen viel Freude beim Entdecken.

Kleine Gerichte & Suppen

<p>ITALIENISCHE BRUSCHETTA </p> <p>Auf frischem Rucola serviert, mit einem Hauch von Balsamico.</p>	<p>7,50 €</p>	<p>TOMATE-MOZZARELLA </p> <p>Cremiger Mozzarella mit aromatischen Tomaten auf einem Bett aus frischem Rucola.</p>	<p>5,50 €</p>
<p>TAGESSUPPE (ab Mitte April)</p> <p>Täglich wechselnd, zubereitet aus frischen, saisonalen Zutaten.</p>	<p>7,50 €</p>	<p>KÜRBISCREMESUPPE </p> <p>Samtige Kürbiscremesuppe mit feinen Gewürzen, gerösteten Kürbiskernen und Kürbiskernöl als Garnierung.</p>	<p>9,50 €</p>

Gut zu wissen

Unsere Suppen erhalten Sie auf Wunsch auch als kleinere Vorspeise, abzüglich 2,00 € vom Originalpreis.

Aus Garten & Feld

<p>GEBACKENER CAMEMBERT </p> <p>Goldbraun gebacken, serviert mit fruchtigen Preiselbeeren, knusprigem Baguette, Butter und frischem Salat.</p>	<p>15,50 €</p>	<p>GEMÜSE PAELLA </p> <p>Mediterran gewürzter Reis mit frischem Gemüse, Kräutern und feinen Röstaromen.</p>	<p>15,50 €</p>
<p>GROSSER SALATELLER </p> <p>Saisonale Blattsalate & Gemüse mit Feta und Ciabatta, dazu American- oder veganes Kräuter-Balsamico-Dressing.</p>	<p>12,50 €</p>	<p>SÜSSKARTOFFEL-KÜRBIS-SPINAT CURRY </p> <p>Cremiges Curry mit Süßkartoffel, Kürbis und frischem Spinat, serviert mit Basmatireis.</p>	<p>15,50 €</p>

• mit gebratenen Putenbruststreifen +7,00 €
 • mit 5 gebratenen Garnelen +7,50 €

 = vegetarisch  = vegan

Aus Topf & Pfanne

RUMPSTEAK VON DER FÄRSE	36,50 €	RUSTIKALES BAUERNFRÜHSTÜCK	15,50 €
------------------------------------	----------------	---------------------------------------	----------------

Aus Husum, saftig gebraten,
mit Bratkartoffeln,
Knoblauchbrot,
Kräuterbutter und
mediterranem Gemüse.

Gebratene Kartoffeln mit
Rührei, Katenschinken
und Gewürzgurken.

FILETPFANNE	22,50 €	SAUERFLEISCH	17,50 €
--------------------	----------------	---------------------	----------------

Zarte
Schweinemedallions in
Pfeffersoße mit
Champignons, dazu
Bratkartoffeln und einem
frischen Beilagensalat.

Zart eingelegtes, leicht
säuerliches Schweinefleisch
mit knusprigen
Bratkartoffeln, Remoulade,
Gewürzgurken und roten
Zwiebeln.

WIKINGER GRILLTELLER	27,50 €
-----------------------------	----------------

Saftig gebratenes Rindersteak,
zartes Schweinefilet und
Putensteak, kombiniert mit
frischem Gemüse und
knusprigen Bratkartoffeln.

oder lieber...

SCHNITZEL WIENER ART	18,50 €
---------------------------------	----------------

Knusprig paniertes
Schnitzel vom Schwein,
serviert mit Pommes oder
Bratkartoffeln sowie einem
frischen Beilagensalat.

optional:

- mit Rahmchampignonssoße,
- mit Paprikasoße,

• oder als Cordon Bleu
(gefüllt mit Schinken
und Käse)

+2,00 €

 = vegetarisch  = vegan

Frisch vom Kutter

KABELJAU IN PFEFFERSOSSE	26,50 €	SCHOLLE FINKENWERDER ART	23,50 €
Zartes Kabeljaufilet, perfekt gegart, serviert mit einer aromatischen Pfeffersoße, Salzkartoffeln und Brokkoli.		Goldbraun gebratene Scholle mit Speck, dazu Bratkartoffeln und Gurkensalat.	
MATJESFILETS „HAUSFRAUENART“	16,50 €	MATJESFILETS „NORDISCHE ART“	15,50 €
In cremiger Sahnesoße mit Apfel- und Gurkenstückchen.		Klassisch eingelegt in mildem Salzöl.	

Gut zu wissen

Dazu wählen Sie ganz nach Ihrem Geschmack Bratkartoffeln oder Salzkartoffeln, ein kleiner bunter Salat ist immer dabei.

Pasta Klassiker

SPAGHETTI AL PESTO	12,50 €	SPAGHETTI ALLA CARBONARA	13,50 €
Spaghetti in aromatischem Basilikum-Pesto, verfeinert mit Parmesan.		Mit Ei, Parmesan und knusprigem Speck.	
• mit 5 gebratenen Garnelen	+7,50 €		

Herzhafte Klassiker

ELSÄSSER FLAMMKUCHEN

13,50 €

Knusprig dünner
Flammkuchen aus dem
Steinofen, klassisch
belegt mit Crème
fraîche, feinen Zwiebeln
und herzhaftem Speck.

GEBACKENE OFENKARTOFFEL



12,50 €

Fluffig gebacken, serviert
mit Sour Cream und
Salat.

• mit gebratenen Putenbrust-
streifen

+7,00 €

• mit 5 gebratenen Garnelen

+7,50 €

CURRYWURST

12,50 €

Mit hausgemachter
Currysauce und Pommes.

Für unsere kleinen Gäste

HÄHNCHENNUGGETS

8,90 €

Mit Pommes, dazu
Ketchup oder
Mayonnaise.

KINDERSCHNITZEL

10,50 €

Mit Pommes, dazu
Ketchup oder
Mayonnaise.

RÄUBERTELLER

0,00 €

Für alle, die lieber bei
den Großen mitessen.
Teller inklusive.




NUDELN MIT TOMATENSOSSE



8,50 €

Mit einer milden,
fruchtigen Tomatensoße,
genau richtig für kleine
Genießer.

Dessert

CRÈME BRÛLÉE  Zarte Vanillecreme mit einer knusprig karamellisierten Zuckerkruste und serviert mit einer Kugel feinstem Erdbeereis.	8,50 €	EIS UND HEISS  Zwei Kugeln feines Vanilleeis mit heißen Kirschen, der perfekte Kontrast aus warm und kalt.	8,50 €
EINE KUGEL EIS  Eine Kugel cremiges Eis nach Wahl: Vanille, Schokolade oder Erdbeere. Jede weitere Kugel günstiger:	3,00 €	ESPRESSO DESSERT SURPRISE Unsere süße Überraschung zum Abschluss, immer ein bisschen anders und mit Liebe zusammengestellt.	8,50 €
<ul style="list-style-type: none"> • 2 Kugeln 5,20 € • 3 Kugeln 7,50 € • 4 Kugeln 9,50 € 			

Aperitif

15%	Wikinger Spritz alla Aperol	0,25 l	7,50 €
17%	Lillet Wildberry	0,25 l	7,50 €
15%	Martini Extra dry	5 cl	4,80 €
15%	Martini Bianco	5 cl	4,80 €
0%	Hugo - frei	0,25 l	7,50 €
6,9%	Hugo	0,25 l	7,50 €

Tipp aus der Region

Der fruchtige Sanddornlikör Andalö aus Eckernförde überzeugt mit süßer Frucht und einer feinen, frischen Säure. Eine norddeutsche Spezialität, die man probiert haben sollte.

17%	Andalö Spritz	0,25 l	7,50 €
17%	Andalö Basil	0,25 l	7,50 €

Pssst... auch pur im Glas auf Seite 8.

Fassbiere

4,8%	Holsten Pilsener	0,3 l	4,00 €
		0,5 l	6,00 €
4,8%	Flensburger Pilsener	0,3 l	4,00 €
		0,5 l	6,00 €
4,9%	Duckstein	0,3 l	4,00 €
		0,5 l	6,00 €
2,58%	Alsterwasser	0,3 l	4,00 €
		0,5 l	6,00 €
<0,5%	Alsterwasser alkoholfrei	0,5 l	6,00 €
	Ab September/ Oktober:		
4,9%	Hofbräu Helles	0,5 l	6,00 €
		1 l	10,50 €

Gut zu wissen

Weitere Fassbiere variieren saisonal. Fragen Sie uns gerne nach unserer aktuellen Auswahl.

Flaschenbiere

<0,5%	Flensburger frei	0,33 l	4,00 €
5,1%	Hofbräu Weisse	0,5 l	6,00 €
<0,5%	Hofbräu Weisse alkoholfrei	0,5 l	6,00 €

Softgetränke

von Sinalco:

Cola	0,3 l	4,00 €
	0,4 l	4,90 €
Cola Zero	0,3 l	4,00 €
	0,4 l	4,90 €
Cola Mix	0,3 l	4,00 €
	0,4 l	4,90 €

Orangen-,
Zitronen

limonade	0,3 l	4,00 €
	0,4 l	4,90 €

von Schweppes:

Bitter Lemon	0,2 l	3,20 €
Ginger Ale	0,2 l	3,20 €
Tonic Water	0,2 l	3,20 €
Wildberry	0,2 l	3,20 €

Weinschorlen & Sekt

11,5%	Weißweinschorle (Gutsriesling trocken)	0,25 l	5,50 €
12%	Rotweinschorle (Dornfelder trocken)	0,25 l	5,50 €
11%	Haussekt	0,2 l	6,50 €
		0,75 l	22,00 €

Aus gutem Hause

Unsere Weine kommen vom Familienweingut Ochs aus Rheinhessen. Dort entstehen mit viel Erfahrung und Liebe zum Wein charaktervolle Tropfen für jeden Anlass.

Ausgewählt für unsere Karte.

Gut zu wissen

Alle Säfte sind auch als Schorle erhältlich.
0,3 l | 4,50 € · 0,4 l | 5,50 €

Wasser & Säfte

Leitungswasser (Service- pauschale)	0,4 l	3,70 €
	1 l	5,80 €

Wasser von Waterkant: Ebbe (still)	0,33 l	3,90 €
	0,7 l	6,90 €

Sturmflut (sprudelnd)	0,33 l	3,90 €
	0,7 l	6,90 €

Säfte von Rauch: Orange, Apfel, Rhabarber	0,2 l	3,40 €
	0,4 l	6,50 €

Banane, Kirsche, Johannisbeere	0,2 l	3,70 €
	0,4 l	6,80 €
Ki-Ba	0,2 l	3,70 €
	0,4 l	6,80 €

von Sinalco: Apfelschorle	0,3 l	4,00 €
	0,4 l	4,90 €

Weiß- und Roséweine

11,5%	Gutsriesling trocken	0,25 l	6,90 €
13%	Grauburgunder trocken	0,25 l	6,90 €
		0,75 l	19,20 €
11%	Weißburgunder feinherb	0,25 l	6,90 €
		0,75 l	19,20 €
11%	Rosé feinherb	0,25 l	6,50 €
		0,75 l	18,20 €

Rotweine

12,5%	Dornfelder trocken	0,25 l	6,90 €
		0,75 l	19,20 €
12%	Dornfelder feinherb	0,25 l	6,90 €
		0,75 l	19,20 €
12,5%	Merlot Veneto I.G.T. trocken	0,25 l	7,10 €
		0,75 l	20,50 €

Spirituosen & Longdrinks

36%	Asbach	2 cl	3,30 €	40%	Ballantines	4 cl	7,70 €
17%	Baileys Cream	2 cl	3,30 €	40%	Bombay Sapphire		
17%	Dooley's Toffee				Gin	4 cl	9,20 €
	Cream	2 cl	3,40 €	40%	Havana Club	4 cl	7,70 €
42%	Fernet Branca	2 cl	3,40 €	40%	Jim Beam	4 cl	7,70 €
35%	Helbing Kümmel	2 cl	3,40 €	32%	Oldesloer Korn	4 cl	5,80 €
35%	Jägermeister	2 cl	3,40 €	26%	Sternmarke	4 cl	5,80 €
21,8%	Küstennebel	2 cl	3,40 €	40%	Tullamore	4 cl	8,20 €
32%	Oldesloer Korn	2 cl	2,60 €	37,5%	Vodka Three		
37,5%	Ouzo	2 cl	2,90 €		Sixty	4 cl	7,70 €
30%	Ramazotti	2 cl	3,40 €				
40%	Sambuca	2 cl	3,40 €				
38%	Tequila Sierra	2 cl	3,30 €				
40%	Walcher Südtirol						
	Grappa	2 cl	3,70 €				
40%	Walcher Südtirol						
	Williams	2 cl	3,70 €				

Gut zu wissen

Zu jedem Longdrink ist ein Softgetränk Ihrer Wahl zum Mischen inklusive.

Tipp aus der Region

15%	Andalö	2 cl	3,40 €
38%	Sylter Aquavit	2 cl	3,40 €

Kaffee & Heißgetränke

Café Crema	3,00 €	Heiße Schokolade	4,90 €
Cappuccino	3,60 €	Heiße Zitrone	3,00 €
Espresso	2,70 €	Tee	3,00 €
Doppelter Espresso	4,60 €		
Tasse Kaffee	3,00 €	Irish Coffee	7,70 €
Kännchen Kaffee	5,80 €	Pharisäer	7,70 €
Latte Macchiato	4,50 €	Rum Grog	5,80 €
Milchkaffee	4,50 €	Tote Tante	7,70 €

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

Jörn Groth
Klaus & Stefan Schmidt

