

*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.

## WEINEMPFEHLUNG

*weiß*  
2019 Lugana  
Colli VaiBo, Lombardai, Italien  
35,00€/0,75 Fl.

*rot*  
2018 Markgräferland Spätburgunder  
Wassmer, Baden, Deutschland  
39,00€/0,75 Fl.

## MENÜ

Bruschetta  
marinierte Tomaten auf geröstetem Brot  
8,50€

\*\*\*

Piccata Milanese von der Putenbrust  
Putenmedaillons im Käsemantel  
mit Spaghetti, Tomatensauce & Blattsalat  
21,50€

\*\*\*

Pfefferminzparfait  
mit Himbeermark  
7,50€

## VORSPEISEN

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

Pfifferlingsrahmsupe mit Croutons  
8,00€

Tranchen vom Kalbsroastbeef  
mit Thunfischsauce & Kapernäpfeln  
11,50€

Bruschetta  
marinierte Tomaten auf geröstetem Brot  
8,50€

Gebackene Austernpilze  
mit hausgemachter Remouladensauce & Brot  
10,50€

## FLEISCH

Entrecôte 300g  
mit Kräuterbuttersauce, Bohnenbündchen & Kartoffelgratin  
31,50€

Schweinefiletmedaillons  
mit Gorgonzolasauce, Kräutertomate & Rosmarinpolenta  
27,50€

Piccata Milanese von der Putenbrust  
Putenmedaillons im Käsemantel  
mit Spaghetti, Tomatensauce & Blattsalat  
21,50€

## FISCH

Seeteufel im Speckmantel  
mit weißem Balsamicoschaum & Kürbisrisotto  
27,50€

Fischvariation  
mit Senfsauce, Bratkartoffeln & Gurkensalat  
23,50€

## VEGETARISCH

Gebackenes Sellerieschnitzel  
mit Limettensauce & Kürbispürree  
18,50€

## NACHSPEISEN

Pflaumenkompott  
mit Walnusseiscreme  
7,00€

Pfefferminzparfait  
mit Himbeermark  
7,50€

## 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!