

*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.

## MENÜ

Quiche Loraine  
Blätterteigtörtchen mit Ei & Lauch,  
Kräuter-Schmand & Räucherlachs

\*\*\*

Spargelcremesuppe  
mit blanchierten Spargelspitzen, geschlagener Sahne & Kresse

\*\*\*

Rinderfilet 200g  
mit Kräuterbuttersauce, Bohnenbündchen & Kartoffelgratin

oder

Dorade auf der Haut gebraten  
mit grünem Spargel & geschmolzenen Tomaten  
auf Tagliatelle in Rahmsauce

\*\*\*

Crème Brûlée  
mit Mango-Sorbet & frischen Erdbeeren

3-Gang-Menü (Suppe, Hauptgang, Dessert) 39,00€  
4-Gang-Menü 45,00€

Weinbegleitung, Mineralwasser & Espresso/Café Crema 10,00€

## SPARGEL

Spargelcremesuppe  
mit blanchierten Spargelspitzen, geschlagener Sahne & Kresse  
7,50€

Frischer Stangenspargel 500g  
mit Salzkartoffeln, Sauce Hollandaise oder zerlassener Butter  
21,50€

mit Schnitzel Wiener Art vom Schwein  
+6,00€

mit Schweinefiletmedaillons  
+8,00€

mit Maishähnchenbrust  
+9,50€

mit Rumpsteak 200g  
+11,50€

mit Dorade auf der Haut gebraten  
+9,50€

## UNSERE WEINEMPFEHLUNG

2020 Silvaner 0,2/0,75  
Weingut Bickel-Stumpf, Franken

7,20€/25,00€

## VORSPEISEN

Hochzeitsuppe  
mit Fleischklößchen, Spargel, Karotten & Eierstich  
7,90€

Quiche Loraine  
Mürbeteigtörtchen mit Ei & Lauch,  
Kräuter-Schmand, grünem Spargel & Räucherlachs  
10,90€

Frische Blattsalate  
mit frischen Erdbeeren & Spargel  
klein 4,90€  
groß 9,90€

## STEAK

Rumpsteak 200g  
28,50€

Rinderfilet 100g & Schweinefilet 100g  
23,00€

Wir servieren unsere Steaks  
mit Kräuterbuttersauce, Bohnenbündchen & Kartoffelgratin

## FLEISCH

Maishähnchenbrust  
mit Rosmarinsauce, Grillgemüse & Kartoffelpüree  
26,00€

Schweinefiletspitzen  
mit grünem Spargel & geschmolzenen Tomaten  
auf Tagliatelle in Rahmsauce  
24,00€

Tafelspitz vom Rind  
mit Meerrettichsauce, Wurzelgemüse & Salzkartoffeln  
23,00€

Schnitzel „Wiener Art“ vom Schwein  
mit Bratkartoffeln & Gurkensalat  
21,50€

Pulled Pork Burger  
Gezupftes Schweinefleisch in BBQ-Sauce, Brioche-Brötchen,  
Krautsalat & Kartoffelecken  
17,50€

## FISCH

Dorade auf der Haut gebraten  
mit grünem Spargel & geschmolzenen Tomaten  
auf Tagliatelle in Rahmsauce  
26,50€

Fischvariation  
mit Senfsauce, Bratkartoffeln & Gurkensalat  
24,50€

## VEGETARISCH

Tagliatelle in Rahmsauce  
mit grünem Spargel & geschmolzenen Tomaten  
19,50€

Frühlingsrolle  
auf frischem Gemüse & süßer Chili-Sauce  
17,50€

## NACHSPEISEN

Crème Brûlée  
mit Mango-Sorbet & frischen Erdbeeren  
7,90€

Armer Ritter  
in Ei gebratenes Weißbrot  
mit Kirschkompott & Vanilleeis  
8,50€

## APERITIF

Krack Winzersecco 0,1/0,75	4,20€/29,00€
Apfelsecco alkoholfrei 0,1/0,75	3,90€/27,00€
Jülg Cremant Brut 0,75	49,00€
Jülg Cremant Rosé 0,75	53,00€
Kir Secco 0,1	5,10€
Creme de Cassis, Winzersecco	
Aperol Spritz 0,2	7,50€
Aperol, Winzersecco, Soda, Orange	
Lillet Wildberry 0,2	7,90€
Lillet, Schweppes Wildberry, Beerenfrüchte	
Kirsch Spritz 0,2	8,10€
Knubberkirschlikör, Winzersecco, Soda	

## WEISSWEIN

### OFFEN

2022 Grauburgunder 0,2/0,75	7,80€/26,00€
Eppelmann, Rheinhessen	
2021 Sauvignon Blanc 0,2/0,75	7,90€/27,00€
Bicking & Bicking, Nahe	
2020 Winkeler Gutenberg	
Riesling Kabinett 0,2/0,75	8,30€/28,50€
Johannis Ohlig, Rheingau	
2021 Grüner Veltliner vom Haus 0,2/0,75	8,50€/29,00€
Pfaffl, Niederösterreich, Österreich	

## FLASCHEN

2020 Löss Weißburgunder	29,00€
Stefan Meyer, Pfalz	
2020 Rotschiefer Riesling Kabinett	49,00€
Van Volxem, Mosel	
2020 Gelber Muskateller	35,00€
Topf, Kamptal, Österreich	
2020 Terrassen Grüner Veltliner Smaragd	47,00€
Domäne Wachau, Wachau, Österreich	
2021 Terlaner Cuvee	45,00€
Weißburgunder, Chardonnay, Sauvignon Blanc	
Terlan, Südtirol, Italien	
2019 Lugana	35,00€
Colli VaiBo, Lombardai, Italien	
2020 Sancerre Silex Blanc	48,00€
Sauvignon Blanc	
Fontaine-Audon, Loire, Frankreich	
2021 Pazo das Bruxas Albarino	42,00€
Miguel Torres, Galicien, Spanien	
2018 Quinta da Plansel	28,00€
Gouveio, Viosinho, Arinto	
Dorina Lindemann Branco,	
Alentejo, Portugal	
2020 Sauvignon Blanc Constantia	36,00€
Buitenverwachting, Constantia, Südafrika	

## ROSÉWEIN

### OFFEN

2020 Portugieser Weißherbst lieblich 0,2/0,75 Jung & Knobloch, Rheinhessen	6,90€/23,50€
2020 Löss Rosé 0,2/0,75 Spätburgunder, St. Laurent Stefan Meyer, Pfalz	8,50€/29,00€

## ROTWEIN

### OFFEN

2020 Donna Mazia Primitivo 0,2/0,75 Conti Zecca, Apulien Italien	7,90€/27,00€
2020 Zweigelt 0,2/0,75 Gebrüder Nittnaus, Burgenland, Österreich	8,50€/29,00€
2019 Big Game Malbec 0,2/0,75 Mare Magnum, Mendoza, Argentinien	8,90€/29,50€

## FLASCHEN

2018 Rot & Wild Lemberger, Merlot, Cabernet Sauvignon Hirsch, Württemberg, Deutschland	36,50€
2017 Kirchenstück Frühburgunder Meiser, Rheinhessen	29,00€
2018 Markgräferland Spätburgunder Wassmer, Baden, Deutschland	39,00€
2020 Big John Cuvée Reserve Zweigelt, Cabernet Sauvignon, Pinot Noir Scheiblhofer, Burgenland, Österreich	36,00€
2016 Vina Alberdi Reserva Tempranillo La Roja Alta, Rioja, Spanien	45,00€
2016 Reserva Tinto Alfrocheiro, Aragones und Touriga Nacional Cabriz, Dao, Portugal	42,50€
2016 Chateau Odilon Merlot, Cabernet Sauvignon Baron Benjamin de Rothschild, Bordeaux, Frankreich	49,00€
2018 Kadette Cape Blend Pinotage, Cabernet Sauvignon, Melot Kanonkop, Stellenbosch, Südafrika	43,00€

## SOFTGETRÄNKE

St. Michaelis 0,2/0,75 still oder medium	2,70€/7,30€
Saft 0,2/0,4 Apfel, Orange, Kirsch, Ananas, Maracuja, Traube, Schwarze Johannisbeere, Tomate	3,20€/4,90€
Saftschorle 0,2/0,4	2,70€/4,50€
fritz-kola, orange, zitrone 0,2/0,4	3,20€/5,90€
Ginger Ale, Bitter Lemon, Tonic 0,2	3,50€

## BIER

Krombacher Pilsener vom Fass 0,25/0,4	3,20€/4,90€
Krombacher Radler 0,25/0,4	3,20€/4,90€
Krombacher Naturtrübes Dunkel 0,33	3,90€
Krombacher Pilsener alkoholfrei 0,33	3,90€
Paulaner Weizenbier 0,5	5,90€
Paulaner Weizenbier alkoholfrei 0,5	5,90€

## KAFFESPEZIALITÄTEN

Espresso	2,30€
Doppelter Espresso	3,90€
Café Crema	3,10€
Cappuccino	3,50€
Latte Macchiato	4,50€
Milchkaffee	4,50€
Heiße Schokolade	4,50€
Kännchen Tee	4,50€
Darjeeling, Grüner Tee, Früchte, Minze, Roiboos	

## DIGESTIF

Ollander Apfelbrand 2cl	3,90€
Ollander Williams-Christ-Birnenbrand 2cl	3,90€
Ollander Birnenbrand gold 2cl	3,90€
Ollander Herbstprinz Gold 2cl	3,90€
Ollander Knubberkirschlikör 2cl	3,90€
Ollander Haselnussbrand 2cl	3,90€
New York Kräuterlikör 2cl	3,90€
Oma Gertruds Käsekuchenlikör 2cl	3,90€
Rum Eierlikör 2cl	3,90€

## GRAPPA

Nonino Chardonnay 2cl	3,70€
-----------------------	-------

## 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	4,50€
Ron Botucal Exclusiva 2cl	4,10€

## WHISKY

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

Fragen Sie uns gerne nach weiteren Digestifs!