



„tischlein deck' dich“

Ihre Veranstaltung im himmel + erde

Café / Restaurant himmel + erde
Kirchenstraße 5 25524 Itzehoe
Telefon: 04821 - 604 82 34 Fax: 04821 - 604 82 35
www.himmelunderde.sh



FEINHEIMISCH

Genuss aus Schleswig-Holstein e.V.



informationen rund um himmel + erde

Herzlich willkommen in unserem Café und Restaurant himmel + erde!

Als wir uns im Frühjahr 2010 für den Einzug in dieses Gebäude entschieden haben, ahnten wir schon, was sich aus den schönen Räumlichkeiten alles machen lassen würde.

Die Stuckdecke, die Konche für den Kamin, die alten Bänke und Stühle und die Lüster an den Decken sahen viel versprechend aus.

Wie gut, dass sich ein kreatives und starkes Team für die Idee unseres Projektes begeistern ließ. Mit dessen Hilfe wurden diese Räumlichkeiten zu dem, was Sie jetzt sehen und genießen dürfen. Dank unseres Vermieters durften wir die alten Bilder und Fotos, Spiegel und Leuchter hier aufhängen und das Mobiliar wieder verwenden.

Die Handwerker, die hier gearbeitet haben, sind über sich hinaus gewachsen und haben alles gegeben, damit unsere Räumlichkeiten ihre jetzige Ausstrahlung bekommen.

Wärmen Sie sich also an unserem Kamin, der übrigens in der Schlosserei der Glückstädter Werkstätten angefertigt wurde, und genießen Sie dieses neu entstandene Plätzchen mitten in Itzehoe als einen Ort zwischen Himmel und Erde.

Neben fachkundigem Personal werden Sie auch von Menschen mit Behinderung bedient, denen das himmel + erde die Teilhabe am Arbeitsleben ermöglicht.

Haben Sie es gut bei uns und gehen Sie gestärkt zurück in Ihren Alltag.

Ihr Werner Ehart und Team

ihre feier in unserem hause

Feiern im himmel + erde bedeutet, Ihnen und Ihren Gästen ein unvergessliches Ambiente in Verbindung mit leckeren Speisen, erlesenen Getränken und gutem Service zu bieten.

Unser Haus verfügt über einen schönen Stucksaal im ersten Obergeschoss. Dort können wir Feierlichkeiten mit bis zu 45 Personen durchführen.

Für die kleinen Familienfeiern mit 15-20 Personen bieten wir Ihnen gerne unsere urige Bibliothek im Parterre an.

Sie feiern im großen Stil mit bis zu 80 Personen? Dann buchen Sie einfach das gesamte Restaurant exklusiv für sich und Ihre Gäste.

Auf den folgenden Seiten präsentieren wir Ihnen einige Menü- und Buffetvorschläge und gewähren Einsicht in unsere Getränkekarte.

Gerne erstellen wir individuelle Speisenfolgen und bieten die korrespondierenden Weine an.

Feiern im himmel + erde bedeutet, den Großteil der Planung in kompetente Hände zu geben.

Wir freuen uns schon heute, Ihre Feierlichkeit in unserem Hause durchführen zu dürfen!



menüvorschläge

Frühlingsmenü:

Salat von grünem Spargel
mit Cherrytomaten und Erdbeeren

Frühlingskräuterschaumsüppchen
mit Ingwercroûtons

Lammfilet rose
mit Rosmarinjus, Speckbohnen
und Kartoffelgratin

Rhabarbercrumble
mit Vanilleeis

€ 46,00 pro Person

Sommermenü:

Warm geräuchertes Forellenfilet,
an Kräutersalat mit Apfelkren

Erbsen-Kokossuppe
mit Mangostreifen

Schollenfilet gebraten,
auf Karotten-Lauchbett,
mit leichter Rieslingsoße
und Butterkartoffeln

Erdbeertrio
aus Tiramisu, Mousse und frischen Beeren

€ 44,00 pro Person

Herbstmenü:

Carpaccio vom heimischen Reh,
auf Tomaten-Pfeffervinaigrette,
mit gehobeltem Hartkäse
und Rauke

Kürbiscremesuppe
mit Streifen vom Katenschinken

Entenkeule gebraten,
an Orangenschaum, mit Apfelrotkohl
und Herzoginkartoffeln

Hausgemachter Zwetschgenstrudel
mit Vanillesoße

€ 44,00 pro Person

Wintermenü:

Feldsalat mit Speckwürfeln,
Kräutercroûtons und Kartoffeldressing

Maronensuppe
mit gebratenen Austernpilzen

Entenbrust rose,
an Cassissoße, mit Wirsingkohl
auf Kartoffelrösti

Nougat-Lebkuchenmousse
auf Gewürzorange

€ 38,00 pro Person

Weihnachtsmenü:

Feldsalat
mit Croûtons, gebratener Geflügelleber
und Himbeerdressing

* * *

Karotten-Ingwersuppe

* * *

Schweinefiletmedaillons unter der Grünkernkruste,
auf Süßkartoffelpüree
und Speckrosenkohl,
dazu eine feine Lebkuchenjus

* * *

Hausgemachtes Zimtparfait
auf lauwarmem Zwetschgenröster

€ 42,00 pro Person

buffetvorschläge

Schleswig-Holstein:

Vorspeisen:

Roastbeef rosa gebraten
mit Remoulade

Makrelenvariation mit Preiselbeermeerrettich

Sauerfleisch hausgemacht

Krabben aus Friedrichskoog im Glas

Kleine Salatauswahl mit zweierlei Dressing

Gebäckkorb

Hauptgerichte:

Labskaus „mit Allem was dazu gehört“

Rübenmus mit Kassler, Schweinebacke, Kochwurst und Senf

Glückstädter Matjes
mit Senf-Honig-Dill-Dip und Soße nach Hausfrauen Art

Schollenfilets gebraten mit Speckstippe

Gemüse der Saison
(Grünkohl saisonal erhältlich)

Salzkartoffeln oder süße Kartoffeln

Bratkartoffeln

Dessert:

Rode Gröod mit flüssiger Sahne

Mehlbüddel mit Backobst

Zitronencreme

Käse vom Biohof Dannwisch

€ 45,50 pro Person

Mediterran:

Vorspeisen:

Anti Pasti Variation

Salat mit Wassermelone, Schafskäse,
Rucola, Tomaten und Nüssen

Olivensalat mit Schafskäse

Grüne Bohnen in Senfmarinade

Linsensalat süß-sauer

Orangen-Zwiebelsalat

Vitello Tonnato

Rote-Beete-Granatapfelsalat

Tabuleh

Gebäckkorb

Hauptgerichte:

Huhn in Pesto-Knoblauchsahnesoße

Schweinecarree mit Kräutern

Entenbrust mit Trauben-Cassissoße

Zanderfilet auf Koriander-Petersiliensoße

Mediterranes Gemüse

Thymiankartoffeln

Couscous

Gnocchi

Dessert:

Tiramisu

Obstsalat

Panna Cotta

Baghlava

€ 54,00 pro Person

Fingerfood

Für den Empfang Ihrer Gäste bereiten wir Ihnen gern adrettes Fingerfood zu. Dieses kann als „klassisches Buffet“ präsentiert, oder als „Flying Buffet“ von unseren charmanten Servicekräften im Rahmen eines Stehempfanges serviert werden.

Datteln im Speckmantel
Puten-Obst-Spieße
Raukeroulade umhüllt mit Katenschinken, gefüllt mit Apfelconfit und Nüssen
Roastbeef mit Remoulade
Tomate-Mozzarella mit Basilikum und Pesto
Briebrot mit Preiselbeeren
Baguette mit Frischkäse und Frühlingszwiebeln
Ziegenkäsetaler mit Honig, getrockneten Tomaten und Olive
Minilachscrepe mit Senf-Honig-Dillsoße
Lachstatar auf geröstetem Baguette
Kräutergarnele auf Früchtespieß
Grissini umhüllt mit Schinken und marinierten Zucchiniastreifen
Zartes Schweinefilet mit Frischkäsetopping

je Teil € 2,50

Mini Wraps mit Mozzarella, Schinken, Pute, Schafskäse oder Lachs gefüllt

je Teil € 3,50

Schnittchen mit Kräuterrahm, belegt mit

Katenschinken	Pute
Roastbeef	Brie
Schnittkäse	Ei
Pastete	Salami
Krabben	Lachs
Forellenfilet	

je Teil € 3,00

vegetarisches Fingerfood

Bruschetta mit Tomate und Oliven	Ricotta Puffer
Kirschtomaten gefüllt mit Kräuterfrischkäse	Tofusandwich
Zucchinirolle mit Ziegenfrischkäse	Gemügesticks im Tempurateig mit Dip
Paprikaschiffchen	Gemüsespieße
Cous-Cousröllchen im Römersalat	Selleriepommes mit Dip
Auberginenroulade mit	Käse-Weintraubenspieß
Ziegenkäsekräuterfüllung	gefüllte Weinblätter
Kartoffelfrikadellen	

je Teil € 2,50

servietten, menükarten, rahmenprogramm und co.

Bei Buchung einer Festlichkeit in unserem Hause sind bereits folgende Dinge im Preis inkludiert:

- Hochwertige Papierservietten
entsprechend der Personenzahl
- Kerzen
- Menükarten in entsprechender Anzahl
(Fotodrucke gegen Aufpreis möglich)
- Tischblumen



Sie sind der Gastgeber, wir unterstützen Sie auf Wunsch gerne bei:

- Blumenschmuck
- Der Vermittlung von Highlights, wie
 - o DJ's
 - o Schmunzel-Butler
 - o Artisten
 - o Kooperationspartner Café Königsberg und vielem mehr...

Lassen Sie uns den Umfang unserer Leistungen in einem persönlichen Gespräch auf Ihre Wünsche anpassen.



getränkekarte

aperitif

Secco rosé 0,1l	€ 3,50
Secco weiß 0,1l	€ 3,50
Secco mit Holundersirup 0,1l	€ 4,90
PriSecco eine Apfel-Sinfonie ganz ohne Alkohol 0,1l	€ 3,50
Sherry trocken oder halbtrocken 5 cl	€ 3,00
Aperol Spritz	€ 6,50
Primavera-Secco mit Ingwersirup 0,1l	€ 4,90

heiße getränke

Tasse Kaffee	€ 1,90
Tasse Crema	€ 2,30
Becher Kaffee	€ 2,20
Espresso klein	€ 1,90
Espresso groß	€ 3,10
Espresso Macchiato	€ 2,00
Cappuccino	€ 2,70
Milchkaffee mit Espresso	€ 3,40
Latte Macchiato	€ 3,20
Melange	€ 2,70
Kapuziner	€ 3,30
Becher Schokolade	€ 2,80
Becher Schokolade mit Sahne	€ 3,10
Becher Fliederbeer-Apfel-Punsch	€ 2,90
Glas Tee	
Assam Bio - Schwarzer Tee	€ 2,50
Darjeeling Classic - First Flush	€ 2,50
Earl Grey	€ 2,50
Japan Sencha – Grüner Tee	€ 2,50
Rooibusch-Vanille	€ 2,50
Vitamin Oase - Früchtetee	€ 2,50
Garten der Provence	€ 2,50
Kräutergarten	€ 2,50
Kamille	€ 2,50
Pfefferminz	€ 2,50
Ayurvedischer Tulsi Orange	€ 2,80
Indian Chai mit geschäumter Milch	€ 3,50

erfrischungen

Bionade Holunder 0,33l	€ 2,80
Bionade Ingwer-Orange 0,33l	€ 2,80
Bionade Litschi 0,33 l	€ 2,80
Almdudler 0,25 l	€ 2,80
Fritz Kola 0,2 l	€ 2,10
Fritz Kola 0,2 l zuckerfrei	€ 2,10
Fritz Kola Kaffeebrause 0,33l	€ 2,90

Fritz Zitronenlimo 0,2 l	€ 2,10
Fritz Melonenlimo 0,2 l	€ 2,10
Fritz Orangenlimo 0,2 l	€ 2,10
Fritz Mischmasch 0,2 l	€ 2,10
Lütauer Säfte 0,2 l	€ 2,20
Apfelsaft naturtrüb	
Orangensaft	
Birnensaft	
Bio Gemüsesaft	
Rhabarbersaft	
Heidelbeersaft	0,2 l € 3,50
Limonade hausgemacht	Tagespreis

Alle Säfte können wir auch als Schorle mit Mineralwasser zubereiten
0,2l € 2,20
0,4 l € 3,90

Viva con Agua laut 0,33 l	€ 2,30
Viva con Agua leise 0,33 l	€ 2,30
Viva con Agua laut 0,75 l	€ 5,30
Gut2 stilles Wasser 1 l	€ 5,40

biere

Flaschenbiere

Urstrom Bio Bier naturtrüb 0,33l	€ 3,90
Lillebier aus Kiel - Pale Ale 0,33l	€ 4,90
Lillebier aus Kiel - Stout 0,33l	€ 4,90
Dithmarscher Pilsener 0,33l	€ 2,90
Dithmarscher Dunkel 0,33l	€ 2,90
Dithmarscher Lemon 0,33l	€ 2,90
Erdinger Hefeweizen 0,5l	€ 3,10

Alkoholfreie Biere

Dithmarscher Alkoholfrei 0,33l	€ 2,90
Erdinger Weißbier Alkoholfrei 0,5l	€ 2,90

digestifs

Alle Digestifs werden in 2cl ausgeschenkt

Mührenberg Itzehoeer Spirituosen:

Aquavit Itzehoe	€ 2,10
Kümmel Itzehoe	€ 2,10
Botterbrodt Itzehoe (Kräuterbitter)	€ 2,10
Korn-Rusch Itzehoe	€ 1,90
Eierlikör vom Weinhaus Pflingsten	€ 2,50

Feines aus der Dolleruper Destille
(Die nördlichste Obstbrennerei Deutschlands
in der Nähe von Flensburg)

Apfelbrand, Birnenbrand, Kretengeist
Quittenbrand, Dolvados,
weiter Sorten saisonal erhältlich € 3,00

Raritäten und Spezialitäten
East Coast R(h)um € 3,50

Liköre
Vanilla-Fudge - Whiskylikör € 3,50

Geist oder Brand? Bei einem „Geist“ weist das Ausgangsmaterial wenig Fruchtzucker auf, z. B. bei Beerenobst. Es wird zunächst in Alkohol eingelegt und dann zu einem Geist destilliert. Ein „Brand“ wird aus Obst mit viel Fruchtzucker hergestellt, z. B. Stein- oder Kernobst. Das Obst wird vergoren und dann destilliert.

Unsere Weine kommen vom Weingut Matthias Gaul Asselheim an der deutschen Weinstraße. „Wir sind steinreich“, behauptet der Winzer Matthias Gaul keck und meint damit die unzähligen Kalksteine, die seine Weinberge bereichern. Das von Kalkmergel geprägte Terroir verleiht den Weinen einen außergewöhnlich fruchtigen und mineralischen Charakter. Weine von der Stange gibt es auf dem Weingut nicht, denn diese sind alle mit Herz und Hand gemacht.



weißweine

0,1 | 0,2 | 0,7 | 1

Grauburgunder 2014 3,- 4,90 19,-

Im Duft erinnert er an Pfirsich und Zitrusfrüchte, am Gaumen ist er cremig und frisch mit einer leichten Mandelnote, etwas Karamell und eine leichte Note von Birne, feines Fruchtsäurespiel

Riesling tc
(terrain calcaire) 3,- 4,90 19,-

Rosa Grapefruit und grüner Apfel zeigen hier ganz deutlich ihren Geschmack, daneben Pfirsich und Zitrusfrüchte. Geprägt durch den Kalkboden hat dieser Riesling sehr viel Kraft und Geschmack

Weißweincuvée
„Pas de Deux“ 4,- 6,50 22,-

Cuvée aus Weißburgunder und Chardonnay. Er verwöhnt die Sinne mit Aromen von Honigmelone, Grapefruit, Äpfeln, Birne und Rosmarin und überrascht mit cremiger und würziger Fülle

Sauvignon blanc 4,- 6,50 22,-

Frisch und frech kommt der Sauvignon blanc von Matthias Gaul daher. Ungemein vibrierend und zum nächsten Schluck auffordernd. Stachelbeere und Johannisbeere tanzen Twist. Ein Jungspund, dem man sich nicht entziehen kann und will. Feiern mit diesem Wein macht lustig, aber spät kann es dann werden, oder früh.

Abende mit diesem Wein will man nicht missen.

roséwein

0,1 l 0,2 l 0,7 l

Rosé Matthias Gaul 3,50 7,00 22,-

Cuvée aus Spätburgunder, Merlot, Cabernet Sauvignon und Tempranillo. Sehr saftig und fein zeigt er sein Gesicht mit einer leichten Gärungskohlensäure. Im Geschmack feine Aromen von Himbeeren und Brombeeren

rotweine

0,1 l 0,2 l 0,7 l

Dornfelder tc (terrain calcaire) 4,- 7,50 23,-

Er schmeckt nach Sonne und Brombeeren, seine Frucht wird durch eine leichte Barriquenote unterstrichen. Ein kleiner Anteil Merlot macht ihn weich und verleiht ihm einen besonderen Charme

Pinot Nero 4,00 7,50 23,-

Ein deutscher Spätburgunder mit einem kleinen Anteil Cabernet Sauvignon. Verringerte Ernteerträge, die Lese mit der Hand und eine lange Gärung auf der Maische verleihen ihm seine feine und edle Struktur. Im Geschmack erinnert er an Schwarzkirschen und Johannisbeeren. Im Barrique gereift

Rotweincuvée
„Pas de Deux“ 4,00 8,50 26,-

Der Pas de Deux ist ein genussvoller Tanz aus den Rebsorten Dornfelder und Cabernet Sauvignon. Er überzeugt mit Frucht, einem kräftigen Körper und einer runden Holznote. Im Barrique gereift

Crazy Gaul 0,7l € 38,-

Kraftvoll elegant - Dieser vielschichtige Cuvée aus Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc und Tempranillo verzaubert mit zarten Vanillearomen und dem Aroma von dunklen Beeren



sekt

0,1 l 0,7 l

Secco Rosé 3,50 22,00
Ein an Himbeeren und Erdbeeren erinnerndes prickelndes Gefühl, leicht und erfrischend, vom dem man sich gar nicht trennen mag.

Secco Blanc 3,50 22,00

Ein erfrischend fruchtiger Secco mit leichten Nuancen von Citrus und Äpfeln, zum Wohle!

Pinot Brut Sekt 7,50 42,50

Ein edler Winzersekt nach Champagnermethode bereitet, der aus roten Spätburgundertrauben weiß gekeltert wird.



frei wählbar:

Möchten Sie Ihrer Feierlichkeit einen kulturellen Rahmen verleihen, halten wir drei Künstler zur Buchung bereit. Die Terminierung, das rechtzeitige Eintreffen, der evtl. Aufbau und die Bezahlung werden komplett von uns abgewickelt, sodass Sie sich um nichts zusätzlich zu kümmern brauchen.

Glückklang:

Bodo Will und Stephanie Ebel verbindet Freundschaft und große Freude am Musizieren, wie auch humorvolles Necken und Herausfordern, was Liedwahl und Spielart unterhaltsam belebt.

Ob leise und gefühlvoll, ob laut und rhythmisch, von eigenen Versionen oder neuen Experimenten - Alles ist dabei! Bodo Will hat sich schon seit vielen Jahren mit Gitarre & Gesang ein großes Repertoire geschaffen, das auch viele Eigenkompositionen enthält. Er liebt es, sich fast täglich mit Musik zu befassen und neue Stücke auszuprobieren. So auch Steffi Ebel, deren Hauptinstrument seit Ihrem 5. Lebensjahr das Klavier ist, wozu sie Ihre Stimme in voller Bandbreite einsetzt. Glückklang macht Laune und bietet mit seiner Vielfalt von Folk, Pop, Evergreens und Balladen für alle Altersklassen eine schöne Unterhaltung.



www.glückklang.de

Preis auf Anfrage
und nach Verfügbarkeit

Thomas der Zauberer:

Aus dem „zauberhaften“ Kollmar sorgt Thomas der Zauberer für verblüffte Gesichter, lustige Stimmung und entführt Sie in die Welt der Magie. Thomas bietet seine Tricks in zwei Varianten für Sie an.

Preis auf Anfrage, nach
Programm und Verfügbarkeit



Schmunzelkellner
Ernst-Alfred:

Mehrwöchige Fortbildungen, Praktika und Studienaufenthalte in schottischen Herrenhäusern weckten nicht nur sein Interesse an dort gelebter Konvention sondern auch die Liebe zu ethnologischen Besonderheiten.

Er empfiehlt sich als subtil servile Bereicherung Ihrer Festlichkeit. Die stets periphere Präsenz seiner konsequent gepflegten Dienstleistung sorgt für höchsten Schmunzelfaktor.

Von unserem Ernst-Alfred sollten Sie Ihren Kollegen/innen im Vorwege nichts erzählen! Er fügt sich dem Veranstaltungsablauf und gibt seine Identität erst später preis. Ein wirklicher Schmunzelkellner über den sich der Ein oder Andere wundern wird.

Preis auf Anfrage und nach Verfügbarkeit

The Glasstones:

Ein Acoustic Quartett mit zwei Songwritern; Vater und Sohn Holger Glas und Marek Schneider, sowie der junge Percussionist Enno Hein und der erfahrener Bassist Jörg Runge.

www.glasstones.de



www.butler-ernst-alfred.de



Danze Feuerwerk

Die Firma DANZE-Feuerwerk wurde im Mai 2013 von Daniel Zeise gegründet. Seither kreieren wir ideenreiche Höhepunkte für Veranstaltungen und Events aller Art. Hierbei steht ein hohes Maß an Sicherheit und Qualität im Vordergrund. Dies gewährleisten wir durch unsere moderne elektronische Zündtechnik, hochwertige pyrotechnische Effekte und unseren staatl. gepr. Pyrotechnikern vor Ort. Ein optimaler Service ist für uns der Schlüssel zum Erfolg!



eine auswahl weiterer dj's und musiker

www.kai-mohr.de

www.absolut-music-service.de

www.ehmis-musikbox.de

www.partyandre.de

www.dj-partyradio.de

www.rw-musik.de

www.christian-viemann.npage.de

www.nordflair-events.de

www.martinstorm.de

www.duo-voices.de

www.lasersound-hamburg.de

www.88tasten.de

www.bjoern-tesstin.de

Ihr Ansprechpartner

Für Anfragen und Buchungen stehen wir Ihnen von Montag bis Freitag von 09:00 – 17:30 Uhr zur Verfügung.

Gerne beantworten wir Ihre Anfrage auch per E-Mail oder Telefax.

Telefon: 04821 – 604 82 34

Telefax: 04821 – 604 82 35

Werner Ehart
-Restaurantleiter-

w.ehart@himmelunderde.sh

Claudia Doll
-stellv. Restaurantleiterin-

c.doll@himmelunderde.sh