

Moin liebe Gäste!

♥-lich willkommen bei uns im Fischers Fritz Restaurant. Unser Fischers Fritz ist stolzes

Gründungsmitglied von Feinheimisch

– Genuss aus Schleswig-Holstein e.V., der 2007 gegründet wurde, und ein leidenschaftlicher Förderer von Slow Food ist. Das heißt, wir beziehen über 60 % unserer Zutaten frisch aus Schleswig-Holstein und setzen alles daran, Ihnen höchste Qualität und echten Genuss zu bieten.

Auf unserer Speisekarte finden Sie typisch norddeutsche Spezialitäten, die wir aus schleswig-holsteinischen Produkten zubereiten. Diese beziehen wir direkt von unseren befreundeten Produzenten und Lieferanten in der Nachbarschaft oder holen sie sogar persönlich ab. Nur wenn in Schleswig-Holstein die gewünschte Qualität nicht verfügbar ist, weichen wir auf Produkte aus nahegelegenen Regionen aus.

Fangfrischer Fisch liegt uns und unserem Küchenchef, Pierre Binder, besonders am Herzen. Wir bekommen ihn direkt vom Kutter oder aus den Holsteiner Seen – frischer geht's nicht! Leider machen uns sinkende Fischbestände und steigende Einkaufspreise zu schaffen, daher mussten wir unsere Preise anpassen. Doch wir versprechen Ihnen: Bei uns kommen ausschließlich frische und handwerklich zubereitete Speisen auf den Teller – garantiert ohne Convenience-Produkte.

Wir bitten Sie um ein wenig Geduld bei Ihrer Bestellung, denn gute Qualität braucht ihre Zeit.

Genießen Sie Ihren Aufenthalt bei uns – wir freuen uns sehr, dass Sie bei uns sind!

Ihre Familie Birke mit Florian Buchebner und Mit-Gastgebern



Vegetarisch: Ohne Fleisch- oder Fischprodukte



Vegan: Ohne tierische Produkte, wie Fisch, Fleisch, Eier, Milch, Honig etc.



Feinheimisch: Hauptprodukt ist aus unserer Region daher »Feinheimisch«

Alle Preise verstehen sich in Euro und enthalten die zurzeit gültige Mehrwertsteuer.

INHALTSVERZEICHNIS

SPEISEN

Wochenkarte	3-4
Klassiker vor dem Törn	5
Klassiker zum Törn	6-8
Zum Ende des Törns	8
Unsere Produzenten	9-13
Allergene	14

GETRÄNKE

Zum Beginn des Törns	15-16
Zum Törn	16-19
Nach dem Törn	20-24
Wine & Dine	25-27
Norddeutsche Gastlichkeit mit Tradition - Geschichte des Birkes	28



Birke Catering

Fingerfood, Buffets, exklusive Menüs oder Canapés – unser Catering liefert alles für Ihr Event in Kiel und Umgebung. Mit feinheimischen, handwerklich einwandfrei hergestellten Spezialitäten machen wir Ihre Feier zu etwas Besonderem. Egal, ob auf dem Schiff, zuhause, in der Firma, auf dem Gutshof oder an einer anderen Location – wir sind für Sie da! Auf Wunsch stellen wir auch Equipment wie Geschirr, Zelte und Tischwäsche bereit.



KLASSIKER VOR DEM TÖRN

VORSPEISEN

- | | | |
|--|---|----|
|  | Carpaccio von der Holsteiner Färse ^{4,7,9} | 23 |
| mit Deichkäse und einer, in Flensburger Kellerbierteig gebackener Kieler Sprotte | | |
|  | „Birkes“ Vorspeisenvariation aus dem Meer ^{1-10,14} | 20 |
| mit Matjes, geräuchertem Lachs, Kieler Sprotten, Rollmops, heißgeräucherter Makrele und Labskaus | | |
|  | Hausgemachte Falafel | 16 |
| mit gebratenem Tofu, auf mediterranem Gemüse und Kräuterpesto | | |
|  | Gebackenes Auberginentatar ^{1,9} | 17 |
| auf Tomatencarpaccio und Rucolasalat | | |
|  | Carpaccio von der Holsteiner Färse | 17 |
| mit Deichkäse und einer, in Flensburger Kellerbierteig gebackener Kieler Sprotte | | |
|  | Carpaccio von der Holsteiner Färse | 17 |
| mit Deichkäse und einer, in Flensburger Kellerbierteig gebackener Kieler Sprotte | | |

SUPPEN

- | | | |
|---|--|----|
|  | Fischers Fritz Fischsuppe ^{3,4,9,12} | 17 |
| kräftige Fischessenz von Ostseefischen mit Safran, Küstennebel und Dill | | |
|  | Kieler Sprotten-Suppe ^{4,7,12} | 13 |
| samtige Suppe von geräucherten Sprotten, mit Backpflaumen | | |
|  | Klare Linsensuppe ⁹ | 11 |
| mit frischen Kräutern | | |
|  | Tomatensuppe ⁹ | 10 |
| mit Olivenöl und frischen Lauchzwiebeln | | |

KLASSIKER ZUM TÖRN

HAUPTGÄNGE

SALAT



Salatvariation, bunter Salatmix mit Radieschen, Tomaten, frischen Kräutern

19

VOR DEM DEICH | FISCH



Fischers Fritz Fischvariation (ab 2 Personen) ^{1,4,7,9,10,14}

p.P. 40

Verschiedene Fischfilets aus Ost- und Nordsee, Riesengarnele, zwei verschiedene Soßen, Dillkartoffeln und ein saisonaler Salat



Birkes Backfisch ^{1,3,4,7,9,10}

30

Fangfrisches Fischfilet in knuspriger Panade gebraten mit Remouladensoße, knusprigen Bratkartoffeln* und einem saisonalen Salat



Hausgemachtes Labskaus ^{1,3,4,7,9,10}

Probierportion

mit Rollmops, Gewürzgurke, Spiegelei und Roter Bete

16

22



Birkes Backfisch ^{1,3,4,7,9,10,14}

30

Fangfrisches Fischfilet in knuspriger Panade gebraten mit Remouladensoße, knusprigen Bratkartoffeln* und einem saisonalen Salat



Fischers Fritz Fischvariation (ab 2 Personen)

40

Verschiedene Fischfilets aus Ost- und Nordsee, Riesengarnele, zwei verschiedene Soßen, Dillkartoffeln und ein saisonaler Salat

1,00 EUR SPENDE VON UNS AN OEOO

mit jeder Backfisch Bestellung spenden wir 1,00 EUR an One Earth One Ocean. Weitere Informationen finden Sie unter www.oneearth-oneocean.com.

AUF VORBESTELLUNG (mindestens eine Woche im Voraus)

besorgen wir für Sie je nach Verfügbarkeit auf dem Fischmarkt frische Schalen- und Krustentiere sowie Fische aus unseren Weltmeeren. Fragen Sie uns bitte im Voraus. Der Preis ist tagesabhängig.



Krustentiere: z.B. Flusskrebse und Kaisergranat



Muscheln: z.B. Austern, Jakobsmuscheln, Venusmuscheln



Fische: z.B. Dorade, Heilbutt, Rotbarsch, Rotzunge, Sankt Petersfisch, Seeteufel, Seewolf, Seezunge, Steinbutt, Stör und Tintenfisch

KLASSIKER ZUM TÖRN

HINTERM DEICH | FLEISCH

-  **Wiener Schnitzel vom Holsteiner Kalb** ^{1,3,4} 39
mit knusprigen Bratkartoffeln* und süß-saurem Gurkensalat
-  **Gebratenes Entrecôte von der Holsteiner Färse** ^{7,9} 39
– der Liebling unserer Gäste, gut marmoriert und mit Fettauge –
mit Café de Paris-Butter, sautierten Pilzen und Kartoffelgratin
-  **Deichwiesenlammshulter aus Viöl** ^{1,7,9} 29
mit Knoblauch und Gartenkräutern geschmort,
dazu feines Ratatouille, geschmorte Tomaten und Rosmarinkartoffeln
-  **Wiener Schnitzel vom Holsteiner Kalb** ^{1,3,4} 39
mit knusprigen Bratkartoffeln* und süß-saurem Gurkensalat
-  **Gebratenes Entrecôte von der Holsteiner Färse** ^{7,9} 39
– der Liebling unserer Gäste, gut marmoriert und mit Fettauge –
mit Café de Paris-Butter, sautierten Pilzen und Kartoffelgratin

VEGETARISCH / VEGAN

-  **Knusprige gebratene Schnitzel von Rehder's Ziegenfeta** ^{1,3,7} 27
auf saftigem Kräuterrisotto und einem saisonalen Salat
-  **Gefüllte Spitzpaprika** ^{1,6,9,12} 25
mit Tofu und Kichererbsen, dazu cremige Polenta und einem saisonalen Salat
-  **Gebratenes Blumenkohlkotelett** ^{1,6,9,12} 25
in Kapernolivenöl, mit Kartoffelschnee und buntem Gartenkräutersalat

ZUM ENDE DES TÖRNS

DESSERTS

- | | | |
|--|--|----|
|  | Große Vanille Creme Brûlée ^{3,7}
mit Orangensalat und Walnusseis | 14 |
|  | Käse | 16 |
|  | Auswahl an Käse der Schleswig-Holsteinischen Käsestraße ^{1,7,10}
mit Feigensenf, Walnüssen und Schwarzbrot | |
|  | Große Vanille Creme Brûlée ^{3,7}
mit Orangensalat und Walnusseis | 14 |
|  | Käse | 16 |
|  | Auswahl an Käse der Schleswig-Holsteinischen Käsestraße ^{1,7,10}
mit Feigensenf, Walnüssen und Schwarzbrot | |



Birke Spa - auch für Tagesgäste

Im Birke Spa wartet auf rund 750 m² ein stilvolles Wellness-Ambiente mit zwei Saunen, Sole Dampfbad, Tepidarium, einem großen Schwimmbad, Bistro, grünem Innenhof und fünf Anwendungsräumen auf Sie. In unserem Anwendungsbereich erleben Sie unser Land mit all Ihren Sinnen. Dafür verwenden wir über 85% regionale und gegenüber der Natur und dem Mensch fair erzeugte einzigartige Produkte.



UNSERE PRODUZENTEN



Dr. Tim Staufenberger, Kristina Hartwig, Nikolai Nissen



Kieler Meeresfarm | Muscheln

Die Kieler Meeresfarm GmbH & Co. KG ist ein seit 2020 bestehendes, regionales Unternehmen, das sich auf nachhaltige Aquakultur in der Kieler Förde spezialisiert hat. Auf 4 ha Wasserfläche, die bald auf 8 ha erweitert wird, züchten die Gründer Nikolai Nissen, Dr. Tim Staufenberger und Kristina Hartwig Miesmuscheln, Algen und zukünftig auch Fisch. Die Farm betreibt Deutschlands erste integrierte multitrophe Aquakulturanlage (IMTA), bei der die Einträge der Fischzucht durch die Ernte von Algen und Muscheln neutralisiert werden. Die Miesmuscheln wachsen in einer sandfreien Hängeleinen-Kultur, die ideale Bedingungen bietet und einen höheren Fleischanteil als Grundmuscheln garantiert. Sie werden auf Vorbestellung geerntet, um Frische und Qualität sicherzustellen. Der Zuckertang wird in den kalten Monaten von Oktober bis April angebaut und nach der Ernte luftgetrocknet. Die Kieler Meeresfarm liefert ihre bio-zertifizierten Produkte an Gastronomiebetriebe und Privatkunden und ist in verschiedenen wissenschaftlichen und Umweltprojekten aktiv.



Thomas Philipson



Fischerei Brauer | Fisch

Die Fischerei südöstlich des Nord-Ostsee-Kanals ist ein traditionsreicher Betrieb, der seit 1854 besteht und seit Juli 2017 von Thomas Philipson in der 6. Generation geführt wird. Für Thomas, 32 Jahre alt, ist die Fischerei mehr als nur ein Beruf – es ist seine Berufung. Jeden Morgen um 05:00 Uhr fährt er mit Begeisterung auf den Kanal, um frischen Fisch für seine Kunden zu fangen. Unterstützt wird er dabei von seiner Frau, seinem Schwiegervater, zwei Gesellen und einem engagierten Rentner.

Das Sortiment umfasst eine breite Auswahl an fangfrischen Fischarten, darunter Aal, Zander, Lachsforelle, Butt, Hering, Karpfen, Barsch und Schwarzmundgrundeln, die je nach Saison erhältlich sind. Ein Highlight des Jahres ist das überregionale Heringsfest im Frühjahr, das viele Besucher anzieht und den Besuch besonders lohnenswert macht.



UNSERE PRODUZENTEN



Timm Klüver



Grevenkoper Pute | Pute & Lupinen

Der Familienbetrieb „Grevenkoper Pute“ in der Elbmarsch setzt seit über 350 Jahren auf nachhaltige Landwirtschaft und hochwertige Produkte. Auf den Feldern werden Getreide, Hülsenfrüchte und Ölfrüchte in Fruchtfolge angebaut, um den Boden fruchtbar zu halten. Seit mehr als 50 Jahren wachsen die Puten auf hofeigenem Stroh mit viel Platz und frischer Luft auf. Antibiotika sind dabei nicht nötig, da die Tiere gesund und vital sind. Der Transport zur hofeigenen Schlachtung erfolgt stressfrei, da die Tiere nur maximal 5 km vom Hof entfernt leben und ohne Käfige in kürzester Zeit ans Ziel gelangen. Diese stressfreien Bedingungen sorgen für exzellente Fleischqualität. Neben frischen Räucherwaren stellen sie auch Wurst- und Aspikprodukte her. Der neuere Betriebszweig „Grevenkoper Ernte“ bietet zudem Produkte aus eigenen Süßlupinen, wie Brotaufstriche und Pestos, sowie kaltgepresstes Rapsöl – alles ohne künstliche Zusatzstoffe.



Familie Burmeister



BURMEISTER
Aus Liebe zum Genuss

Burmeister | Landschlachtereie

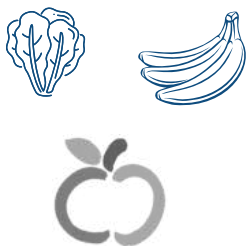
Die Landschlachtereie Burmeister in Viöl, Schleswig-Holstein, ist ein traditionsreicher Fleischereibetrieb in vierter Generation, der seit 1901 Fleisch- und Wurstspezialitäten aus eigener Herstellung anbietet. Der Fokus liegt auf Regionalität, Handwerkskunst und kurzen Transportwegen. Neben Rind-, Schweine- und Geflügelfleisch bietet der Betrieb Wild- und Lammfleisch an und ist exklusiver Produzent von Uthlande Lamm- und Gallowayprodukten. Der Betrieb ist durch regionale und ökologische Gütesiegel wie das Gütezeichen Schleswig-Holstein und Bioland zertifiziert und ist Partner des UNESCO-Weltnaturerbes Wattenmeer. Ein besonderes Highlight ist die Verarbeitung des Frisiko-Schweinefleisch, das für seine herausragende Fleischqualität und nachhaltige Produktion bekannt ist. Das Frisiko-Rind steht für artgerechte Haltung und wird mit dem Fokus auf höchste Standards in Tierwohl und Fleischqualität gezüchtet.



UNSERE PRODUZENTEN



Thorben Stampe



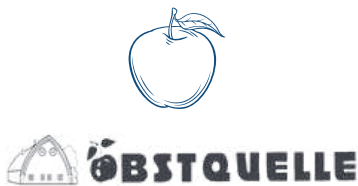
Brötzmann | Obst & Gemüse

Seit über 50 Jahren ist das Kieler Familienunternehmen Brötzmann täglich unterwegs, um anspruchsvolle Gastronomen aus ganz Schleswig-Holstein mit auserlesenen Zutaten zu versorgen. Und wir sind einer von diesen.

Die hochwertigen Lebensmittel stammen vorzugsweise von regionalen Erzeugern – Das garantiert kurze Transportwege und eine knackfrische Lieferung!



Doris Schuster



Obstquelle Schuster | Äpfel

Auf dem Hof im geschützten Schwentinental an der Rasdorfer Mühle wurde bis 1960 Ackerbau und Weidewirtschaft betrieben. Die ersten Obstbäume wurden Ende des 19. Jahrhunderts vom Werftbesitzer Howaldt gepflanzt. In den 70er Jahren bauten Doris Schusters Eltern eine Erwerbsobstanlage mit Schwerpunkt auf Apfelbäume auf. Heute produziert die Familie Kern-, Stein- und Beerenobst an circa 9.000 Bäumen. Wir bekommen unseren leckeren Apfelsaft von der Familie, sowie unsere Äpfel.



UNSERE PRODUZENTEN



Max Kühl &
Florian Scheske



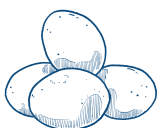
lille

Lille | Brauerei

Die 2018 gegründete lille Brauerei aus Kiel ist eine aufstrebende regionale Premium-Brauerei, die für handwerklich gebraute Bierspezialitäten steht. Mit Fokus auf Regionalität, Nachhaltigkeit und innovative Rezepturen kombiniert lille traditionelle Brauverfahren mit kreativen Ideen. Ihre Biere, die ohne Pasteurisierung oder Filtration hergestellt werden, bieten maximalen Geschmack. Neben Klassikern wie Pils und Pale Ale überrascht die Brauerei mit saisonalen und limitierten Editionen. Stark in der lokalen Gemeinschaft verwurzelt, hat sich lille schnell in der deutschen Craft-Beer-Szene etabliert.



Thies Aderhold



Hof Aderhold 

Hof Aderhold | Eier

Glückliche Hühner? Das lässt sich im Einzelfall zwar nicht garantieren, aber es werden dennoch ideale Voraussetzungen geschaffen: Unabhängig davon, ob es sich um Freiland- oder Bio-Haltung handelt, steht den Hühnern auf dem Hof Aderhold deutlich mehr Auslauf zur Verfügung als vorgeschrieben. Sie können sich frei zwischen Frischluft-Scharrflächen, Futterplätzen, Lege-Nestern und einer großen Wiese bewegen. Zudem sorgen kontrollierte Licht- und Lüftungsverhältnisse in den Ställen, artgerechte Beschäftigung durch Picksteine oder Heuballen sowie zehn Stunden Nachtruhe für ausgeglichene Hennen und Eier von bester Qualität.

Auf dem Hof Aderhold in Kiel-Schlüsbek leben rund 12.000 Legehennen vom Typ Lohmann Brown in konventioneller Freilandhaltung. Weitere 6.000 Hennen werden nach strengen ökologischen Kriterien und den Bio-EG-Richtlinien gehalten.



UNSERE PRODUZENTEN



Janne Olaf Rehder



Ziegenhof Rehder | Käse

Der Familienbetrieb in Boksee, südlich von Kiel, begann 1979 mit dem Aufbau einer Ziegenherde und der Milchlieferrung an eine Meierei. Seit 1983 wird Ziegenkäse selbst produziert, darunter Frischkäse, Camembert, Schnittkäse, Tilsiter und der Bokseer Hartjekees. 2012 übernahm Janne Olaf Rehder den Betrieb von seinem Vater und modernisierte die Käserei. Die Milch wird schonend pasteurisiert, und die Käseherstellung erfolgt in Handarbeit. Der Betrieb wurde mehrfach von der Zeitschrift "Der Feinschmecker" ausgezeichnet.



Jasper und Thilo
Metzger-Petersen



Backensholz | Käse

Die Hofkäserei Backensholz liegt malerisch zwischen der Nordsee und Schleswig, umgeben von saftig grünen Wiesen und salzhaltiger Meeresluft. Hier entsteht seit über 30 Jahren hochwertiger Rohmilchkäse, der aus hofeigener Kuhmilch nach strengen Bioland-Standards hergestellt wird. Der Familienbetrieb in vierter Generation verfolgt ein klares Ziel: in Kreisläufen zu wirtschaften und der Natur mehr zurückzugeben, als sie entnehmen.

Mit einem Team von rund 100 Mitarbeitern wird auf dem gesamten Hof Hand in Hand gearbeitet – von der Landwirtschaft bis hin zur Biogasanlage, die seit fast 20 Jahren alle Gebäude umweltfreundlich beheizt. Dazu gehören auch ein Hofkindergarten, ein Restaurant mit Hofladen und die Käserei, in der die Kunst des KäSENS traditionell und in Handarbeit gepflegt wird.

Der Rohmilchkäse der Käserei Backensholz zeichnet sich durch einen vollmundigen, intensiven Geschmack aus, der durch die fehlende Pasteurisierung der Milch entsteht. Jede Käsesorte wird mit viel Zeit und Sorgfalt entwickelt, was die regelmäßigen Auszeichnungen bei den World Cheese Awards eindrucksvoll belegen. Der Familienbetrieb beweist damit, dass Spitzenkäse aus dem hohen Norden Deutschlands stammt, und freut sich, seine Kunden davon zu überzeugen.



ALLERGENE

Folgende Zutaten und Stoffe können Allergien und Unverträglichkeiten auslösen und sind nach der Lebensmittelinformations-Verordnung (LMIV) kennzeichnungspflichtig:

- 1  glutenhaltiges Getreide (Weizen (a), Roggen (b), Gerste (c), Hafer (d), Dinkel (e), Kamut (f) oder deren Hybridstämme und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 2  Krebstiere und Krebserzeugnisse
- 3  Eier und Eierzeugnisse
- 4  Fisch und Fischerzeugnisse
- 5  Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse
- 6  Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 7  Milch und Milcherzeugnisse (einschließlich Laktose)
- 8  Schalenfrüchte, d.h. Mandeln (a), Pistazien (b), Hasel- (c), Wal- (d), Kaschu- (e), Pekan- (f), Para- (g), Macadamia- (h) und Queenslandnüsse (i) und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 9  Sellerie und Sellerieerzeugnisse
- 10  Sesamsamen und Sesamsamenerzeugnisse
- 11  Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 12  Schwefeldioxid und Sulfite (Konzentration mehr als 10mg/kg oder 10mg/l)
- 13  Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse

ZUM BEGINN DES TÖRNS

APERITIFS

Wermut

Martini Bianco ¹⁰	5 CL	6
------------------------------	------	---

Sherry

Cuesta Fino Sherry (Luis Caballero) ¹⁰	5 CL	6
---	------	---

Cuesta Medium Dry Sherry (Luis Caballero) ¹⁰	5 CL	6
---	------	---

Portwein

Tawny Port ¹⁰ (Messias)	5 CL	6
------------------------------------	------	---

Sekt und Schaumwein

Bacharacher Riesling Sekt Brut ¹⁰ (Weingut Ratzenberger)	0,10 L	6
---	--------	---

Asolo Prosecco Superiore D.O.C.G. Extra Dry ¹⁰ (Cantina Montelliana, Venetien)	0,10 L	6
--	--------	---

APERITIFS-COCKTAILS MIT ALKOHOL

Campari Orange ¹	0,20 L	10
-----------------------------	--------	----

Campari Soda	0,20 L	9
--------------	--------	---



„Birkenzauber“ mit Tonic Water ^{5,7}	0,15 L	9
---	--------	---

Birke-Hausaperitif aus Birkenwasser und Rosenblüten

„Kir“ ¹⁰	0,10 L	8
---------------------	--------	---

Crème de Cassis, Prosecco

„Hugo“ ¹⁰	0,20 L	9
----------------------	--------	---

Holunderblütensirup, Prosecco, Mineralwasser, Minze, Limette

„Aperol Spritz“ ^{1,5,9,10}	0,20 L	9
-------------------------------------	--------	---

Aperol, Prosecco, Mineralwasser

„Lillet Wild Berry“ ¹⁰	0,20 L	10
-----------------------------------	--------	----

Lillet, Schweppes Wild Berry, Himbeeren



„Andalö Spritz“ ^{1,10}	0,20 L	9
---------------------------------	--------	---

Sanddornlikör, Prosecco, Mineralwasser



„Sanddorn Tropic“ ¹	0,20 L	9
--------------------------------	--------	---

Sanddornlikör, Apfelsaft, Maracujasaft, Mineralwasser

ZUM BEGINN DES TÖRNS

APERITIFS-COCKTAILS OHNE ALKOHOL

Seedlip Spritz

Destillat aus Pimentbeere, Kardamom und Zitrusfrüchten
mit Tonic und Gurke

0,20 L

9

Prisecco

Klarer, moussierender Saft aus Kräutern und
Früchten von Streuobstwiesen

0,10 L

8

0,75 L

32

ZUM TÖRN

BIER VOM FASS

-  Flensburger Pils
-  Lille Helles
-  Alsterwasser, Flensburger Pils mit Zitronenlimonade^{3, 4, 7}

0,25 L

4

0,4 L

6

0,3 L

5

0,5 L

8

0,25 L

4

0,4 L

6

FLASCHENBIER

-  Flensburger Kellerbier
- Erdinger Weizen, hell
- Erdinger Weizen, dunkel

0,33 L

5

0,5 L

6

0,5 L

6

ALKOHOLFREIES BIER

-  Flensburger Pils, alkoholfrei
-  Lille IPA, alkoholfrei
-  Flensburger Malzbier³
-  Flensburger Radler, alkoholfrei
- Erdinger Weizen, alkoholfrei

0,33 L

5

0,33 L

5

0,33 L

5

0,33 L

5

0,5 L

5

SOFTGETRÄNKE

Fritz Kola ^{1,6,7}	0,33 L	5
Fritz Kola superzero ^{1,3,4,6,7}	0,33 L	5
Fritz Kola MischMasch	0,33 L	5
Fritz Orange	0,33 L	5
Fritz Zitrone	0,33 L	5
Bitter Lemon (Thomas Henry) ^{2,5,7,8}	0,2 L	4
Ginger Ale (Thomas Henry) ^{1,7}	0,2 L	4
Spicy Ginger (Thomas Henry) ^{7,8}	0,2 L	4
Tonic Water (Thomas Henry) ^{2,5,7}	0,2 L	4

MINERALWASSER

 Magnus Imperial, feinperlig	0,25 L 0,75 L	3,50 7,90
 Magnus Imperial, naturell	0,25 L 0,75 L	3,50 7,90

FRUCHTSÄFTE UND MILCH

 Apfelsaft (Obstquelle Schuster)	0,2 L	4
 Apfelschorle	0,4 L	7
Säfte oder Nektare (Granini)	0,2 L	4
Orange, schwarze Johannisbeere ² , Kirsche, Pink Grapefruit, Banane ^{2,7} , Maracuja ⁸ , Ananas ^{2,8} , Cranberry oder Rhabarber	0,4 L	7
„KiBa“, Kirsch- und Bananensaft ^{2,7} (Granini)	0,2 L 0,4 L	5 7
Fruchtsaftschorle (mit Säften oder Nektaren von Granini)	0,2 L	4
Orange, schwarze Johannisbeere ² , Kirsche, Grapefruit, Banane ^{2,7} , Maracuja ⁸ , Ananas ^{2,8} oder Rhabarber	0,4 L	7
Frisch gepresster Orangensaft	0,2 L	8
Frische Milch ¹³	0,2 L	2

TEESPEZIALITÄTEN

Tee ist ein anspruchsvolles Getränk mit einer fast 5000-jährigen Geschichte und wird nach Wasser weltweit am meisten getrunken. Loser Blatt- und Broken Tee bietet dabei das höchste Geschmackserlebnis. Wir haben für Sie eine Auswahl an Tees in Premiumqualität der Marke „EILLES TEE“, die zu dem Hamburger Familienunternehmen J.J. Darboven gehört, zusammen-gestellt. Diese edlen und aromatischen Tees wurden von erfahrenen „Teetastern“ aus den über 3000 bekannten Teesorten der besten Anbauländer der Welt ausgewählt.

Glas	5
Kännchen	6

LOSER SCHWARZER UND GRÜNER TEE

BIO DARJEELING IMPERIAL SECOND FLUSH

Sommerpflückung in Premiumqualität aus kontrolliert biologischem Anbau mit zartnussiger Geschmacksnote und goldoranger Tassenfarbe.

BIO ENGLISH BREAKFAST TEA

Traditionsmischung mit Nord- und Südindienteas aus kontrolliert biologischem Anbau für den gelungenen Start in den Morgen und als Begleiter durch den Tag.

BIO GRÜNTÉE WULU CHA YANTOU

Biologisch angebauter Spitzentee der Frühlingspflückung aus zertifizierten Gärten Chinas mit duftig-blumiger Note und zartgelber Tassenfarbe – ein Gaumenschmeichler.

AROMATISIERTER LOSER SCHWARZER UND GRÜNER TEE

BIO BARONESS GREY TEA

Erfrischende Variante des beliebten Klassikers mit Darjeeling, Assam, Grüntee, Zitronengras, Orangenschalen, natürlichen Bergamotte- und Zitronenaromaölen. Alle Zutaten kommen aus kontrolliert biologischem Anbau.

BIO CHINA JASMIN SOUCHONG

Erlesener Grüntee versetzt mit Jasminblüten aus kontrolliert biologischem Anbau. Der orangegelbe Aufguss wird von den Chinesen vor, während und nach dem Essen genossen.

AROMATISIERTE LOSE FRÜCHTEMISCHUNGEN

BIO FRÜCHTE NATUR

Erfrischend ist diese naturbelassene, harmonische Früchtemischung aus Apfelstücken, Weinbeeren, Karottenstücken, Hibiskus und roten Beeren. Alle Zutaten stammen aus kontrolliert biologischem Anbau.

AROMATISIERTE LOSE KRÄUTERMISCHUNGEN

BIO VERVENIA

Eine Empfehlung als Digestif ist diese Kräutermischung aus Verbene (Eisenkraut), Zitronenmelisse und Lemon Myrtle aus kontrolliert biologischem Anbau.

BIO ROOIBOS PUR

Südafrikanischer Rotbusch in seiner reinsten Form mit kupferroter Tassenfarbe aus kontrolliert biologischem Anbau.

PFEFFERMINZE

Besonders aromatisch und erfrischend sind die ätherischen Öle grob geschnittener Pfefferminzblätter. Ein Hochgenuss!

KAMILLE

Die ganzen Kamillenblüten sind ein wohlschmeckendes und altbewährtes Hausmittel.

NACH DEM TÖRN

KAFFEE

Wir beziehen unseren Kaffee bei dem Hamburger Kaffeeröster und Familienunternehmen J.J. Darboven. Unser Café Intención ist mit dem FAIRTRADE-Siegel ausgezeichnet. Das Zeichen garantiert direkten Handel mit den Partnerorganisationen und faire Preise für die Kleinbauern in den Anbauländern. Ein besonderer Genuss für alle, die guten Kaffee mögen.

Kaffee	Tasse	4
	Kännchen	6
Kaffee entkoffeiniert (IDEE Kaffee)	Tasse	4
	Kännchen	6

KAFFEESPEZIALITÄTEN

Von unserem Kaffeelieferanten J.J. Darboven beziehen wir den Café Verde Espresso Barista. Dies ist eine aromatische Komposition erlesener Kaffees aus den besten Anbauregionen. Sorgfältig verlesen und geprüft werden die ausgereiften Früchte schonend und ohne Zusatz von künstlichen Düngemitteln verarbeitet.

Espresso	2,90
Doppelter Espresso	4,90
Espresso Macchiato ¹³	3,20
Cappuccino ¹³	4,20
Latte Macchiato ¹³	4,40
Milchkaffee ¹³	4,40

Wir bieten alle Kaffeespezialitäten auch entkoffeiniert und mit Hafer-, Mandel-, Soja- oder laktosefreier Milch an.
We also offer all coffee specialties decaffeinated and with oat, almond, soy or lactose-free milk.

NACH DEM TÖRN

SCHOKOLADEN SPEZIALITÄTEN

Heiße Schokolade ¹³ 4,50

 Küsten Schock ¹³, mit Kyle's Club Rum ¹ 7,20

Schokolade Royal ¹³, mit einem Glas (2cl) Hennessy Cognac ¹ 7,20

HEISSES FÜR KALTE TAGE

 Grog, heißes Kieler Wasser mit Kyle's Club Rum ¹ 5,00

 Heiße Milch ¹³ mit Rapsblütenhonig 2,50

Heiße Zitrone 2,50

MILCHSHAKES

 Erdbeere ^{7,8,13}, Schokolade ^{8,13} und Vanille ^{1,8,13} 8,50
Eis mit frischer Holsteiner Milch

KAFFEESPEZIALITÄTEN MIT ALKOHOL

 Espresso Fischers Fritz 5,20
Espresso mit de geele Köm

Café Hennessy 7,20
Espresso mit einem Glas (2cl) Hennessy

Coretto 7,20
Espresso mit 2 cl Grappa Nonino Chardonnay

 **Pharisäer** ^{1,13} 8,80
Kaffee mit Kyle's Club Rum und Schlagsahne

Irish Coffee ^{1,13} 8,50
Kaffee mit Irish Whiskey und Schlagsahne

NACH DEM TÖRN

DIGESTIFS

VODKA



Kyle's Club, Kiel

2 CL 3,20

Einzigartiger weicher und unwiderstehlich zarter Geschmack dank schonender Filtration

Grey Goose, Frankreich

2 CL 7

GIN



Kyle's Club, Kiel

2 CL 4

Destilliert aus feinstem Wacholder, frischer Zitruschale und handverlesenen Kräutern



Kyle's Club 23 Att., Kiel

2 CL 6

Hendrick's

2 CL 7

Bombay Sapphire London Dry

2 CL 5

Spitzmund New Western Dry, Kiel

2 CL 6,40

RUM



Kyle's Club, Kiel

2 CL 3,20

Feinster karibischer Rum, der schonend in kleinen Eichenfässern reift

Ron Zacapa Centenario¹, 23 Anos Guatemala

2 CL 8

WEINBRAND & BRANDY

Asbach Uralt¹

2 CL 3,50

Carlos I¹

2 CL 4,50

COGNAC

Hennessy Very Special Cognac

2 CL 5

Rémy Martin VSOP¹

2 CL 5,50

NACH DEM TÖRN

KERNOBST-EDELBRÄNDE

 Krete (Dolleruper Destille)	2 CL	6
 Wiste'ne Beer (Spiritus Rex Malente) Brand von der Wahlschen Schnapsbirne aus dem Kastanienfass	2 CL	12
 Griotte Du Nord (Spiritus Rex Malente) Brand von der Schattenmorelle aus Stocksee	2 CL	9

GEISTE

 Bloody O (Spiritus Rex Malente) Geist von der Sizilianischen Blutorange "Moro"	2 CL	9
 Rubus Ideaeus (Spiritus Rex Malente) Waldhimbeergeist aus Siebenbürgen	2 CL	9
 Loomi (Spiritus Rex Malente) Geist von der mexikanischen Limette	2 CL	9
 Geist der Birke (Hotel Birke) Destillat aus mazerierten Kräutern mit Birkenwasser	2 CL	5

SPEZIELLE EDELBRÄNDE

 Haselnuss (Dolleruper Destille)	2 CL	7
--	------	---

GRAPPA (TRESTER)

Grappa Nonino Lo Chardonnay Barrique (Monovitigno)	2 CL	6
---	------	---

NACH DEM TÖRN

AQUAVIT



Kieler Sprotte Aquavit

2 CL 3,20

Jubiläums Akvavit

2 CL 3,50

Linie Aquavit

2 CL 4

KORN



De geele Kôm

2 CL 3



Lütjenburger Weizen Doppelkorn

2 CL 3

LIKÖRE

Baileys^{1,6,7,8,13}

4 CL 6,50

Irische Sahne mit Irish Whiskey verfeinert mit Kräutern und Gewürzen

KRÄUTERLIKÖRE



Kieler Tropfen, Schleswig Holstein

2 CL 3,20

Jägermeister, Deutschland

2 CL 3,20

Underberg, Deutschland

2 CL 4,50

Ramazotti, Italien

2 CL 4,00

Fernet Branca, Italien

2 CL 3,20

1 mit Farbstoff, 2 mit Antioxidationsmittel, 3 mit Süßungsmittel(n),
4 enthält Phenylalaninquelle, 5 chininhaltig, 6 koffeinhaltig, 7 mit Säuerungsmittel, 8 mit Stabilisator,
9 mit Konservierungsstoff, 10 enthält Sulfite, 11 mit Taurin, 12 gewachst,
13 Milch und Milchprodukte (einschließlich Laktose), 14 enthält Nussextrakt

WINE & DINE



WINE AND DINE seit 2004

Seit 2004 begrüßen wir im „Birke“, mehrmals im Jahr, deutsche und internationale Spitzenwinzer. Sie präsentieren ihre Philosophie, die Besonderheiten ihrer Weine und erzählen über die Arbeit sowie die Herausforderungen des Lebens auf dem Weingut. Die Veranstaltungen werden unterhaltsam von unserem Weinpartner in Kiel, Jan Peter Marxen (Marxen/Wein), moderiert. Nach dem Aperitif servieren wir Ihnen ein besonderes 5-Gänge Menü mit feinheimischen Speisen aus unserem Fischers Fritz Restaurant. Dazu genießen Sie je zwei Degustationsgläser mit einem deutschen und einem ausländischen Wein.

WINE AND DINE

- 1x Aperitif und Fingerfood zur Begrüßung
- Fachkundige Präsentation der 5 ausgewählten Weine durch den Gastwinzer
- Moderation und Weinvorstellung der 5 begleitenden Weine unseres Sommeliers
- 1x 5-Gänge-Menü inkl. Mineralwasser zur Veranstaltung

Ihre Eintrittskarte zu diesem kulinarischen Event bekommen Sie ab 146,00 EUR an der Rezeption oder online unter www.winendine.de.

Unser Tipp: Buchen Sie am Besten direkt ein Hotelzimmer mit, so können Sie am Nachmittag den Spa Bereich nutzen, nach der Veranstaltung einfach ins Bett fallen und den nächsten Tag erholt und ausgeschlafen mit einem ausgiebigen Frühstück starten.

Unser nächstes Wine & Dine:
oder auf unserer Homepage www.hotel-birke.de



WINE & DINE

UNSERE VERGANGENDEN GASTWINZER

Datum Gastwinzer

No. 1	19.06.2004	Alain Moueix, Château Petrus & Château Fonroque, Bordeaux, Frankreich
No. 2	19.09.2004	Lars Maack, Weingut Buitenverwachting, Constantia, Südafrika
No. 3	23.10.2004	Weinjournalist Rudolf Knoll, Vinum Europas Weinmagazin
	04.12.2004	Helmut Dönnhoff, Weingut Dönnhoff, Oberhausen, Nahe Franz Herbster, Weingut Fischer & Joachim Heger, Ihrigen, Kaiserstuhl
	16.01.2005	Markus Klumpp, Weingut Klumpp, Bruchsal, Baden
	15.02.2005	Münster-Sarmsheim, Nahe Werner Kehrner, Weingut Wasenweiler, Ihringen, Rhein Monika Strehn, Weingut Strehn, Burgenland, Österreich Holger Karrer, Weingut Molitor, Bernkastel-Wehlen, Mosel
	16.04.2005	Miguel Torres, Weingut Torres, Spanien, Chile & Californien
	19.11.2005	Ludwig & Sandra Knoll, Weingut am Stein, Würzburg, Franken
	30.04.2006	Monika Strehn, Weingut Strehn, Burgenland, Österreich
	04.02.2006	Thomas Hänle, Ruinart Champagner, Reims, Champagne, Frankreich
	04.11.2006	Weinkritiker Stuart Pigott und Sommelière Ursula Heinzelmann Wilder Wein
	13.02.2007	Winzerfamilie Curnow, Vineyard 1847, Australien und Bob Gogan, Schild Estate, Neuseeland
	31.03.2007	Weinjournalist Jens Priewe, Weine aus dem Bordeaux I
	22.09.2007	Lars Maack, Weingut Buitenverwachting, Constantia, Südafrika
	03.11.2007	Weinkritiker Stuart Pigott, Wein spricht Deutsch
	16.02.2008	André Gussek, Winzerhof Gussek, Naumburg, Saale Unstrut
	12.04.2008	Dr. Georg Prinz zur Lippe, Schloss Proschwitz, Zadel über Meißen, Sachsen
	27.09.2008	Gerhard Sander, Weingut Sander, Mettenheim, Rheinhessen
	08.11.2008	Lars Olesen, Dansk VinCenter, Kopenhagen, Dänemark
	28.02.2009	Stefan Lergenmüller, Weingut Lergenmüller, Hainfeld, Pfalz
	05.09.2009	Weinjournalist Jens Priewe, Weine aus dem Bordeaux II
	09.05.2009	Christian Nett, Weingut Bergdolt-Reif & Nett, Duttweiler, Pfalz
	07.11.2009	Christoph Ruck, Schloss Lehensteinsfeld, Lehensteinsfeld, Württemberg
	27.03.2010	Graf und Gräfin von Schönburg-Glauchau - Schloss Westerhaus, Rheingau
	02.10.2010	Weinjournalist Jens Priewe, Weine aus dem Burgund
	05.02.2011	Graf Michael Adelman, Weingut Adelman, Steinheim-Kleinbottwar, Württemberg
	20.11.2010	Markus Schneider, Ellerstadt, Pfalz
	19.03.2011	Patrick Johner, Weingut Johner, Baden & Johner Estate, Neuseeland
	01.10.2011	Dirk Cannova, Weingut Robert Weil, Kiedrich, Rheingau
	05.11.2011	Thomas Hensel, Weingut Hensel, Bad Dürkheim, Pfalz
	28.01.2012	Jochen Ratzenberger, Weingut Ratzenberger, Bacharach, Mittelrhein
	03.03.2012	Unsere Weinpartner Jan Marxen : Martin Sauer
	22.09.2012	Weinjournalist Jens Priewe, Präsentation italienischer Weine
	17.11.2012	Dr. Peter Crusius, Weingut Dr. Crusius, Traisen, Nahe
	09.02.2013	Martin Tesch, Weingut Tesch, Langenlonsheim, Nahe
	28.09.2013	Jürgen Hofmann, Weingut Willems-Willems & Weingut Hofmann, Rheinhessen und Saar
	16.03.2013	Rijk Melck, Weingut Muratie, Stellenbosch, Südafrika
	09.11.2013	Dörte Näkel, Weingut Meyer-Näkel, Dernau, Ahr
	18.01.2014	Flavien Lepert, Weingut Langlois-Château, Loire, Frankreich
	15.03.2014	Markus Klumpp, Weingut Klumpp, Bruchsal, Baden
	06.09.2014	Georg Schwedhelm, Weingut Klosterhof-Zell, Zellertal-Zell, Pfalz

UNSERE VERGANGENDEN GASTWINZER

- 08.11.2014 Carolin Bergdolt, Weingut Bergdolt - Klostergut St. Lamprecht, Pfalz
31.01.2015 Manfred Aufricht, Weingut Aufricht, Bodensee, Baden
28.03.2015 Jan Thienpont, Châteaux de la famille Thienpont, Bordeaux, Frankreich
26.09.2015 Thomas Haag, Weingut Schloss Lieser, Lieser, Mosel
14.11.2015 Alexander Pflüger, Weingut Pflüger, Bad Dürkheim, Pfalz
23.01.2016 Horst Sauer, Weingut Horst Sauer, Franken
12.03.2016 Corinna & Thierry Faravel, Domaine La Martinelle & Domaine La Bouissière, Côtes du Rhône, Frankreich
17.09.2016 Andrea Cecchi, Weingut Cecchi, Castellina in Chianti, Siena, Italien
Alain Moueix, Château Petrus & Château Fonroque, Bordeaux, Frankreich
Lars Maack, Weingut Buitenverwachting, Constantia, Südafrika
Jochen Ratzenberger, Weingut Ratzenberger, Bacharach, Mittelrhein
Melanie Engel, Weingut Ingenhof, Schleswig-Holstein
28.01.2017 Ulrich Allendorf, VDP Weingut Allendorf, Oestrich-Winkel, Rheingau
18.03.2017 Familie Aldinger, Weingut Aldinger, Fellbach, Württemberg
04.11.2017 Eric Manz, Weingut Manz, Weinolsheim, Rheinhessen
20.01.2018 Frank Spiegel, Weingut Ellermann-Spiegel, Kleinfischlingen, Pfalz
10.03.2018 Katja und Jens Bäder, Weingut Bäder, Wendelsheim, Rheinhessen
10.11.2018 Massimo Ronca, Cantina Ronca, Bardolino am Gardasee, Italien
26.01.2019 Martin Schmidt, ökologisches Weingut Schmidt & Weingut Kiefer, Baden
23.03.2019 Daniel Sauer, Weingut Rainer Sauer, Escherndorf, Franken
05.10.2019 Stefan Bietighöfer, Weingut Bietighöfer, Pfalz
16.11.2019 Philippe Fezas, Weingut Chiroulet, Gascogne, Frankreich
25.01.2020 Martin Bercher, Weingut Bercher, Baden
20.03.2021 Weingut Söllner, Am Wagram, Österreich
19.03.2022 Weingut Poggio Travvalle, Toskana, Italien
23.04.2022 Weingut Dr. Bürklin Wolf, Wachenheim, Pfalz
19.11.2022 Weingut Staffelter Hof, Mosel
21.01.2023 Weingut Rettig, Rheinhessen
04.03.2023 Weingut Stolleis, Pfalz
16.09.2023 Weingut Buitenverwachting, Südafrika
18.11.2023 Weingut Thörle, Rheinhessen
20.01.2024 Gut Hermannsberg, Niederhausen-Nahe
09.03.2024 Weingut Söllner, Wagram, Niederösterreich
23.11.2024 Weingut Manz, Weinolsheim, Rheinhessen

1773 Die Geschichte des Birke beginnt mit einem wohlhabenden Rademacher. Er erwarb 1773 eine Kate mit Kohlhof in dem Dorf Hasseldieksdamm bei Kiel, unmittelbar im Grünen gelegen und mit der Nähe zum Meer.

1802 Der Rademacher erhielt von der Dänischen Königlichen Rentekammer die Schankberechtigung und eröffnete danach mit seiner Frau eine Wirtschaftsstube, da das Dorf stetig wuchs und es durch die Wirtschaftsstube mehr Erwerbsmöglichkeiten gab. Die damalige Köchin wurde bis in die Stadt berühmt für ihre Pfannkuchen, die sie beim Braten sehr hoch in die Luft warf und mit der Pfanne wieder auffing. Viele Kieler unternahmen am Wochenende einen wunderschönen Spaziergang, um in den Genuss ihrer Pfannkuchen zu kommen. So entstand der Name "Pannkokenkrog".

1902 Die Kate wurde von Friedrich Arp durch ein Fachwerkhaus mit 20 Hotelzimmern, 2 Tanzsälen, einem Biergarten und einem Reitstall ersetzt. Und der Name wurde geändert in "Waldesruh".

1957 Am Ende des zweiten Weltkrieges wurde das Gebäude von den Engländern beschlagnahmt. Eduard und Gertrud Birke erwarben die Gaststätte Waldesruh und renovierten und modernisierten diese. Beide entwickelten das Waldesruh mit ihrer Familie zu einem sehr bekannten und erfolgreichen Ausflugs- und Tanzlokal.

1971 Die Familie Birke verpachtete das Waldesruh und baute auf dem anliegenden Grundstück das Hotel Birke-Waldesruh mit 13 Zimmern und 20 Betten. 2 Jahre später erweiterten sie das Hotel um 7 Zimmer.

1979 Sohn Rainer Birke übernahm das Hotel mit 20 Zimmern und 31 Betten.

1981 Er erweiterte das Hotel um ein Dachgeschoss auf 33 Zimmer mit 49 Betten. Zwei Jahre später wurde das Hotel abermals um 6 Zimmer auf 39 Zimmer erweitert.

1985 18 Zimmer, eine Sauna, ein Solarium, ein Fitnessraum, ein Aufzug, eine Hotelbar und ein Tagungsraum kamen hinzu. Die Gaststätte Waldesruh wurde neu verpachtet und aus den dortigen Wohnungen entstanden Appartements.

2002 Aufgrund der großen Nachfrage wurde das Hotel wieder erweitert. Hinzu kamen 25 klimatisierte Zimmer, ein Veranstaltungsbereich, ein Business Center, das Restaurant Fischers Fritz und das Birke Day Spa. Fertigstellung war im Winter 2005.

2006 Damit auch die Tradition des Feste Feierns im Waldesruh wieder aufleben konnte, wurden nach Ablauf des Pachtvertrages mit den letzten Pächtern der Spiegelsaal und das Restaurant im Waldesruh grundlegend renoviert. Seit Sommer 2006 heißt es wieder: "Wenn man Feste feiert, feiert man Feste im Birke-Waldesruh".

2007 Gründung des Vereins „Feinheimisch – Genuss aus Schleswig-Holstein e.V.“ in Zusammenarbeit mit 6 weiteren Gastronomen.

2010 Gründung des Zusammenschlusses „Kiels gute Adressen“ – ein Verein von über 20 Unternehmen, die mit persönlicher Verantwortung in Kiel geführt werden.

2011 ff. Stetige Renovierung und Modernisierung

2017 Um das kulinarische Angebot weiter zu entwickeln, wird die Fischers Fritz Küche vergrößert. Damit einhergehend entstehen 12 neue, teilweise barrierefreie Zimmer, der Eingangsbereich sowie die Kaminbar werden vergrößert und der Parkplatz wird neu angelegt.

2020 war die Erweiterung fertiggestellt mit Sonnenterrasse, Außenanlage, neuer Kaminbar, 12 Hotelzimmern und Suiten, Erweiterung der Küche und Lagerräume sowie drei neuer Elektro-Ladestellen auf dem Parkplatz.

2021 begannen die Planungen für einen Tagungsraum im Nebengebäude in der Hofholzallee. Außerdem wurden 8 Hotelzimmer in geräumige Doppelzimmer und Suiten umgebaut und weitere energetische Maßnahmen umgesetzt

2023 konnte der neue Tagungsraum "Passat" in Betrieb genommen werden.