

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

Karamellierter Ziegenkäse
mit winterlichen Blattsalaten, Feige & Walnüssen

Steinpilzcremesuppe
mit Laugenbrezelcroutons

Geschmorte Hirschkeule
mit Wildsauce, Rosenkohl & Kartoffelpüree

oder

Kabeljau im Speckmantel
mit Weißweinsauce, Kürbisgemüse & Kartoffelpüree

Crème Brûlée
mit marinierten Orangen

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

WEINEMPFEHLUNG

weiß

2020 Gelber Muskateller
Topf, Kamptal, Österreich

38,00€/0,75 Fl.

rot

2019 Koonunga Hills Shiraz-Cabernet
Penfolds, Koonunga Hill, Australien

38,00€/0,75 Fl.

VORSPEISEN

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

Steinpilzcremesuppe
mit Laugenbrezelcroutons
8,50€

Karamellisierter Ziegenkäse
auf Wintersalat mit Feigen & Walnüssen
11,50€

Winterliche Blattsalate
mit marinierten Orangen & Granatapfelkernen
klein 4,50€
groß 9,50€

STEAK

Entrecôte 300g
31,50€

Rumpsteak 200g
28,50€

Wir servieren unsere Steaks
mit Kräuterbuttersauce, Bohnenbündchen & Kartoffelgratin

FLEISCH

Geschmorte Hirschkeule
mit Wildsauce, Rosenkohl & Kartoffelpüree
26,50€

Rinderrouladen
mit Bratensauce, Apfel-Rotkohl & Kartoffelklöße
23,50€

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

Wildschweinbratwurst & Hirschbratwurst
mit Wildsauce, Apfel-Rotkohl & Kartoffelpüree
18,50€

FISCH

Kabeljau im Speckmantel
mit Weißweinsauce, Kürbisgemüse
& Kartoffelpüree
27,50€

Fischvariation
mit Senfsauce, Bratkartoffeln
& Gurkensalat
23,50€

VEGETARISCH

Spinatknödel
mit Kürbisgemüse, zerlassener Butter
& Parmesan
19,50€

NACHSPEISEN

Crème Brûlée
mit marinierten Orangen
7,00€

Valrhona Schokoladen-Schnitte
mit Passionsfrucht-Sorbet
8,90€

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	
Heidelbeer Secco 0,1	5,20€
Heidelbeer Limes, Winzersecco	
Aperol Spritz 0,2	7,50€
Aperol, Winzersecco, Soda, Orange	
Kirsch Spritz 0,2	8,10€
Knubberkirschlikör, Winzersecco, Soda	

WEISSWEIN

OFFEN

2020 Grauburgunder 0,2/0,75	6,50€/22,50€
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	8,10€/28,00€
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 6,50€/22,50€
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 7,00€/24,50€
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	2,70€/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€
Erdinger Weizenbier 0,5	5,90€
Erdinger 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	3,50€
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!