

Pickenpack's

ESSEN

TRINKEN

GENIESSEN

P

ickenpack ist im Alten Land ein Name von langer Tradition. Bereits 1817 übernimmt Hinrich Pickenpack den Betrieb einer Bäckerei, Gastwirtschaft und Krämerei in Wisch. Das Geschäft wächst und wird schnell ein Ort für Festlichkeiten, wie Hochzeiten oder Erntefeiern. 1908 vergrößert Garlef Pickenpack den Betrieb und legt den Grundstein des heutigen Gebäudes. Von nun an heißt es „Fährhaus Kirschenland“. Der Fähranleger am Alten Deich bringt viele Ausflugsgäste auf dem Flussweg ins Alte Land und füllt die Gaststätte des Hauses. Schwierige Zeiten drohen dem Haus, als 1914 der erste Weltkrieg ausbricht. Auch diese Krisenzeiten übersteht das Kirschenland, als sich bereits zum Ende des Krieges Menschen wieder nach Vergnügungsfeiern und Ausflügen sehnen. Das Geschäft erholt sich und besonders in Zeiten der Blüte ist die Arbeit häufig kaum zu bewältigen. Vereine, Tagesausflügler, Hochzeiten – alle zieht es ins Fährhaus Kirschenland. Der zweite Weltkrieg stellt das Haus erneut vor große Herausforderungen. Die Fliegerangriffe auf Hamburg und Wedel setzen dem Gebäude stark zu. Bekannten, Freunden und der Familie ist es zu verdanken, dass das Fährhaus Kirschenland trotz aller Widernisse auch diese schweren Zeiten übersteht und kann in den folgenden Jahren wieder an alte Erfolge anknüpfen.

VORSPEISEN

Burrata
mit verschiedenen Tomaten, Oliven & Basilikum
11,50€

Hochzeitssuppe
mit Fleischklößchen, Spargel, Karotten & Eierstich
7,50€

Fruchtige Tomatensuppe
mit Pesto
6,50€

FLEISCH

Entrecôte 300g
mit Kräuterbuttersauce, Bohnenbündchen & Kartoffelgratin
28,50€

Lammragout
mit Kräuter-Kartoffelstampf
20,50€

Medaillons vom Kalbsfilet
mit Petersiliensauce, Kohlrabi & Polenta
26,50€

FISCH

Grüner Hering
mit gebratenen Kartoffeln & Gurken-Wasabi-Salat
19,50€

Fischteller
mit Senfsauce, Bratkartoffeln & Gurkensalat
22,50€

VEGETARISCH

Getrüffelte Ravioli
auf gebratenen Zuckerschoten
18,50€

NACHSPEISEN

Panna Cotta
mit frischen Erdbeeren
7,50€

Erdbeerkaltschale
mit Mandel-Grieß-Klößchen
8,50€

APERITIF

| | |
|---------------------------------------|--------------|
| Krack Winzersecco 0,1/0,75 | 3,80€/27,00€ |
| Apfelsecco alkoholfrei 0,1/0,75 | 3,50€/24,50€ |
| Jülg Cremant Brut 0,75 | 45,00€ |
| Jülg Cremant Rosé 0,75 | 48,00€ |
| Kir Secco 0,1 | 4,90€ |
| Creme de Cassis, Winzersecco | |
| Erdbeer Secco 0,1 | 5,20€ |
| Erdbeer Limes, Winzersecco | |
| Aperol Spritz 0,2 | 6,50€ |
| Aperol, Winzersecco, Soda, Orange | |
| Kirsch Spritz 0,2 | 7,50€ |
| Knubberkirschlikör, Winzersecco, Soda | |

WEISSWEIN

OFFEN

| | |
|--|--------------|
| 2020 Grauburgunder 0,2/0,75 | 6,00€/21,00€ |
| Jung & Knobloch, Rheinhessen | |
| 2019 Sauvignon Blanc 0,2/0,75 | 7,00€/24,50€ |
| Kilian Hunn, Baden | |
| 2020 Grüner Veltliner „Vom Stein“ 0,2/0,75 | 7,80€/27,50€ |
| Esterhazy, Burgenland, Österreich | |
| 2020 Winkeler Gutenberg | |
| Riesling Kabinett 0,2/0,75 | 8,20€/28,50€ |
| Johannis Ohlig, Rheingau | |

FLASCHEN

| | |
|--|--------|
| 2020 Löss Weißburgunder | 30,50€ |
| Stefan Meyer, Pfalz | |
| 2020 Rotschiefer Riesling Kabinett | 53,00€ |
| Van Volxem, Mosel | |
| 2020 Gelber Muskateller | 38,00€ |
| Topf, Kamptal, Österreich | |
| 2020 Terrassen Grüner Veltliner Smaragd | 51,50€ |
| Domäne Wachau, Wachau, Österreich | |
| 2021 Terlaner Cuvee | 49,00€ |
| Weißburgunder, Chardonnay, Sauvignon Blanc | |
| Terlan, Südtirol, Italien | |
| 2019 Lugana | 35,00€ |
| Colli VaiBo, Lombardai, Italien | |
| 2020 Sancerre Silex Blanc | 55,00€ |
| Sauvignon Blanc | |
| Fontaine-Audon, Loire, Frankreich | |
| 2021 Pazo das Bruxas Albarino | 46,00€ |
| Miguel Torres, Galicien, Spanien | |
| 2018 Quinta da Plansel | 26,00€ |
| Gouveio, Viosinho, Arinto | |
| Dorina Lindemann Branco, | |
| Alentejo, Portugal | |
| 2020 Sauvignon Blanc Constantia | 38,00€ |
| Buitenverwachting, Constantia, Südafrika | |

ROSÉWEIN

OFFEN

2020 Portugieser Weißherbst
lieblich 0,2/0,75 6,00€/21,00€
Jung & Knobloch, Rheinhessen

2020 Löss Rosé 0,2/0,75 8,50€/29,00€
Spätburgunder, St. Laurent
Stefan Meyer, Pfalz

FLASCHEN

2021 Rosé E vegan 31,50€
St. Laurent, Spätburgunder, Merlot
Eppelmann, Rheinhessen, Deutschland

ROTWEIN

OFFEN

2017 Regent 0,2/0,75 6,50€/22,50€
Jung & Knobloch, Rheinhessen

2020 Donna Mazia Primitivo 0,2/0,75 7,50€/27,00€
Conti Zecca, Apulien Italien

2019 Big Game Malbec 0,2/0,75 8,50€/29,50€
Mare Magnum, Mendoza, Argentinien

FLASCHEN

2018 Rot & Wild 36,50€
Lemberger, Merlot, Cabernet Sauvignon
Hirsch, Württemberg, Deutschland

2017 Kirchenstück Frühburgunder 29,00€
Meiser, Rheinhessen

2018 Markgräferland Spätburgunder 39,00€
Wassmer, Baden, Deutschland

2016 Vina Alberdi Reserva 47,00€
Tempranillo
La Roja Alta, Rioja, Spanien

2016 Reserva Tinto 42,50€
Alfrocheiro, Aragones und Touriga Nacional
Cabriz, Dao, Portugal

2016 Chateau Odilon 52,50€
Merlot, Cabernet Sauvignon
Baron Benjamin de Rothschild,
Bordeaux, Frankreich

2019 Koonunga Hills Shiraz-Cabernet 38,00€
Penfolds, Koonunga Hill, Australien

2018 Kadette Cape Blend 43,00€
Pinotage, Cabernet Sauvignon, Melot
Kanonkop, Stellenbosch, Südafrika

SOFTGETRÄNKE

| | |
|--|-------------|
| St. Michaelis 0,2/0,75 still oder medium | 2,50€/6,90€ |
| Saft 0,2/0,4 Apfel, Orange, Kirsch, Ananas, Maracuja, Traube, Schwarze Johannisbeere, Tomate | 2,50€/4,50€ |
| Saftschorle 0,2/0,4 | 2,20€/4,20€ |
| fritz-kola, orange, zitrone 0,2/0,4 | 2,90€/4,90€ |
| Ginger Ale, Bitter Lemon, Tonic 0,2 | 3,00€ |

BIER

| | |
|---------------------------------------|-------------|
| Krombacher Pilsener vom Fass 0,25/0,4 | 2,90€/4,50€ |
| Krombacher Radler 0,25/0,4 | 2,90€/4,50€ |
| Krombacher Naturtrübes Dunkel 0,33 | 3,50€ |
| Krombacher Pilsener alkoholfrei 0,33 | 3,50€ |
| Erdinger Weizenbier 0,5 | 5,50€ |
| Erdinger Weizenbier alkoholfrei 0,5 | 5,50€ |

KAFFESPEZIALITÄTEN

| | |
|---|-------|
| Espresso | 2,30€ |
| Doppelter Espresso | 3,90€ |
| Café Crema | 2,70€ |
| Cappuccino | 3,00€ |
| Latte Macchiato | 4,20€ |
| Milchkaffee | 4,20€ |
| Heiße Schokolade | 4,20€ |
| Kännchen Tee | 4,00€ |
| Darjeeling, Grüner Tee, Früchte, Minze, Roiboos | |

DIGESTIF

| | |
|--|-------|
| Ollander Apfelbrand 2cl | 3,50€ |
| Ollander Williams-Christ-Birnenbrand 2cl | 3,50€ |
| Ollander Birnenbrand gold 2cl | 3,50€ |
| Ollander Herbstprinz Gold 2cl | 3,50€ |
| Ollander Knubberkirschlikör 2cl | 3,50€ |
| Ollander Haselnussbrand 2cl | 3,50€ |
| New York Kräuterlikör 2cl | 3,50€ |
| Oma Gertruds Käsekuchenlikör 2cl | 3,50€ |
| Rum Eierlikör 2cl | 3,50€ |

GRAPPA

| | |
|-----------------------|-------|
| Nonino Chardonnay 2cl | 3,50€ |
| Nonino Merlot 2cl | 3,50€ |

GIN

| | |
|-------------------------------|--------|
| Skin Gin Edition Blanc 4cl | 7,00€ |
| mit Schweppes Tonic Water 0,2 | 9,50€ |
| Knut Hansen Dry Gin 4cl | 7,50€ |
| mit Schweppes Tonic Water 0,2 | 10,00€ |

RUM

| | |
|---------------------------|-------|
| Barril Rum 2cl | 4,20€ |
| Ron Botucal Exclusiva 2cl | 3,90€ |

WHISKY

| | |
|--------------------------------|-------|
| Slyrs Bavarian Malt Whisky 2cl | 5,50€ |
|--------------------------------|-------|

Fragen Sie uns gerne nach weiteren Digestifs!