



WALDRESTAURANT

AM RENZENBRINK

ZEITREISE

IN GOLDENE ZEITEN

Speisekarte

inkl. Allergene & Zusatzstoffe



*„Sanft zieht der Frühling durch die weite Natur,
weckt Farben, Düfte und neues Leben.
Und zwischen all den ersten warmen Tagen
liegt die Einladung, den Moment zu genießen.“*



Herzlich Willkommen auf Zeitreise

Schön, dass du da bist!

Unsere Vision ist es, dir nicht nur gutes Essen zu servieren, sondern dir eine kleine Auszeit vom Alltag zu schenken.

Lass die Seele baumeln, genieße die Ruhe der Natur und die Liebe, die wir in jedes Gericht stecken.

Eiche meets Olive - das ist unsere Philosophie. Mediterrane Leichtigkeit trifft auf norddeutsche Tiefe, hier wird Vielfalt vereint und schafft harmonische Verbindungen. Lass dich auf den kommenden Seiten von uns inspirieren.

Wenn du Fragen oder Wünsche hast, sprich uns einfach an - wir sind mit Herz für dich da.

Herzlichst,

Özden Alberts-Kara & Team



Vegetarisch

Vegan

Sollten Sie eine Karte mit ausgewiesenen Allergenen benötigen, sprechen Sie uns gerne an.

Alle Preise verstehen sich in Euro und inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer



Empfehlung der Bar

Rhubarb-Spring- Spritz

Rhabarberlikör | Prosecco | Zitrone | Soda | Thymian

6,90



Überraschungsmenü

- ein kulinarisches Frühlingserwachen -



VORSPEISE

wahlweise

Fisch | Fleisch | vegetarisch

SUPPE

nach Gemütslage

HAUPTGANG

wahlweise

Fisch | Fleisch | vegetarisch

DESSERT

der süße Abschluss

Wähle selbst und lass dich von der Freistil-Koch-Lust begeistern:

Vorspeisenvariation für Zwei

30

3-Gang Menü

Vorspeise | Hauptgang | Dessert

56

Suppe | Hauptgang | Dessert

51

4-Gang Menü

Vorspeise | Suppe | Hauptgang | Dessert

64





[Zeit] für Vorspeisen

ZEITREISE BROTKORB

Baguette | Brot | Thymianbutter | Tomatencreme | Oliven

8

SPECIAL CRUNCHY FRIES

Trüffelmayonnaise | Limetten-Knoblauch-Dip | Mediterraner
Tomatendip

9

KLEINE ANTIPASTI

Verschiedenes Gemüse | Fenchelsalami | Schinken | Baguette

15

CARPACCIO VOM RIND

Nüsse | Rauke | Trüffelmayonnaise

18

OKTOPUS

Grüner Spargel | Grapefruit | Wildkräutersalat | Röstbrot

19

BÄRLAUCH

Quiche | Hirtenkäse | Tomaten | Feldsalat | Kräuter Emulsion

16





Suppen [Zeit]

FRÜHLINGSGRÜN

Crema Bärlauch | Parmesan -Knusperstange

8

ZEIT[REISE] KRABBENSUPPE

Greetsieler Krabbenflotte

11

[Zeit] für Frische

KNACKIGER PFLÜCKSALAT MIT NÜSSEN & KERNEN

Angemachte Salate | Nüsse & Kerne | Croutons

Serviert mit dem Zeitreise Hausdressing

Groß 14

Klein 7

+ gratinierte Ziegenkäsetaler **10**

+ Rindfleischstreifen **9**

+ Garnelen im Pankocrunchmantel **11**



Frühlings[Fein]



GRAUPEN RISOTTO „WALD & WIESE“ 
Pilze | Kräuter | Tomate | Parmesan | Knacksalat
18

RAVIOLINI BÄRLAUCH 
Mozzarellafüllung | Zucchini | Kräuterrahm
24



Frühlings[Wein]

WEINHAUS AM WISSBERG

2024er Leo Chardonnay 0,2l
7,90

*Frühling lässt sein blaues Band
wieder flattern durch die Lüfte;
süße, wohlbekannte Düfte
streifen ahnungsvoll das Land.*

*Veilchen träumen schon,
wollen balde kommen.*

*horch, von fern ein leiser Harfenton!
Frühling, ja du bist's!
dich hab' ich vernommen.*

-Eduard Mörike-





Fleisches[Zeit]

ENTENBRUST

Maisfütterung | Thymianjus | Mairübchen | Kartoffelstampf
32

SCHNITZEL ZEITREISE „WALDESLUST“

Paniertes Schweineschnitzel | Waldpilzrahm | Crunchy Fries |
Gurkensalat
24

SCHWEINEFILET | FRÜHLING | GESCHNETZELTES

Pilze | Kräuterrahm | Oliven-Serviettenknödel | Strauß Blattsalate
25


STEAK KALBSRÜCKEN

Bärlauch Haube | Trüffelsauce | Rahm-Frühlingslauch | Kartoffelstampf
35

Liebling der Chefin des Hauses

WIENER ZWIEBELROSTBRATEN

Rinderrücken | Rotweinsauce | Backzwiebeln
Bratkartoffeln | bunter Knacksalat
34



Meeres[Reise]



FISCHFANTASIE

Variationen aus dem Wasser | Freistil - Kochlust

36

Fischfang:

Schollenfilet Finkenwerder 2026

26

Dorade Royale

im Ganzen mit frühlingfrischen Aromaten gebraten

29

Steinbeißer Filet

25

Team Eiche oder Team Olive?
Wähle selbst deine Beilagen zu deinem Fischfilet:



Garnitur Eiche

Fangfrisches Gemüse | Drillinge

Garnitur Olive

Mediterranes Gemüse | Olivenöl | Linguini

Süße [Zeit]



Eierlikör Tiramisu

Waldbeeren | weißes Schokoladen Eis

12

Rhabarber

Kompott | Joghurt Minz Terrine

9

Zeit[Reise] Tee-Brûée

8

Empfehlungen der Bar

Golden Harmony

Limoncello | Zitrone | Minze

4,50

