



Moin Moin liebe Gäste!

Bei uns erleben Sie die norddeutsche Lebensart mit all Ihren Sinnen.

Unser Fischers Fritz Restaurant ist seit der Gründung 2007 Mitglied von „Feinheimisch – Genuss aus Schleswig-Holstein e.V.“. Ziel des Vereins ist es, die schleswig-holsteinische Küchenkultur zu stärken sowie das Wissen über regionale Qualitätsprodukte und deren Verarbeitung zu verbreiten. **Als Mitglied haben wir uns dazu verpflichtet, mindestens 60 % der Lebensmittel aus Schleswig-Holstein zu beziehen und frisch zu verarbeiten.** Wir sind zudem Förderer von „Slow Food“.

Höchste Qualität für höchsten Genuss – das ist unsere Devise. So finden Sie aus schleswig-holsteinischen Produkten gefertigte typisch norddeutsche Spezialitäten auf unserer Speisekarte, die wir direkt von unseren befreundeten Produzenten und Lieferanten in der Nachbarschaft bestellen oder sogar selbst abholen. Wir weichen nur dann auf Produkte aus nahe gelegenen Regionen aus, wenn in Schleswig-Holstein die gewünschte Qualität nicht angeboten wird.

Dies stellt uns täglich vor neue Herausforderungen. Der Schwerpunkt unserer Speisen ist der fangfrische Fisch, den wir mehrmals die Woche direkt vom Kutter sowie von den Fischern der Holsteiner Seen erhalten. Durch sinkende Fischbestände, reduzierte Fangquoten und damit einhergehend erhöhte Einkaufspreise sind wir leider dazu gezwungen, unsere Verkaufspreise anzupassen. Wir geben Ihnen aber die Garantie, dass in unserem Restaurant keine Convenience Produkte verarbeitet werden und wir ausschließlich frische Produkte höchster Qualität servieren, die wir handwerklich einwandfrei für Sie zubereiten.

Daher bitten wir Sie darum, uns nach Ihrer Bestellung etwas Zeit zu geben, denn auch in der Zubereitung geht uns Qualität stets vor Schnelligkeit.

Wir wünschen Ihnen eine genussvolle Zeit.

Ihre Familie Birke und Mit-Gastgeber

Eine detaillierte Allergenkennzeichnung unserer Speisen, lt. der Lebensmittelinformations-Verordnung (LMIV), finden Sie in einer separaten Karte. Bitte sprechen Sie dafür unsere Mit-Gastgeber im Service an.

Wir akzeptieren Kreditkarten wie American Express, EC-Karte, Eurocard & Visa und am liebsten Bargeld.

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

SPEISEKARTE

VITALMENÜ	3
WOCHENKARTE	4
ZU BEGINN DES TÖRNS	5
VORSPEISEN	5
SALATE	5
SUPPEN	5
FRISCH VOM MARKT	6 - 8
VOR DEM DEICH (FISCH)	6
HINTER DEM DEICH (FLEISCH)	7
HINTER DEM DEICH (VEGETARISCH)	7
HOLSTEINER DELIKATESSEN	8
ZUM ENDE DES TÖRNS	8
DESSERTS	8
KÄSE	8
UNSERE LIEFERANTEN	9
PRODUKTKUNDE	10 - 14

GETRÄNKEKARTE

15

ZUM BEGINN DES TÖRNS	16 - 17
APERITIFS	16
SHERRY	16
PORTWEIN	16
SEKT/ SCHAUMWEIN & CHAMPAGNER	16
APERITIF-COCKTAILS MIT & OHNE ALKOHOL	17
ZUM TÖRN	18 - 21
BIER VOM FASS & FLASCHENBIER	18
ALKOHOLFREIE BIERE	18
SOFTGETRÄNKE	18
BIONADE, MINERALWASSER, FRUCHTSÄFTE & MILCH	19
TEESPEZIALITÄTEN	20 - 21
NACH DEM TÖRN	22 - 26
KAFFEE & KAFFEESPEZIALITÄTEN	22
SCHOKOLADEN SPEZIALITÄTEN	23
HEISSES FÜR KALTE TAGE	23
EISKAFFEES & MILCHSHAKES FÜR HEISSE TAGE	23
KAFFEESPEZIALITÄTEN MIT ALKOHOL	23
DIGESTIFS	24 - 26
ALLERGENVERZEICHNIS	27



FEINHEIMISCH
Genuss aus Schleswig-Holstein e.V.

**Vegan
Welcome**
SELECTION OF
VEGAN FRIENDLY HOTELS



KIELS GUTE ADRESSEN
Herzlich Willkommen.

VORSPEISEN

Carpaccio von der Holsteiner Färse ^{4,7,9} 22,80 €
mit Deichkäse und einer, in Flensburger Kellerbierteig gebackener Kieler Sprotte

„Birkes“ Vorspeisenvariation aus dem Meer ^{1-10,14} 19,80 €
mit Matjes, geräuchertem Lachs, Kieler Sprotten, Rollmops, heißgeräucherter Makrele und Labskaus

Hausgemachte Falafel ^{vegan} 15,80 €
mit gebratenem Tofu, auf mediterranem Gemüse und Kräuterpesto

Gebackenes Auberginentatar ^{1,(9) vegan} 16,80 €
auf Tomatencarpaccio und Rucolasalat

SUPPEN

Fischers Fritz Fischsuppe ^{3,4,9,12} 14,80 €
kräftige Fischessenz von Ostseefischen mit Safran, Küstennebel und Dill

Kieler Sprotten-Suppe ^{4,7,12} 12,80 €
samtige Suppe von geräucherten Sprotten, mit Backpflaumen

Klare Linsensuppe ^{9 vegan} 10,80 €
mit frischen Kräutern

Tomatensuppe ^{9 vegan} 9,80 €
mit Olivenöl und frischen Lauchzwiebeln

SALATE

Salatvariation, bunter Salatmix mit Radieschen, Tomaten, frischen Kräutern,
 - Nüssen und geriebenem Deichkäse ^{7,8} 17,80 €

- drei gebratenen Fischfilets von Ost- und Nordseefischen ^{1,4} 24,80 €

- im Rosmarinhonig glazierter Bauernhähnchenbrust vom Bauer Voss 22,80 €

Saisonaler kleiner gemischter Salat oder Gurkensalat 6,80 €
gerne servieren wir einen Salat zu Ihrem Gericht

Unsere Hausdressings zur Wahl

Orangenöl-Kürbiskerndressing, Frenchdressing, Zitronendressing, Balsamicodressing



Bei Lebensmittelallergien
oder -unverträglichkeiten
sprechen Sie gerne
unsere Mit-Gastgeber
auf spezielle
Gerichte
an!

VOR DEM DEICH

(FISCH)

Fischers Fritz Fischvariation (ab 2 Personen) ^{1,4,7,9,10,14} p. P. 39,80 €
*Verschiedene Fischfilets aus Ost- und Nordsee, Riesengarnele,
 zwei verschiedene Soßen, Dillkartoffeln und ein saisonaler Salat*

Birkes Backfisch ^{1,3,4,7,9,10} 27,80 €
*fangfrisches Fischfilet in knuspriger Panade gebraten
 mit Remouladensoße, knusprigen Bratkartoffeln* und einem saisonalen Salat*

1,00 EUR SPENDE VON UNS AN OEEO

*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.*

Krustentiere:	z.B. Flusskrebse und Kaisergranat	Tagespreise
Muscheln:	z.B. Austern, Jakobsmuscheln, Venusmuscheln	Tagespreise
Fische:	z.B. Dorade, Heilbutt, Rotbarsch, Rotzunge, Sankt Petersfisch, Seeteufel, Seewolf, Seezunge, Steinbutt, Stör und Tintenfisch	Tagespreise

* Unsere Bratkartoffeln werden mit Speck und Zwiebeln serviert

KLASSIKER ZUM TÖRN

HINTER DEM DEICH

(FLEISCH)

Wiener Schnitzel vom Holsteiner Kalb ^{1,3,4} 32,80 €
mit knusprigen Bratkartoffeln* und süß-saurem Gurkensalat

Gebrautes Entrecôte von der Holsteiner Färse ^{7,9} 38,80 €
– der Liebling unserer Gäste, gut marmoriert und mit Fettagge –
mit Café de Paris-Butter, sautierten Pilzen und Kartoffelgratin

Deichwiesenlammschulter aus Viöl ^{1,7,9} 28,80 €
mit Knoblauch und Gartenkräutern geschmort,
dazu feines Ratatouille, geschmorte Tomaten und Rosmarinkartoffeln

(VEGETARISCH / VEGAN)

Knusprige gebratene Schnitzel von Rehder's Ziegenfeta ^{1,3,7} 26,80 €
auf saftigem Kräuterrisotto und einem saisonalen Salat

Gefüllte Spitzpaprika ^{1,6,9,12}  24,80 €
mit Tofu und Kichererbsen, dazu cremige Polenta und einem saisonalen Salat

Gebrautes Blumenkohlkotelett ^{1,6,9,12}  24,80 €
in Kapernolivenöl, mit Kartoffelschnee und buntem Gartenkräutersalat



Ob Geburtstag, Jubiläum, Konfirmation, Taufe oder Hochzeit – wir sorgen dafür, dass Ihr Fest einzigartig schön wird. Im Birke finden Sie für jede Feierlichkeit beste Bedingungen vor: Sie feiern mit bis zu 120 Personen in unserem modernen Veranstaltungsbereich oder im eleganten Traditionshaus Waldesruh.

Mehr Informationen finden Sie unter:
www.hotel-birke.de

* Unsere Bratkartoffeln werden mit Speck und Zwiebeln serviert

KLASSIKER HOLSTEINER DELIKATESSEN

Eckernförder Matjes ^{1,3,4,7} <i>mit Hausfrauensöße und knusprigen Bratkartoffeln*</i>	22,80 €
Hausgemachtes Labskaus ^{1,3,4,7} <i>mit Rollmops, Gewürzgurke, Spiegelei und Roter Bete</i>	Probierportion 14,80 € 19,80 €
Rosa gebratenes Roastbeef (<i>kalt</i>) von der Holsteiner Färsé ^{1,3,4,7,9,12} <i>mit Remouladensoße und knusprigen Bratkartoffeln*</i>	29,80 €
Hausgemachtes Holsteiner Sauerfleisch von der Dicken Rippe ^{1,3,4,7,9,12} <i>mit Remouladensoße, Cornichons und Bratkartoffeln*</i>	24,80 €

KLASSIKER ZUM ENDE DES TÖRNS

DESSERTS

Große Vanille Crème brûlée ^{3,7} <i>mit Orangensalat und Walnusseis</i>	13,80 €
---	---------

KÄSE

Auswahl an Käse der Schleswig-Holsteinischen Käsestraße ^{1,7,10} <i>mit Feigensenf, Walnüssen und Schwarzbrot</i>	16,80 €
---	---------
















Ob Hochzeitstag, Geburtstag, oder Firmenfeier – wer seinen Gästen privat oder geschäftlich etwas Besonderes bieten möchte, der wird mit Birke Catering einen bleibenden Eindruck hinterlassen. Das Küchenteam um Chefkoch Pierre Binder bereitet von Kuchen- und Brötchenvariationen über vielfältiges Fingerfood oder edlen FEINheimischen Buffets bis zu wohlschmeckenden Menüs alles dem Anlass entsprechend zu.

Mehr Informationen finden Sie unter: www.hotel-birke.de

* Unsere Bratkartoffeln werden mit Speck und Zwiebeln serviert

UNSERE LIEFERANTEN

	Geflügel:	Schönmoorer Hof, Geflügelhof Voss, Gevenkoper Pute
	Schwein:	Meisterfrisch Fleisch aus der Region von Chefs Culinar, Landschlachtere Burmeister (Viöl), Arche Warder
	Rind:	Holsteiner Färse (<i>Meisterfrisch Fleisch aus der Region</i>), Uthlande Galloway (<i>Landschlachtere Burmeister, Viöl</i>), Arche Warder
	Lamm:	Salzwiesenlamm (<i>Landschlachtere Burmeister, Viöl</i>)
	Wild:	Damwild aus den Kieler Stadforsten
	Fisch:	Fischerei Brauer (<i>Nord-Ostsee-Kanal</i>), Fischer Sperling (<i>Strande</i>), Fischer Paustian (<i>Passader See</i>) Fischmanufaktur Usbek (<i>Wankendorf</i>)
	Algen:	Algenzucht oceanBASIS (Kiel)
	Muscheln:	Förde Muscheln von der Kieler Meeresfarm, Georg Usbek
	Garnelen:	Förde Garnelen (<i>Strande</i>)
	Kräuter:	Aus unserem hauseigenen Kräutergarten, Brötzmann (<i>Kiel</i>)
	Obst:	Obstquelle Schuster (<i>Raisdorf</i>), Brötzmann (<i>Kiel</i>)
	Gemüse:	Kartoffeln von Hof Schumacher (<i>Hassendorf</i>), Brötzmann (<i>Kiel</i>)
	Getreide:	Kölln Müsli (<i>Elmshorn</i>)
	Milchprodukte und Eier:	Käse vom Ziegenhof Rehder (<i>Boksee</i>), Backensholzer Hofkäserei (<i>Oster-Ohrstedt</i>) Eier vom Hof Aderhold (<i>Schlüsbeck</i>), Eiscreme von Giovanni L. (<i>Kiel</i>) mit Milch von Holtseer Meierei

PRODUKTKUNDE



FEINHEIMISCH
Genuss aus Schleswig-Holstein e.V.

Vegan
Welcome
SELECTION OF
VEGANFRIENDLY HOTELS

KIELS GUTE ADRESSEN
Herzlich Willkommen.

ALGEN

Die von uns verwendeten Laminaria-Algen werden in einer Aquakultur in der Kieler Bucht von Meeresbiologen der Firma OceanBASIS angebaut. Aus diesen 100 % nachhaltig wachsenden Algen produziert OceanBASIS die weltweit einzige, aus Meeresstoffen als Naturkosmetik zertifizierte Kosmetik „OceanWell“, die wir schwerpunktmäßig bei unseren Anwendungen im Birke Spa verwenden. Ein weiteres Produkt ist der Aperitif „Laminaria-Elixier“. Zusammen mit OceanWell setzen wir uns für Müll befreite Strände und eine frei von Geisternetze saubere Ostsee ein.

ARCHE WARDER

... ist ein gemeinnütziger Tier- und Landschaftspark, der sich mit der Aufzucht von alten sowie vom Aussterben bedrohten Haus- und Nutztierassen beschäftigt. Durch den Vertrieb ihrer Tiere, sichern sie die weitere Erhaltung alter Tierassen, die in der modernen Lebensmittelindustrie keine Verwendung mehr finden.

Unser Tipp: Besonders für Familien ist es einen Ausflug in den weitläufigen Park zwischen all den verschiedenen Tierarten wehrt.

DEICHWIESENLAMM

Schleswig-Holsteiner Deichwiesenlammfleisch ist eine weltweite Rarität und Delikatesse. Die Lämmer grasen von März bis Oktober auf den Deichen und dem Vorland, wo sie sich von dem saftigen Salzwiesengras ernähren. Wir beziehen unser Lammfleisch von der feinheimischen Schäferei Baumbach. Die Schäferei liegt mitten im Weltnaturerbe Wattenmeer an der Nordseeküste mit einer Außendeichfläche von über 50 ha. Die Verarbeitung übernimmt die feinheimische Schlachterei Burmeister aus Viöl.

DORSCH UND KABELJAU

... sind die Bezeichnungen für die Fischart *Gadus morhua* aus der Familie der Dorsche. Wir bezeichnen die Fische aus der Ostsee als Dorsch, alle anderen als Kabeljau. Wir verarbeiten ab sofort nur noch Kabeljau aus der Nordsee und dem Atlantik, um den Dorschbestand in der Ostsee zu schonen. Im Winter beziehen wir Skrei, der im Nordatlantik (Lofoten) gefangen wird.



HOLSTEINER FÄRSE

... ist die Bezeichnung für ein junges weibliches Rind, das noch nicht gekalbt hat. Das Besondere ist, dass das Fleisch über eine mittlere Fettausprägung verfügt und dadurch seinen großartigen Geschmack und seine Zartheit erhält. Wir bekommen unser Fleisch von der hauseigenen Schlachtereier von Chefs Culinar. Aufgrund der großen Nachfrage kommt die Färse mittlerweile aus ganz Deutschland. Wir konnten uns jedoch durch die langen Geschäftsverbindungen eine Garantie für die Lieferung von Holsteiner Färsen sichern.

Unser Tipp: Besuchen Sie den „Markt der Lebensfreude“, Norddeutschlands größter Supermarkt im CITTI-Park – nur 5 Minuten vom Hotel entfernt.

HOLSTEINER KATENRAUCHSCHINKEN

Die erste schriftliche Erwähnung findet diese Delikatesse um das Jahr 1600. Der Schinken besteht aus den Teilstücken Oberschale, Unterschale, Nuss und Hüfte der Angler Sattelschweine, die in Schleswig Holstein aufgewachsen sind. Bei der Herstellung wird das Schinkenfleisch gepökelt und acht Wochen lang geräuchert. Damals wurde der Schinken an der offenen Feuerstelle geräuchert. Seit Einführung der Feuerstellen mit Rauchabzug findet die Räucherung in der speziellen Raucherkatzen statt.

Hinweis: Eine solche „Räucherkatze“ finden Sie in dem Gebäude direkt gegenüber dem Hotel. Sie wurde jedoch in den 90er Jahren außer Betrieb genommen.

HOLSTEINER SAUERFLEISCH

Holsteiner Sauerfleisch ist eine Spezialität, die aus der dicken Rippe vom Schwein (meist aber vom Nacken) hergestellt wird. Das Fleisch wird zusammen mit Gewürzen, in einer süß - sauren Brühe, mit Lorbeer, Piment, Senfkörnern, Kümmel und Wacholderbeeren gekocht. Nach dem Erkalten geliert die Brühe, sodass das Gericht eine feste, sülzartige Konsistenz bekommt.

Unser Tipp: Besonders für warme Sommertage ein erfrischendes Gericht. Wenn Sie eine Portion mit nach Hause nehmen möchten, sprechen Sie bitte unsere Mit-Gastgeber an.



KIELER FÖRDE-MIESMUSCHELN

Die Muschelzucht hatte in Kiel zwischen 1750 und 1900 Tradition. Damals wurden sie am Ostufer der Kieler Förde in Kiel-Ellerbek auf Pfählen gezüchtet und geerntet.

Aufgrund der hervorragenden Wasserqualität züchtet die Kieler Meeresfarm am Tiessenkai seit 2011 wieder Miesmuscheln in Bio Qualität in der Kieler Bucht. Sie verwenden hierzu die so genannte Langleinen-Technik im Konzept der Polykultur: Die von den Muscheln abgegebenen Stoffe dienen als Dünger für die dort ebenfalls angebauten Algen. Die Algen wiederum fördern mit dem produzierten Sauerstoff das Wachstum der Muscheln. Somit schließt sich ein nachhaltiger Kreis.

FÖRDE GARNELEN

Die feinheimischen Förde Garnelen kommen fangfrisch aus landbasierter, deutscher Aquakultur – und das schmeckt man auch! Bei den „Förde Garnelen“ handelt es sich um die „White Tiger“ Garnele, eine tropische Riesengarnele mit Ursprung in Südamerika. Produziert werden sie in einer Aquakulturanlage in Strande, wo viel Wert auf eine artgerechte, umweltfreundliche und nachhaltige Produktion gelegt wird. Nach einem halben Jahr erreichen sie ein Gewicht von 30 Gramm und sind damit in einer perfekten Serviergröße. Die Garnelen leben in kontinuierlich aufbereitetem Wasser direkt aus der Ostsee und erhalten hochwertiges Futter – das verleiht ihnen den aromatischen Geschmack und den zart-frischen Biss.

KIELER SPROTEN

Für die Herstellung der Kieler Sprotte wird die ca. 10 cm große Sprotte – eine Heringsart – verwendet. Um 1800 wurden allein in der Ostsee um Eckernförde ca. 16 Millionen Sprotten gefangen. Nach dem Fang wurden sie im Altonaer Ofen über Buchen- und Erlenholz geräuchert, um sie so haltbar zu machen. Danach verpackte man sie in flache Holzkisten und brachte sie per Kutsche nach Kiel zum Bahnhof. Dort bekamen sie den Poststempel „Kiel“ bevor sie per Zug versendet wurden. So entstand der Name Kieler Sprotten. Die Sprotte wird heute nicht mehr in ökonomisch relevanten Mengen gefangen. Echte Kieler Sprotten werden im Großraum der Kieler Bucht geräuchert. Wir Kieler essen die Sprotten noch dem Motto: „Kopp un Steert sünt nix weert“, also Kopf und Schwanz ab und der erfahrene Sprottenesser nimmt auch die Hauptgräte heraus. Heute gibt es nur noch einen letzten Hersteller „Echter Kieler Sprotten“: Firma Meergold aus Eckernförde.

Hinweis: Probieren Sie doch unsere Spezialität: Die Kieler Sprotten-Suppe mit Backpflaumen!

LABSKAUS

Labskaus ist ein altes Traditionessen der Seefahrer in Norddeutschland und England, erfunden von einem britischen Smutje, der seinen Seemännern auf großer Fahrt auf der Windjammer ein deftiges Essen kochte - bestehend aus Lebensmitteln, die er immer an Bord hatte. Wir kochen nach altem Rezept mit frischen Zutaten: Feine gepökelte Holsteiner Ochsenbrust, Rote Bete, gekochte Kartoffeln und feine Gewürze.

LACHSFORELLE

Der traditionelle Fischereibetrieb Brauer besteht seit 1854 südöstlich des Nord-Ostsee-Kanals. Der Nord-Ostsee-Kanal zählt zu einem der artenreichsten Gewässer in Deutschland. Die Fischerei Brauer bewirtschaftet eine Fläche von 400 Hektar auf einer 16 Kilometer langen Kanalstrecke von Schacht-Audorf bis Königsförde. Von hier erhalten wir die frischen, delikaten Lachsforellen aus der Zucht im Schirnauer See, die Sie bei uns im Restaurant genießen. Der Fisch punktet mit appetitlich rosafarbenem, festem und trotzdem zartem Fleisch.

MATJES / HERING

Im 17. und 18. Jahrhundert trat der Hering in riesigen Schwärmen auf. Der silbrig schimmernde Fisch bedeutete „glänzenden“ Reichtum für die Städte und Regionen. Alte Tradition als Hochburg für diese Delikatesse hat die Stadt Glückstadt. Jener Matjes besitzt auch eine geschützte Bezeichnung. Der Matjes wird aus jungen Fischen hergestellt, die von Mai bis Juli gefangen werden. Übernommen von den Holländern wird er mit einer milden Salzlake haltbar gemacht, wodurch er seinen einzigartigen Geschmack bekommt. Der Matjes, den wir Ihnen servieren, wird in dem 30 Kilometer entfernten Wankendorf von der Manufaktur Usbek und in der hauseigenen Produktion zum „Holsteiner Matjes“ verarbeitet.



SCHLESWIG-HOLSTEINER KÄSESTRAßE

Die 500 km lange Straße erstreckt sich einmal rund um Schleswig-Holstein. Über 100 Käsesorten werden von den über 30 handwerklichen Käsereien produziert. Darunter finden sich Käsemeister, die den internationalen Anforderungen von Käsekennern und -liebhabern mehr als gerecht werden. Dies bezeugen Auszeichnungen vom „Feinschmecker“ wie auch Aufnahmen in die Käsebruderschaft St. Uguzon, der größten Vereinigung der Welt mit höchsten Aufnahmekriterien. Unsere Käsestraße Schleswig-Holstein ist mittlerweile zum Vorbild für viele Käserouten in Deutschland geworden. Die Mitglieder Ziegenhof Rehder und der Hof Backensholz beliefern uns mit handgemachten Käse-Unikaten in einer regionalen sowie hohen Qualität.

Unser Tipp: *Machen sie einen Tagesausflug entlang der Schleswig-Holsteinischen Käsestraße. Informationen erhalten Sie von unseren Mit-Gastgebern an der Rezeption.*

SKREI

Dieser norwegische Winterkabeljau ist nur von Januar bis März erhältlich, nur dann wenn sich Millionen von Winterkabeljaunen in riesigen Schwärmen von der nördlichen Barentssee auf die Wanderung zu ihren Laichplätzen entlang der winterlichen Küste Norwegens zu den Lofoten begeben. Dort ist der Skreifang ein echtes Erlebnis. Kulinarisch ist der Skrei delikat und nahrhaft.





Moin Moin liebe Gäste!

Bei der Zusammenstellung unserer **Getränkeauswahl** ist es uns wichtig, Ihnen ein qualitativ hochwertiges Angebot zu präsentieren. Unsere Getränke beschaffen wir zum Großteil aus Deutschland, aber auch aus dem restlichen Europa. Getränke, die von Produkten aus Schleswig-Holstein hergestellt wurden, haben wir für Sie mit 🏠 gekennzeichnet.

Zu einem tollen Essen passt oft ein guter Wein! In unserer separaten Weinkarte haben wir eine passende Auswahl an deutschen, europäischen und einigen Weinen aus Übersee zusammengestellt. Unsere Service-Mitgastgeber beraten Sie gerne bei der Weinauswahl.

Wir wünschen Ihnen eine genussvolle Zeit.

Ihre Familie Birke und Mit-Gastgeber

Unser Tipp:

Bestellen Sie Ihr persönliches Weinerlebnis – sorgfältig ausgewählte Weine, von unserem Sommelier **David Nelamischkies**, passend zu den Gängen Ihres Menüs.

3 Weine à 0,1l	19,80 €
4 Weine à 0,1l	22,80 €
5 Weine à 0,1l	25,80 €

APERITIFS**WERMUT**

Martini Bianco ¹⁰	5 CL	4,80
Seemuth ¹⁰ (Schleswig Holstein)	5 CL	4,80

SHERRY

Cuesta Fino Sherry ¹⁰ (Luis Caballero)	5 CL	5,70
Cuesta Medium Dry Sherry ¹⁰ (Luis Caballero)	5 CL	5,70

PORTWEIN

Tawny Port ¹⁰ (Messias)	5 CL	5,50
------------------------------------	------	------

SEKT/ SCHAUMWEIN & CHAMPAGNER

Bacharacher Riesling Sekt Brut ¹⁰ (Weingut Ratzenberger)	0,1 L	7,50
Asolo Prosecco Superiore D.O.C.G. Extra Dry ¹⁰ (Cantina Montelliana, Venetien)	0,1 L	5,50












Birke Erlebnisse schenken - für eine entspannte Wellnessauszeit, ein Abendessen, eine Übernachtung oder einfach ein Wertgutschein.

Zum Gutscheinshop:



ZUM BEGINN DES TÖRNS




APERITIF-COCKTAILS MIT ALKOHOH

Campari ¹ Orange	0,2 L	8,80
Campari ¹ Soda	0,2 L	8,80
„Birkenzauber“ mit Tonic Water ^{5,7} <i>Birke-Hausaperitif aus Birkenwasser und Rosenblüten</i> 	0,15 L	8,90
„Kir“ <i>Crème de Cassis, Prosecco</i> ¹⁰	0,1 L	7,50
„Hugo“ <i>Holunderblütensirup</i>  , <i>Prosecco</i> ¹⁰ , <i>Mineralwasser</i>  , <i>Minze, Limette</i> ¹²	0,2 L	8,90
„Aperol Spritz“ <i>Aperol</i> ^{1,5,9,10} , <i>Prosecco</i> ¹⁰ , <i>Mineralwasser</i> 	0,2 L	8,90
„Lillet Wild Berry“ <i>Lillet</i> ¹⁰ , <i>Schweppes Wild Berry, Himbeeren</i>	0,2 L	8,90
„Sanddorn Splash“ <i>Sanddornlikör</i> ¹  , <i>Prosecco</i> ¹⁰ , <i>Mineralwasser</i> 	0,2 L	8,90
„Sanddorn Tropic“ <i>Sanddornlikör</i> ¹  , <i>Apfelsaft</i>  , <i>Maracujasaft, Mineralwasser</i> 	0,2 L	8,90
„Pimm's Cup No. 1“ <i>Pimm's No. 1</i> ^{1,8} , <i>Schweppes Ginger Ale</i>	0,2 L	8,90

APERITIF-COCKTAILS OHNE ALKOHOH

Seedlip Spritz <i>Destillat aus Pimentbeere, Kardamom und Zitrusfrüchten mit Tonic und Gurke</i>	0,2 L	8,90
Prisecco <i>Klarer, moussierender Saft aus Kräutern und Früchten von Streuobstwiesen</i>	0,1 L	6,50
	0,75 L	29,90

BIER VOM FASS

Flensburger Pils 	0,25 L	3,80
	0,4 L	5,20
Lille Helles 	0,3 L	4,90
	0,5 L	6,90
Alsterwasser, Flensburger Pils  mit Zitronenlimonade ^{3, 4, 7}	0,25 L	3,80
	0,4 L	5,20

FLASCHENBIER

Flensburger Kellerbier 	0,33 L	4,40
Erdinger Weizen, hell	0,5 L	6,20
Erdinger Weizen, dunkel	0,5 L	6,20

ALKOHOLFREIES BIER

Flensburger Pils, alkoholfrei 	0,33 L	4,40
Lille IPA, alkoholfrei 	0,33 L	4,90
Flensburger Malzbier ³ 	0,33 L	4,40
Flensburger Radler, alkoholfrei 	0,33 L	4,40
Erdinger Weizen, alkoholfrei	0,5 L	6,20

SOFTGETRÄNKE

Fritz Kola ^{1, 6, 7}	0,33 L	4,80
Fritz Kola superzero ^{1, 3, 4, 6, 7}	0,33 L	4,80
Fritz Kola MischMasch	0,33 L	4,80
Fritz Orange	0,33 L	4,80
Fritz Zitrone	0,33 L	4,80
Bitter Lemon (Thomas Henry) ^{2, 5, 7, 8}	0,2 L	3,60
Ginger Ale (Thomas Henry) ^{1, 7}	0,2 L	3,60
Spicy Ginger (Thomas Henry) ^{7, 8}	0,2 L	3,60
Tonic Water (Thomas Henry) ^{2, 5, 7}	0,2 L	3,60

MINERALWASSER

Wittenseer Gourmet, feinperlig 	0,25 L	3,50
	0,75 L	7,90
Wittenseer Gourmet, naturell 	0,25 L	3,50
	0,75 L	7,90

FRUCHTSÄFTE UND MILCH

Apfelsaft (Obstquelle Schuster) 	0,2 L	3,80
	0,4 L	5,80
Apfelsaftschorle 	0,2 L	3,60
	0,4 L	5,60
Säfte oder Nektare (Granini)	0,2 L	3,80
<i>Orange, schwarze Johannisbeere ², Kirsche, Pink Grapefruit, Banane ^{2,7}, Maracuja ⁸, Ananas ^{2,8}, Cranberry oder Rhabarber</i>	0,4 L	5,80
Traubensaft von der Domaine Sainte Juste, Südfrankreich	0,1 L	2,30
<i>Vollmundig, fruchtig und angenehm süß</i>	0,2 L	3,90
Als Schorle	0,1 L	2,10
	0,2 L	3,70
„KiBa“, Kirsch – und Bananensaft ^{2,7} (Granini)	0,2 L	3,80
	0,4 L	5,80
Fruchtsaftschorle (mit Säften oder Nektaren von Granini)	0,2 L	3,60
<i>Orange, schwarze Johannisbeere ², Kirsche, Grapefruit, Banane ^{2,7}, Maracuja ⁸, Ananas ^{2,8} oder Rhabarber</i>	0,4 L	5,60
Frisch gepresster Orangensaft	0,2 L	6,80
Frische Milch ¹³	0,2 L	2,00



ZUM TÖRN

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, zusammengestellt. Diese edlen und aromatischen Tees wurden von erfahrenen „Teatastern“ aus den über 3000 bekannten Teesorten der besten Anbauländer der Welt ausgewählt.

Glas	4,50
Kännchen	5,80

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 Südindientees aus kontrolliert biologischem Anbau für den gelungenen Start in den Morgen und als Begleiter durch den Tag.

BIO GRÜNTEE 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	3,20
	Kännchen	5,30
Kaffee entkoffeiniert (IDEE Kaffee)	Tasse	3,20
	Kännchen	5,30

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	2,80
Doppelter Espresso	4,80
Espresso Macchiato ¹³	3,20
Cappuccino ¹³	3,80
Latte Macchiato ¹³	4,20
Milchkaffee ¹³	4,20

Wir bieten alle Kaffeespezialitäten auch entkoffeiniert und mit Soja- oder laktosefreier Milch an.

NACH DEM TÖRN

SCHOKOLADEN SPEZIALITÄTEN

Heiße Schokolade ¹³	3,80
Küsten Schock ¹³ , mit Kyle's Club Rum ¹	6,80
Schokolade Empire ¹³ , mit Johnny Walker Red Lable ¹	6,80
Schokolade Royal ¹³ , mit einem Glas (2 cl) Hennessy Cognac	6,80

HEISSES FÜR KALTE TAGE

Grog, heißes Kieler Wasser  mit Rum ¹	4,00
Heiße Milch ¹³ mit Rapsblütenhonig 	2,20
Heiße Zitrone	1,90





EISKAFFEES FÜR HEISSE TAGE

Eiskaffee ^{1, 8, 13}	4,50
Eiskaffee Empire ^{1, 8, 13} , mit Johnnie Walker Red Lable ¹	6,80
Eiskaffee Küsten Schock ^{1, 8, 13} , mit Kyle's Club Rum ¹	6,80
Eiskaffee Royal ^{1, 8, 13} , mit einem Glas (2 cl) Hennessy Cognac	6,80

MILCHSHAKES

Erdbeere ^{7, 8, 13}  , Schokolade ^{8, 13}  und Vanille ^{1, 8, 13} 	7,80
Eis  mit frischer Holsteiner Milch 	

KAFFEESPEZIALITÄTEN MIT ALKOHOL

Espresso Fischers Fritz	5,00
Espresso mit de geele Köm 	
Café Hennessy	6,80
Espresso mit einem Glas (2 cl) Hennessy	
Coretto	6,80
Espresso mit 2 cl Trester 	
Pharisäer	7,20
Kaffee mit Kyle's Club Rum ¹ und Schlagsahne 	
Irish Coffee	7,80
Kaffee mit Irish Whiskey ¹ und Schlagsahne ¹³ 	






NACH DEM TÖRN

DIGESTIFS



VODKA

Kyle's Club, Kiel 	2 CL	3,00
<i>Einzigartig weicher und unwiderstehlich zarter Geschmack dank schonender Filtration</i>		
Grey Goose, Frankreich	2 CL	6,50

GIN

Kyle's Club, Kiel 	2 CL	3,00
<i>Destilliert aus feinstem Wacholder, frischer Zitruschale und handverlesenen Kräutern</i>		
Kyle's Club 23 Att., Kiel 	2 CL	3,00
Hendrick's	2 CL	6,50
Bombay Sapphire London Dry	2 CL	4,50
Spitzmund New Western Dry, Kiel 	2 CL	6,00

RUM

Kyle's Club, Kiel 	2 CL	3,00
<i>Feinster karibischer Rum, der schonend in kleinen Eichenfässern reift</i>		
Johannsen weißer Rum, Jamaika Rum bottled in Flensburg 	2 CL	3,00
Appleton Estate Extra, 12 years, Jamaica	2 CL	3,80
Ron Zacapa Centenario ¹ , 23 Anos, Guatemala	2 CL	7,80

WEINBRAND & BRANDY

Asbach Uralt ¹	2 CL	3,00
Carlos I ¹	2 CL	4,00

ARMAGNAC

Clés des Ducs VSOP	2 CL	4,90
--------------------	------	------

COGNAC

Hennessy Very Special Cognac	2 CL	4,90
Rémy Martin VSOP ¹	2 CL	4,90
A.E. Dor Cognac XO Vieille Fine Champagne	2 CL	9,80

CALVADOS / APFELBRAND

Dauphin, Pays d'Auge	2 CL	3,80
----------------------	------	------

NACH DEM TÖRN

KERNOBST-EDELBRÄNDE

Quittenbrand (Dolleruper Destille) 	2 CL	6,00
Williams Christ Birne (Dolleruper Destille) 	2 CL	6,00


GEISTE

Himbeere (Dolleruper Destille) 	2 CL	5,00
Kreten (Dolleruper Destille) 	2 CL	6,50
Geist der Birke (Hotel Birke) 	2 CL	5,00
<i>Destillat aus mazerierten Kräutern mit Birkenwasser</i>		
Sanddorn (Dolleruper Destille) 	2 CL	3,00

SPEZIELLE EDELBRÄNDE

Haselnuss (Dolleruper Destille) 	2 CL	7,00
---	------	------

GRAPPA (TRESTER)

Grappa Nonino Lo Chardonnay Barrique (Monovitigno)	2 CL	5,00
„So mookt wi dat“ Trester vom Solaris  (Weingut Montigny, Altmühlen, Schleswig-Holstein)	2 CL	6,80



NACH DEM TÖRN


AQUAVIT

Kieler Sprotte Aquavit 	2 CL	3,00
Jubiläums Akvavit 	2 CL	3,00
Linie Aquavit	2 CL	3,50
Rasmus Ostsee – Akvavit (Isarnhoe Destillerie Altenhof)	2 CL	3,50

KORN

De geele Köm 	2 CL	2,50
Lütjenburger Weizen Doppelkorn 	2 CL	2,50

LIKÖRE

Absinth ¹ , <i>Gewürzlikör mit Anisaroma</i>	2 CL	5,00
Cointreau, <i>Orangenlikör aus Angers an der Loire</i>	2 CL	3,20
Grand Marnier ¹ , <i>Französischer Orangenlikör</i>	2 CL	3,60
Ouzo ¹² , <i>Griechischer Anisbranntwein</i>	2 CL	3,00
Sambuca Molinari, <i>Klassischer italienischer Anisbranntwein</i>	2 CL	3,00
Tia Maria, <i>Kaffeelikör</i>	2 CL	3,00
Baileys ^{1, 6, 7, 8, 13} , <i>Irische Sahne mit Irish Whisky verfeinert</i> <i>Kräutern und Gewürzen</i>	4 CL	6,00
Southern Comfort ¹ , <i>Likör auf Bourbon-Whisky-Basis</i> <i>mit Orangen-, Pfirsich- und Kräuterauszügen</i>	4 CL	6,00
Sanddornlikör (Dolleruper Destille) 	2 CL	4,00

KRÄUTERLIKÖRE

Kieler Tropfen, <i>Schleswig-Holstein</i> 	2 CL	3,00
Nordisch Bitter (Destillerie Gottesgabe) 	2 CL	4,50
Jägermeister, <i>Deutschland</i>	2 CL	3,00
Underberg, <i>Deutschland</i>	2 CL	4,50
Ramazzotti, <i>Italien</i>	2 CL	3,00
Fernet Branca, <i>Italien</i>	2 CL	3,00
Dr. Nielsen's Bitter ¹ , <i>Dänemark</i>	2 CL	3,00
Gammel Dansk ¹ , <i>Dänemark</i>	2 CL	3,00

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

ALLERGENE

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

- 
1 glutenhaltiges Getreide (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut 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, Pistazien, Hasel-, Wal-, Kaschu-, Pekan-, Para-, Macadamia- und Queenslandnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 
9 Sellerie und Sellerieerzeugnisse
- 
10 Senf und Senferzeugnisse
- 
11 Sesamsamen und Sesamsamenerzeugnisse
- 
12 Schwefeldioxid und Sulfite (Konzentration mehr als 10mg/kg oder 10mg/l)
- 
13 Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 
14 Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse

BIRKE - NORDDEUTSCHE GASTLICHKEIT MIT TRADITION

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.



BIRKE SPA



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.

BIRKE BUSINESS CENTER UND DAS TRADITIONSHAUS WALDESRUH



Ihre Seminare, Tagungen, Feste und Hochzeiten sind für uns etwas ganz Besonderes, denn hier gilt es, Ihre Veranstaltung professionell und entsprechend Ihren persönlichen Wünschen zu organisieren. Es ist unsere Stärke, Ihre Wünsche umzusetzen und alles möglich zu machen. Wir helfen Ihnen bei der Planung und den Vorbereitungen. Die Durchführung nehmen wir Ihnen mit viel Leidenschaft und Freude ab. So können Sie Ihre ganze Aufmerksamkeit Ihren Gästen zukommen lassen.

WINE & DINE IM HOTEL BIRKE



WINE & DINE IM HOTEL BIRKE

Mehrmals im Jahr begrüßen wir im „Birke“ 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 6-Gänge Menü mit feinheimischen Speisen aus unserem Fischers Fritz Restaurant. Dazu genießen Sie je zwei Degustationsgläser mit einem deutschen und einem ausländischen Wein.

Ihre Eintrittskarte zu diesem kulinarischen Event bekommen Sie für 146,00 EUR bei einem unserer Mit-Gastgeber oder online unter www.winendine.de.

UNSERE NÄCHSTEN TERMINE:

WINE & DINE No. 69 am 20.01.2024

Gut Hermannsberg, Nahe

WINE & DINE No. 70 am 09.03.2024

Weingut Söllner, Wagram, Niederösterreich



Die bisherigen Gastwinzer:

	Gastwinzer	Weingut	Datum
No. 68	Christoph Thörle	Weingut Thörle, Rheinhessen	18.11.2023
No. 67	Lars Maack	Weingut Buitenverwachting, Constantia, Südafrika	16.09.2023
No. 66	Hans-Christoph Stolleis	Weingut Stolleis, Pfalz	04.03.2023
No. 65	Katja Rettig	Weingut Rettig, Rheinhessen	21.01.2023
No. 64	Jan Matthias Klein	Weingut Staffelter Hof, Mosel	19.11.2022
No. 63	Bettina Bürklin von Guradze	Weingut Dr. Bürklin-Wolf, Pfalz	23.04.2022
No. 62	Umberto Valle	Weingut Poggio Trevalle, Toskana, Italien	19.03.2022

No. 61	Martin Bercher	Weingut Bercher, Baden	25.01.2020
No. 60	Philippe Fezas	Weingut Chiroulet, Gascogne, Frankreich	16.11.2019
No. 59	Stefan Bietighöfer	Weingut Bietighöfer, Pfalz	05.10.2019
No. 58	Daniel Sauer	Weingut Rainer Sauer, Franken	23.03.2019
No. 57	Martin Schmidt	Weingut Schmidt & Weingut Kiefer, Baden	26.01.2019
No. 56	Massimo Ronca	Cantina Ronca, Bardolino am Gardasee, Italien	10.11.2018
No. 55	Katja & Jens Bäder	Weingut Bäder, Wendelsheim, Rheinhessen	10.03.2018
No. 54	Frank Spiegel	Weingut Ellermann-Spiegel, Kleinfischlingen, Pfalz	20.01.2018
No. 53	Eric Manz	Weingut Manz, , Weinolsheim, Rheinhessen	04.11.2017
No. 52	Marco Talarico	Weingut Aldinger, Fellbach, Württemberg	18.03.2017
No. 51	Ulrich Allendorf	Weingut Allendorf, Oestrich-Winkel, Rheingau	28.01.2017
No. 50	Melanie Engel Jochen Ratzenberger Alain Moueix Lars Maack	Weingut Ingenhof, Schleswig-Holstein Weingut Ratzenberger, Bacharach, Mittelrhein Château Fonroque Bordeaux, Frankreich Buitenverwachting, Kapstadt, Südafrika	12.11.2016
No. 49	Andrea Cecchi	Villa Cerna, Castello Montauto, Val delle Rose, Tenuta Alzatura	17.09.2016
No. 48	Corinna & Thierry Faravel	La Martinelle & Domaine La Bouissière, Gigondas, Frankreich	12.03.2016
No. 47	Horst Sauer	Weingut Horst Sauer, Franken	23.01.2016
No. 46	Alexander Pflüger	Weingut Pflüger, Pfalz	14.11.2015
No. 45	Thomas Haag	Weingut Schloss Lieser, Mosel	26.09.2015
No. 44	Jan Thienpont	Château Clos Fontaine, Bordeaux	28.03.2015
No. 43	Manfred Aufricht	Weingut Aufricht, Baden	31.01.2015
No. 42	Carolin Bergdolt	Weingut Bergdolt - Klostersgut St. Lamprecht, Pfalz	08.11.2014
No. 41	Georg Schwedhelm	Weingut Klosterhof, Zellertal-Zell, Pfalz	06.09.2014
No. 40	Markus Klumpp	Weingut Klumpp, Bruchsal, Baden	15.03.2014
No. 39	Flavien Lepert	Weingut Langlois-Chateau, Loire, Frankreich	18.01.2014
No. 38	Dörte Näkel	Weingut Meyer-Näkel, Dernau, Ahr	09.11.2013
No. 37	Jürgen Hofmann	Weingut Willems-Willems & Weingut Hofmann, Rheinhessen und Saar	28.09.2013
No. 36	Rijk Melck	Weingut Muratie, Stellenbosch, Südafrika	16.03.2013
No. 35	Dr. Martin Tesch	Weingut Tesch, Langenlonsheim, Nahe	09.02.2013
No. 34	Dr. Peter Crusius	Weingut Dr. Crusius, Traisen, Nahe	17.11.2012
No. 33	Weinjournalist Jens Priewe	Präsentation italienischer Weine	22.09.2012
No. 32	Unsere Weinpartner	Jan Marxen, Marxen Wein, Kiel & Martin Sauer, Martin's Weindepot, Kiel	03.03.2012
No. 31	Jochen Ratzenberger	Weingut Ratzenberger, Bacharach, Mittelrhein	28.01.2012



No. 30	Thomas Hensel	Weingut Hensel, Bad Dürkheim, Pfalz	05.11.2011
No. 29	Dirk Cannova	Weingut Robert Weil, Kiedrich, Rheingau	01.10.2011
No. 28	Patrick Johner	Weingut Johner, Baden & Johner Estate, NZL	19.03.2011
No. 27	Michael Graf Adelman	Weingut Adelman, Steinheim-Kleinbottwar, Württemberg	05.02.2011
No. 26	Markus Schneider	Weingut Schneider, Ellerstadt, Pfalz	20.11.2010
No. 25	Weinjournalist Jens Priewe	Weine aus dem Burgund	02.10.2010
No. 24	Graf und Gräfin von Schönburg-Glauchau	Schloss Westerhaus, Ingelheim, Rheinhessen	27.03.2010
No. 23	Christoph Ruck	Schloss Lehrensteinsfeld, Lehrensteinsfeld, Württemberg	07.11.2009
No. 22	Weinjournalist Priewe	Weine aus Bordeaux	05.09.2009
No. 21	Christian Nett	Weingut Bergdolt-Reif & Nett, Duttweiler, Pfalz	09.05.2009
No. 20	Stefan Lergenmüller	Weingut Lergenmüller, Hainfeld, Pfalz	28.02.2009
No. 19	Lars Olesen	Dansk VinCenter, Kopenhagen, Dänemark	08.11.2008
No. 18	Gerhard Sander	Weingut Sander, Mettenheim, Rheinhessen	27.09.2008
No. 17	Dr. Georg Prinz zur Lippe	Schloss Proschwitz, Zadel über Meißen, Sachsen	12.04.2008
No. 16	André Gussek	Winzerhof Gussek, Naumburg, Saale Unstrut	16.02.2008
No. 15	Weinkritiker Stuart Pigott	Wein spricht Deutsch	03.11.2007
No. 14	Lars Maack	Buitenverwachting, Constantia, Südafrika	22.09.2007
No. 13	Weinjournalist Jens Priewe	Weine aus dem Bordeaux	31.03.2007
No. 12	Winzerfamilie Curnow	Vineyard 1847, Australien und Bob Gogan, Schild Estate, Neuseeland	13.02.2007
No. 11	Weinkritiker Stuart Pigott und Sommelière Ursula Heinzlmann	Wilder Wein	04.11.2006
No. 10	Monika Strehn	Weingut Strehn, Burgenland, Österreich	30.04.2006
No. 09	Thomas Hänle	Ruinart Champagner, Reims, Champagne, Frankreich	04.02.2006
No. 08	Ludwig & Sandra Knoll	Weingut am Stein, Würzburg, Franken	19.11.2005
No. 07	Miguel Torres	Weingut Torres, Spanien, Chile & Californien	16.04.2005
No. 06	Stefan Rumpf Werner Kehrer Monika Strehn Holger Karrer	Weingut Kruger-Rumpf, Münster-Sarmsheim, Nahe Weingut Wasenweiler, Ihringen, Rhein Weingut Strehn, Burgenland, Österreich Weingut Molitor, Bernkastel-Wehlen, Mosel	15.02.2005
No. 05	Markus Klumpp	Weingut Klumpp, Bruchsal, Baden	16.01.2005
No. 04	Helmut Dönnhoff & Franz Herbster	Weingut Dönnhoff, Oberhausen, Nahe, Weingut Fischer & Joachim Heger, Ihrigen, Kaiserstuhl	04.12.2004
No. 03	Weinjournalist Rudolf Knoll	Vinum Europas Weinmagazin	23.10.2004
No. 02	Lars Maack	Buitenverwachting, Constantia, Südafrika	19.09.2004
No. 01	Alain Moueix	Château Fonroque, Bordeaux, Frankreich	19.06.2004

