

Speisekarte



Candace

Cafe & Restaurant

im Ludwig-Harms-Haus

Mit Mut und Gottvertrauen

Würde Ihre Kirchengemeinde einen Airbus in Auftrag geben und ihn jahrelang zum Transport von Menschen und Gütern zwischen Hamburg und Südafrika pendeln lassen? Dieser Wagemut würde heute dem Schritt entsprechen, den der Hermannsburger Pastor Ludwig Harms ging, als er vor ungefähr 170 Jahren den Bau eines Segelschiffes in Auftrag gab, mit nichts weiter als der begeisterten Unterstützung seiner Kirchengemeinde und jeder Menge Gott- vertrauen im Gepäck.

Das Modell des Segelschiffes Candace, das Sie hier im Haus im Eingangsbereich finden, ist eine Wiedergabe dieses mutigen Unternehmens, das den Anfang der „Missionsanstalt Hermannsburg“ darstellt. Seit 1849 wurden hier in diesem Haus Missionare ausgebildet, die im südlichen Afrika, Amerika, Indien und Australien lebten und arbeiteten. Hier wurden Bücher und Zeitschriften gedruckt, die die notwendigen Informationen verbreiteten, damit zahlreiche Gemeinden und Familien zu treuen Begleitern der Hermannsburger Missionsarbeit wurden.

1977 wurde aus der Missionsanstalt Hermannsburg das Ev.-luth. Missionswerk in Niedersachsen (ELM), eine Stiftung der evangelisch-lutherischen Landeskirchen Hannovers, Braunschweig und Schaumburg-Lippe.

Heute ist das ELM „Partner in Mission“ für selbstständige Kirchen rund um den Globus. Verträge mit Kirchen in Afrika, Lateinamerika und Asien regeln, dass das ELM Personal und finanzielle Ressourcen für Projekte zur Verfügung stellt.

Diese Projekte lassen sich in drei Bereiche gliedern:

- **Begegnung** - Z.B. die Begleitung von Kirchen- und Gemeindeparterschaften; ein Freiwilligenprogramm, das alljährlich ca. 50 junge Menschen für ein Jahr ins Ausland sendet. Darunter sind auch junge Menschen aus Afrika, Indien und Lateinamerika, die in deutschen Einrichtungen mitmachen.
- **Theologie und Glaube** - Dazu gehört z.B. der internationale Austausch von Pastorinnen und Pastoren oder die Förderung von theologischer Ausbildung.
- **Gerechtigkeit** - Dazu gehören z.B. medizinische und ökologische Projekte der ELM-Partnerkirchen aber auch Lobby- und Informationsarbeit in Deutschland.

Sie möchten mehr über das ELM und seine Arbeit erfahren?

Eine Führung zur Geschichte und durch die Ausstellung des ELMs können sie hier im Haus vereinbaren oder Sie schreiben uns: s.pfeil@elm-mission.net
Mehr über das ELM finden Sie auch im Internet unter www.elm-mission.net

With courage and trust in God

Would your church congregation order an airbus as a shuttle for long years of transport of men and goods between Hamburg and South Africa? Today that kind of boldness would be equivalent to that of the then Hermannsburg pastor Ludwig Harms, when he gave the order to build a sailing ship about 170 ago. He had nothing more in hands than the enthusiastic support of his church congregation and a lot of trust in God.

The model of the sailing ship "Candace", which you see here in our house in the entrance area, is a reproduction of that venture, representing the beginnings of the "Missionsanstalt Hermannsburg" (Hermannsburg Mission). Since 1849, here in that house missionaries have been trained for serving and working in Southern Africa, India, and Australia. Here, too, books and newspapers have been printed, circulating the Mission's news to the many congregations and families, so that they became and remained faithful and reliable supporters of the Hermannsburg Mission's work.

In 1977, the "Missionsanstalt Hermannsburg" (Hermannsburg Mission) turned to the Ev.-luth. Missionswerk in Niedersachsen (Ev.-luth. Mission in Lower Saxony) (ELM), a foundation of the three evangelical-lutheran churches of Hanover, Brunswick and Schaumburg-Lippe.

Today, the ELM is "Partner in Mission" for independent churches around the world. Contracts with churches throughout Africa, Latin America and Asia are regulating that ELM provides them with personnel as well as with financial resources for projects.

These projects are classified as follows:

- **Encounter** - e. g. accompanying partnerships of churches and congregations; a volunteer's program for up to 50 young adults, preparing them for one year abroad. Among them are also young adults from Africa, India and Latin America, who do a voluntary service in a German institution.
- **Theology and Faith** - Part of it are e. g. the international exchange of pastors and female pastors or the support of theological education.
- **Justice** - Part of it are e. g. medical and ecological projects of ELM's partner churches, but also lobby and information work throughout Germany.

You would like to know more about the ELM and its work? You can arrange a guided tour of the history and the exhibition of the ELM here in the house.

Or you send an enquiry to: s.pfeil@elm-mission.net

More detailed information on the ELM you may find on the internet at www.elm-mission.net

Liebe Gäste!

Wir heißen Sie herzlich Willkommen in unserem Café & Restaurant Candace im Ludwig-Harms-Haus!

Als unser Gast genießen Sie unsere ganze Aufmerksamkeit und einen umfassenden Kundenservice. Wir hoffen, dass Sie sich bei uns wohl fühlen, egal ob Sie in unseren Läden in Ruhe stöbern und einkaufen, die Ausstellungen besichtigen oder sich im Café & Restaurant Candace verwöhnen lassen.

In unserem Haus nehmen Sie ein wenig von dem wahr, was uns bewegt. Es sind die aktuellen Themen unserer Zeit, sowie Toleranz, Gerechtigkeit und Nachhaltigkeit. Gemeinsam mit dem ortsansässigen Ev.luth. Missionswerk in Niedersachsen (ELM) stehen wir dafür ein.

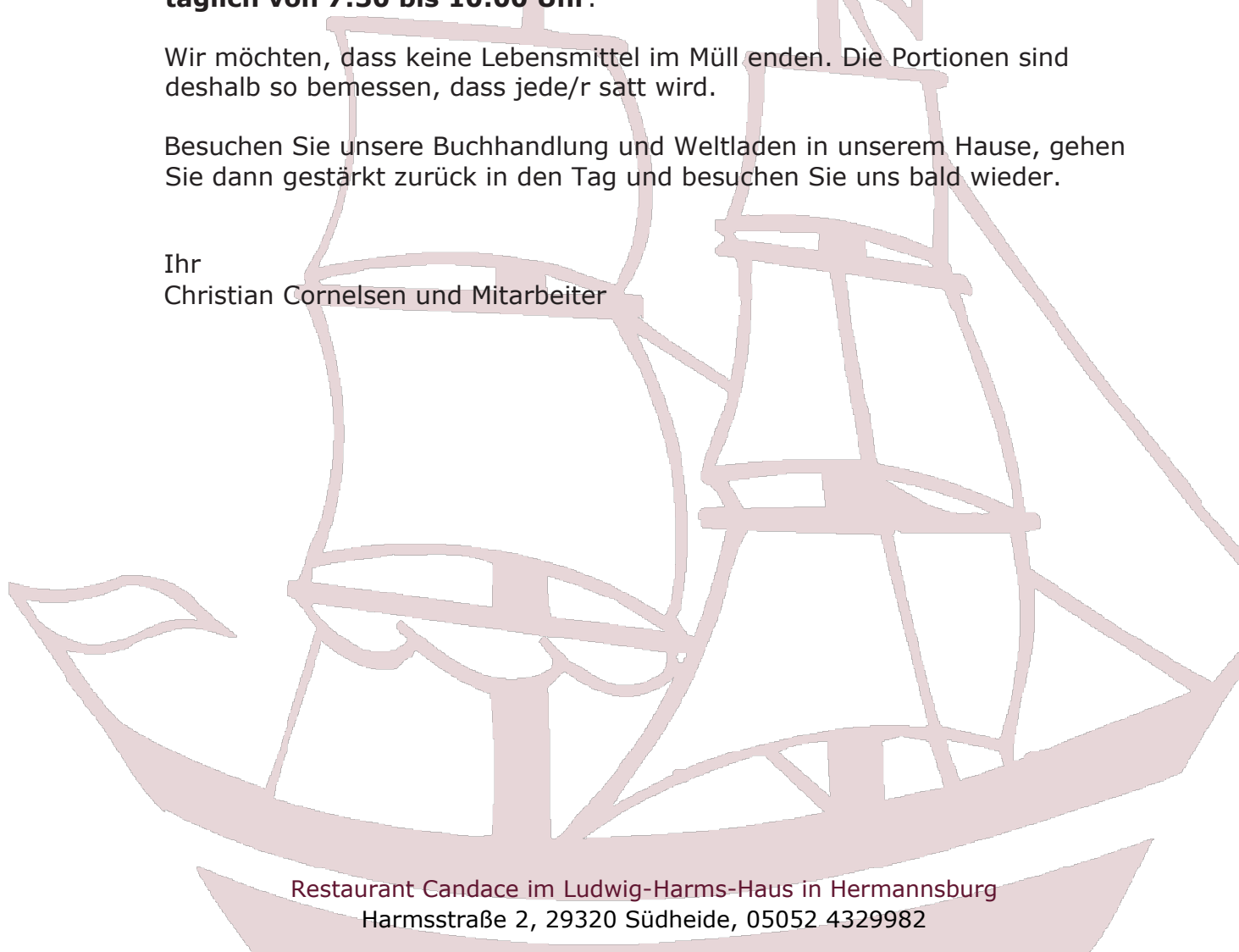
Daraus ergibt sich, dass wir fair gehandelte Produkte aus biologischem Anbau bevorzugen. Deshalb berücksichtigt unsere Küche vor allem regionale Angebote der Saison. Diese werden von uns frisch zu abwechslungsreichen und gesunden Köstlichkeiten verarbeitet.

Die Küche ist von Dienstag bis Sonntag von 11:30 bis 17:00 Uhr geöffnet. Am **Dienstag, Mittwoch und Donnerstag von 11:30 bis 14.00 Uhr**, servieren wir den **internationalen Mittagstisch**. Eine täglich wechselnde Empfehlung rundet unser Speisenangebot ab. **Frühstück** servieren wir **täglich von 7:30 bis 10:00 Uhr**.

Wir möchten, dass keine Lebensmittel im Müll enden. Die Portionen sind deshalb so bemessen, dass jede/r satt wird.

Besuchen Sie unsere Buchhandlung und Weltladen in unserem Hause, gehen Sie dann gestärkt zurück in den Tag und besuchen Sie uns bald wieder.

Ihr
Christian Cornelsen und Mitarbeiter



Restaurant Candace im Ludwig-Harms-Haus in Hermannsburg
Harmsstraße 2, 29320 Südheide, 05052 4329982

Dear Guests,

We welcome you cordially in our Café & Restaurant Candace in the Ludwig-Harms-Haus!

As our guest you will enjoy our overall attention and customer service. We do hope that you feel comfortable in our house, whether during rummaging or purchasing in our shop, visiting our exhibitions, or getting pampered in our café and restaurant Candace.

In our house you also perceive a little of what moves and drives us. Which are the current issues of our time, such as tolerance, justice and sustainability. Together with the local Ev.-luth Mission in Lower Saxony (ELM), we stand up for these values.

This also means that we prefer fairly traded products from organic cultivation. Therefore, our kitchen mainly works with seasonal, regional products to create fresh and healthy dishes vary from season to season.

The kitchen is open from Tuesday to Sunday between 11.30 am and 5.00 pm. On **Tuesdays, Wednesdays and Thursdays between 11.30 am and 2 pm** we offer a "**international lunch menu**". This daily changing recommendation completes our variety of dishes in addition to our permanent menu. **Breakfast** is served daily **between 7.30 and 10.00 am**.

We want to avoid food waste, therefore the size of the portions is calculated so everyone will be full at the end of the meal.

Enjoy your stay in our house, visit our bookstore and fair-trade store. See you again soon.

Christian Cornelsen & the team

Frühstück

Frühstücksbuffet

Brötchen- und Brotkorb,
Butter, Aufschnitt- und
Käseplatte, Fruchtaufstrich,
Honig, Nuss-Nougat-Creme,
Joghurt, Quark & Obstsalat
Orangensaft, Kaffee & Tee satt.

10,40 €

Schlemmerfrühstück

Brötchen- und Brotkorb,
Butter, Aufschnitt- und
Käseplatte, Rostbratwürstchen,
und Bacon, Rührei und Lachs
Fruchtaufstrich, Gelee, Honig,
Nuss-Nougat-Creme
Quark und Obstsalat
Milch und Orangensaft
Kaffee, Tee satt und 1 Glass Sekt.
(Ab 6 Personen, nur mit Anmeldung)

15,50 €

Bio-Fair-Frühstück

Süße Brotaufstriche und Saft aus dem Weltladen,
Aufschnitt und Wurst aus Neulandtierhaltung,
Milch- und Käseprodukte
ausschließlich aus biologischer Produktion,
dazu Kaffee und Tee statt aus fairem Handel.
(Ab 6 Personen, nur mit Anmeldung)

19,90 €

Gern stellen wir Ihnen Ihr Frühstück nach Ihren Wünschen zusammen.
Sprechen Sie uns gerne an.

Allergen-Kennzeichnung: Über die Bestandteile unserer Lebensmittel und darin enthaltenen Zutaten informieren wir Sie nach Nachfrage gerne. Geben Sie uns gerne Bescheid, wenn bei Ihnen eine Lebensmittelallergie bekannt ist. Das Zusatzstoffverzeichnis befindet sich in der Getränkekarte.

Alle Preise inkl. Bedienung und gesetzlicher Mehrwertsteuer.



Candace

Café & Restaurant

Internationaler Mittagstisch 9,50 €

Di. 04.04. Schnitzel vom Schwein ungarisch mit Zwiebeln, Paprika, Kartoffelecken

Mi. 05.04. Hähnchenkeule, Ratatouille, Ofenkartoffel, Sour Creme

Do.06.04. Schwäbische Spätzle-Gemüsepfanne mit Champignons und Salat

Fr. 07.04. Karfreitag geschlossen

Di. 11.04. Dicke Schmorrippe v. Schwein, Speckbohnen, Salzkartoffeln

Mi. 12.04. Vegetarische grüne Tagliatelle, Tomaten, Zucchini und Käse

Do.13.04. Griechische Hackfleisch-Gemüsepfanne, Oliven, Rosmarinkartoffeln, Tzatziki

Fr. 14.04. Fischfilet paniert mit lauwarmen Kartoffelsalat, Radieschen, Remouladendip

Di. 18.04. Zarter Putenbraten, Champignon-Marsalasauce, Gemüse Mix, Kartoffeln

Mi. 19.04. Texas Schweinekammsteak, Grilltomate, Mais -Bohngemüse

Do. 20.04. Hirten-Fetakäse gebacken auf Blattspinat, runde Röstkartoffeln, Dip

Fr. 21.04. Gebratene Heringe, Speckstippe, Dill-Gurkensalat, Bratkartoffeln

Di. 25.04. 150g Spargel mit Salzkartoffeln, Sauce Hollandaise, kleines Schnitzel

Mi. 26.04. Bayrischer Fleischkäse, Spiegelei, Kartoffelstampf, Gewürzgurke

Do. 27.04. Hacksteak in Madagascar-Pfefferrahm, frischer Krautsalat, Steakhouse Frites

Fr. 28.04. Gnocchi vegetarisch mit Spargelstücke, Tomate, Kresse-Cremesauce

Genießen Sie wechselnde Spezialitäten aus verschiedenen Ländern der Welt.
Preise einschl. Bedienung und gesetzl. MwSt.

Restaurant Candace

Vorspeisen

Jahreszeitensalat,
Kirschtomaten, gepickeltes Gemüse, Körner-Nuss-Crunch
klein 5,60 € / groß 9,60 €

Süßkartoffel-Apfelsuppe, Apfelwürfel
5,60 €

Milde Curry-Kokoscremesuppe mit gerösteten Kürbiskernen
6,00 €

Klassiker & Flammkuchen

Heidekartoffelomelett, Speck, Zwiebeln, Salat
9,50 €

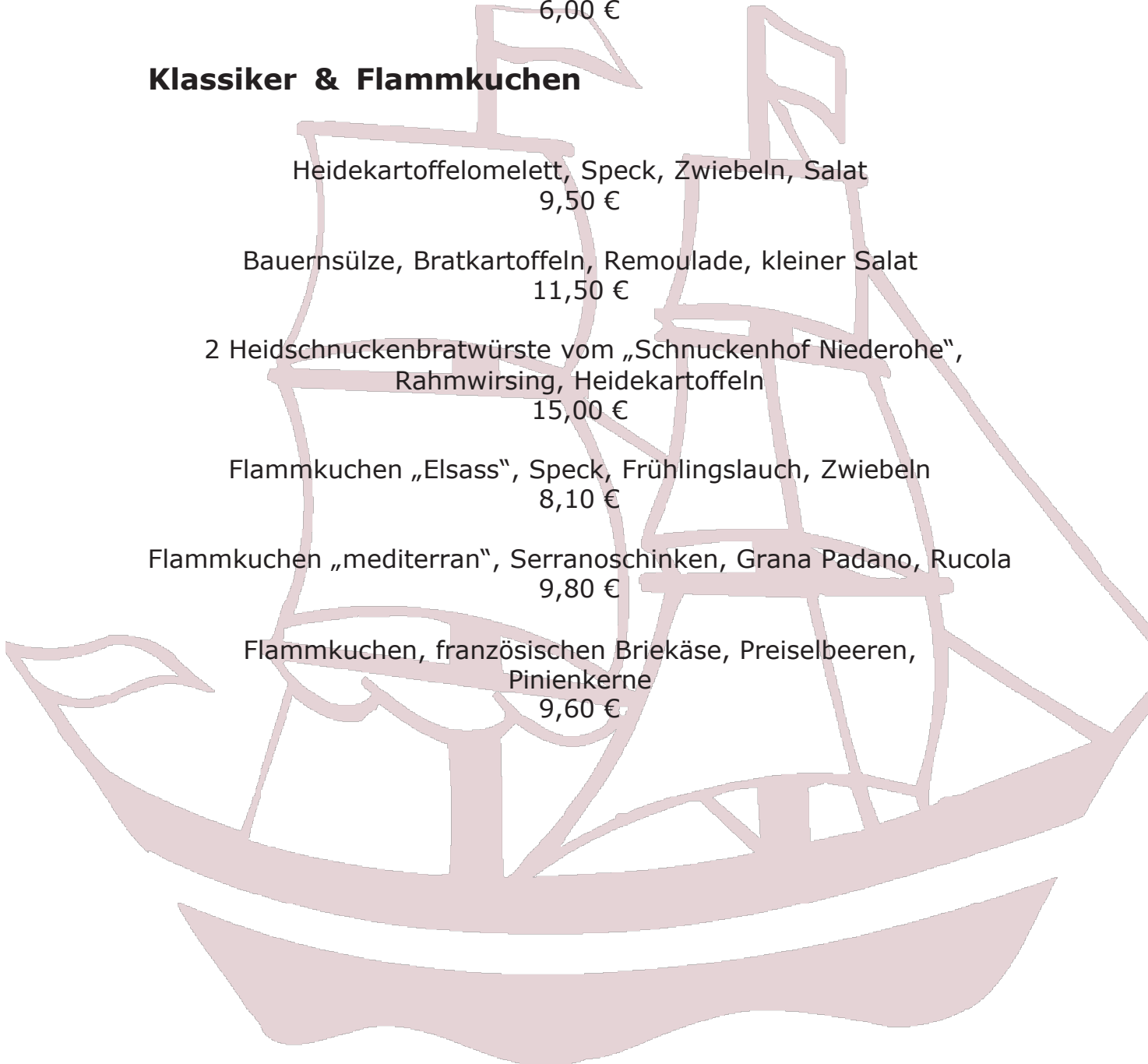
Bauernsülze, Bratkartoffeln, Remoulade, kleiner Salat
11,50 €

2 Heidschnuckenbratwürste vom „Schnuckenhof Niederohe“,
Rahmwirsing, Heidekartoffeln
15,00 €

Flammkuchen „Elsass“, Speck, Frühlingslauch, Zwiebeln
8,10 €

Flammkuchen „mediterran“, Serranoschinken, Grana Padano, Rucola
9,80 €

Flammkuchen, französischen Brie Käse, Preiselbeeren,
Pinienkerne
9,60 €



Restaurant Candace

Hauptgänge

Schnitzel „Wiener Art“ vom Schwein, Gurkensalat, Bratkartoffeln
17,00 €

„Jägerschnitzel“ vom Schwein, Pilzrahmsauce, Gurkensalat
Bratkartoffeln
17,50 €

Rinderburger „Louisiana“
Baconmayonnaise, süß-saure Gurken, Cheddar,
karamellierte Zwiebeln, Tomatenchutney
Rucola, Steakhouse-Pommes
14,50 €

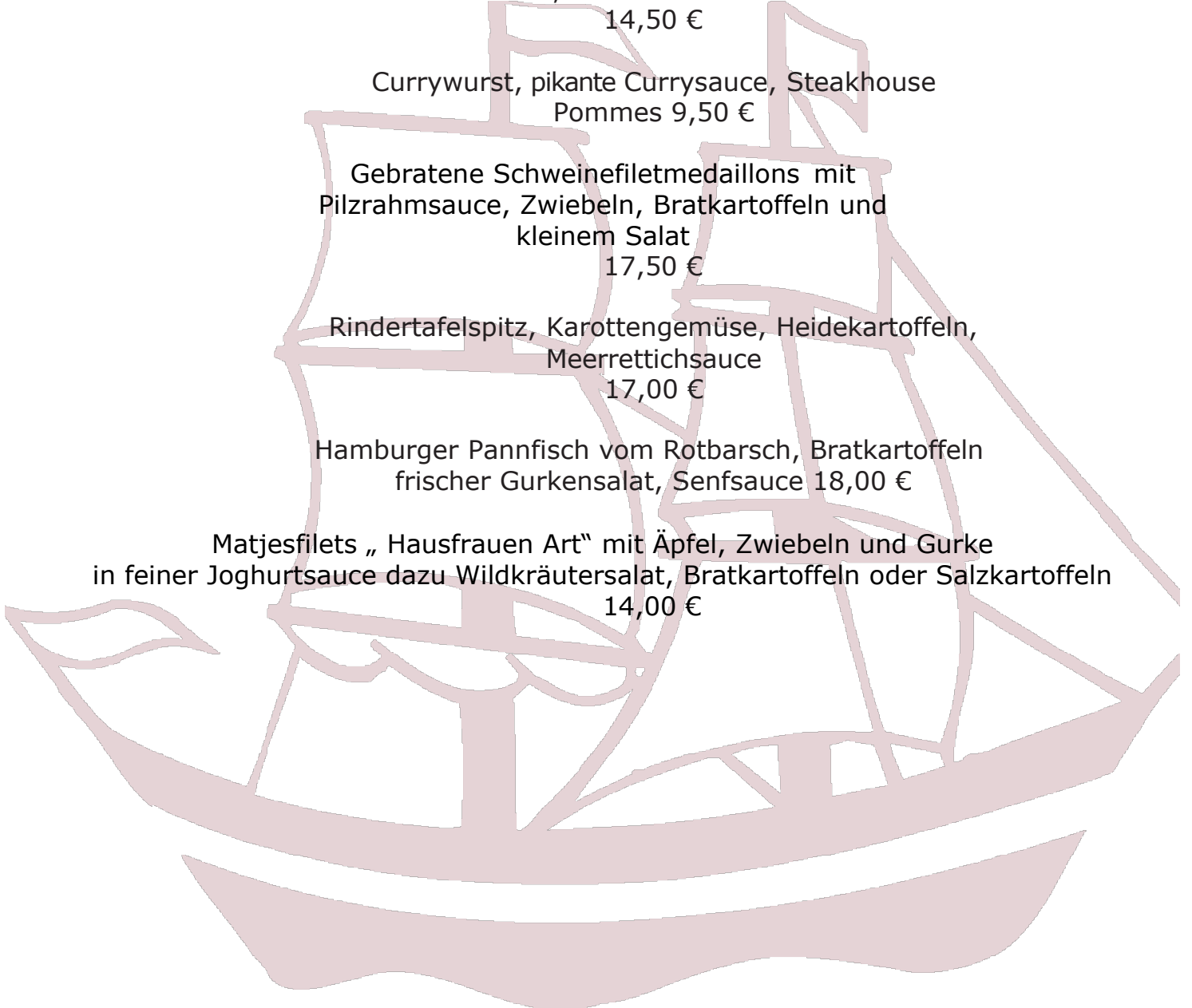
Currywurst, pikante Currysauce, Steakhouse
Pommes 9,50 €

Gebratene Schweinefiletmedaillons mit
Pilzrahmsauce, Zwiebeln, Bratkartoffeln und
kleinem Salat
17,50 €

Rindertafelspitz, Karottengemüse, Heidekartoffeln,
Meerrettichsauce
17,00 €

Hamburger Pannfisch vom Rotbarsch, Bratkartoffeln
frischer Gurkensalat, Senfsauce 18,00 €

Matjesfilets „ Hausfrauen Art“ mit Äpfel, Zwiebeln und Gurke
in feiner Joghurtsauce dazu Wildkräutersalat, Bratkartoffeln oder Salzkartoffeln
14,00 €



Restaurant Candace

Vegetarisch

Berner Kartoffelrösti überbacken mit Goudakäse, Möhren-Romanesco- gemüse, Wildkräutersalat und Schmand
12,50 €

Tagliarini Pasta, geschmolzene Kirschtomaten, Baby-Spinat, Sonnenblumenkerne, Tomatensugo und Grana Padano Käse
10,90 €

Für unsere kleinen Gäste

1 Schweineschnitzel, Bratkartoffeln
7,80 €

Pasta in Butter geschwenkt, Tomatensauce, Grana Padano
6,00 €

Portion Steakhouse Pommes oder Süßkartoffel Pommes
4,00 €

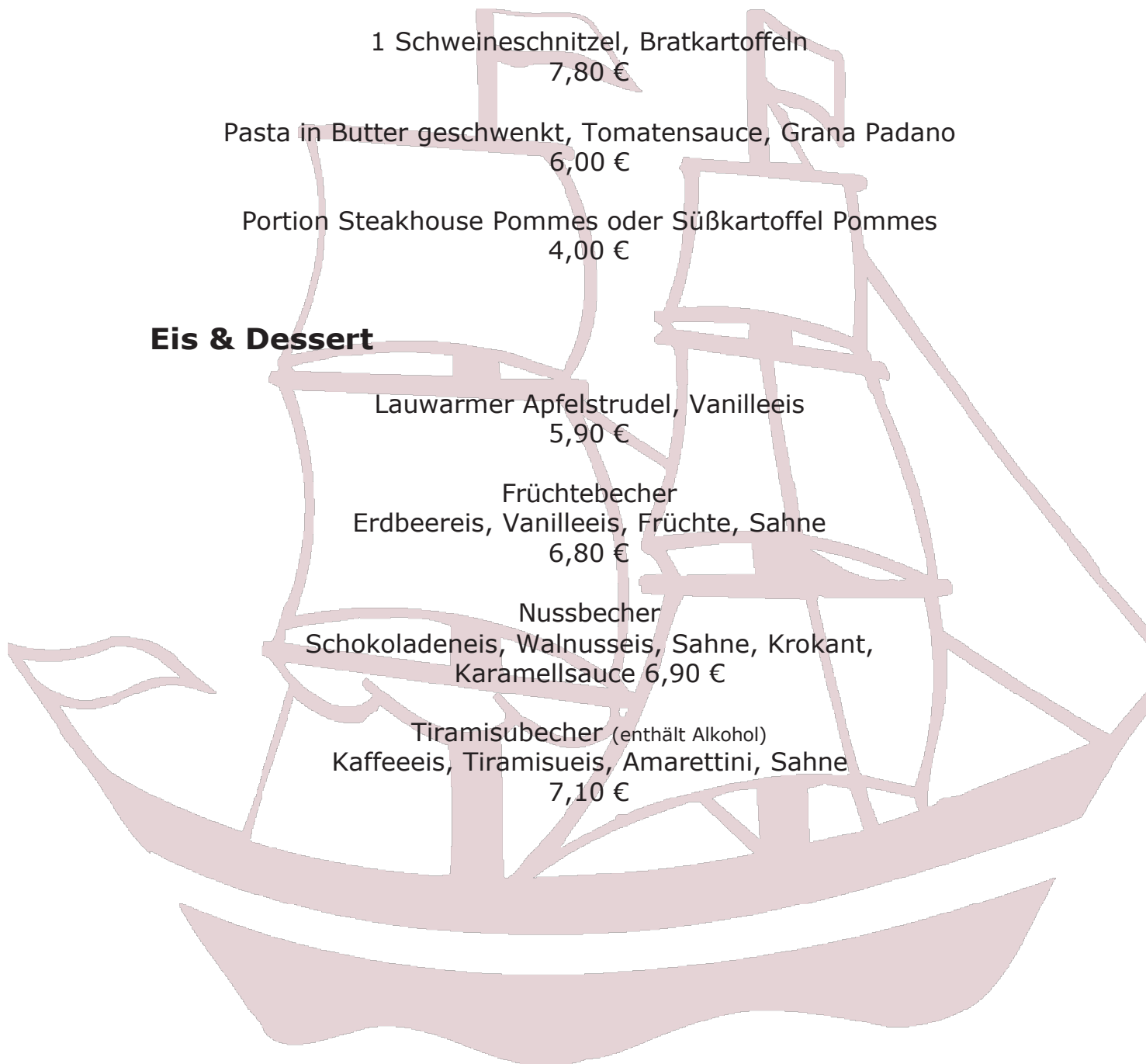
Eis & Dessert

Lauwarmer Apfelstrudel, Vanilleeis
5,90 €

Früchtebecher
Erdbeereis, Vanilleeis, Früchte, Sahne
6,80 €

Nussbecher
Schokoladeneis, Walnusseis, Sahne, Krokant, Karamellsauce
6,90 €

Tiramisubecher (enthält Alkohol)
Kaffeeis, Tiramisueis, Amarettini, Sahne
7,10 €



Heissgetränke

	Tasse	Becher	Satt
Kaffee	2,20 €	3,30 €	5,90 €
Tee verschiedene Sorten		3,30 €	5,90 €
Caffé Crema	2,50 €		Kakao warm oder kalt
Espresso	2,80 €		3,30 €
Cappuccino	3,80 €		mit Sahne
Milchkaffee	3,80 €		3,70 €
Latte Macchiato	3,80 €		

Kaltgetränke*

Mineralwasser nature	0,7l	5,20 €	0,2 5l	2,60 €		
Mineralwasser feinperlig	0,7l	5,20 €	0,2 5l	2,60 €		
Apfelsaft	1,0l	7,00 €	0,2l	2,70 €	0,5l	5,40 €
Orangensaft	1,0l	7,50 €	0,2l	3,00 €		
Kirsch/Traubensaft			0,2l	3,20 €		
Apfelschorle	0,2l	2,40 €	0,3l	3,30 €	0,5l	4,90 €
Cola, Cola light			0,3l	3,30 €		
Orangen- Zitronenlimonade			0,3l	3,30 €		
Bionade Litschi oder Holunder			0,33l	3,60 €		
Rhabarber- oder Holunderblütenschorle			0,33l	3,80 €		
Vitalmalz			0,33l	3,60 €		

Biere

Celler Pils vom Faß oder Alster	0,3l	3,50 €	0,4l	4,40 €
---------------------------------	------	--------	------	--------

In der Flasche:

Pils oder Radler -alkoholfrei-	0,33l	3,50 €
Pils	0,33l	3,50 €
Erdinger Hefeweizen hell oder dunkel	0,5l	4,90 €
Erdinger Hefeweizen -alkoholfrei-	0,5l	4,90 €

4), Cola Light (1, 4, 5, 6, 7), Fanta (5, 8, 9),
1 = Farbstoff E 150 d, 2 = Säuerungsmittel, 3 = Koffeeinhaltig, 4 =
Zitronensäure, 5 = Phosphorsäure, 6 = Süßungsmittel, 7 = Antioxidationsmittel
Ascorbinsäure, 8 = Säureregulator, 9 = Konservierungsstoffe

Schoppen-Wein *

Hauswein	0,2l	6,00 €	
Silvaner trocken	0,2l	4,90 €	1,0l 18,00 €
Müller-Thurgau halbtrocken	0,2l	4,90 €	1,0l 18,00 €
Spätburgunder halbtrocken	0,2l	4,90 €	1,0l 18,00 €
Merlot, trocken, Südafrika	0,2l	6,00 €	
Sauvignon blanc, trocken, Südafrika	0,2l	6,00 €	
Kali rot	0,2l	6,00 €	
Riesling -Mosel-	0,2l	6,50 €	
Grauburgunder Pfalz	0,2l	6,50 €	
Spätburgunder Pfalz	0,2l	6,50 €	

Weißweinschorle	0,2l	5,00 €	Glas Sekt	0,1l	3,00 €
Aperol Spritz	0,2l	6,00 €			
Hugo	0,2l	6,00 €			
Caipirinha	0,2l	7,80 €			

Geistreiches

Weizenkorn	2 cl	3,00 €	Jubiläumsaqua vit	2 cl	4,20 €
Whiskey	2 cl	4,00 €	Whiskey	4 cl	7,50 €
Ratzeputz	2 cl	4,20 €	Baileys	2 cl	4,50 €
Heidegeist	2 cl	4,20 €	Jägermeister	2 cl	4,20 €
Vodka	2 cl	4,40 €	Quzo	2 cl	4,00 €
Obstler	2 cl	5,00 €	108er	2 cl	4,20 €
Eierlikör	2 cl	3,30 €			

Longdrinks

Aperol Spritz	0,2l	6,00 €
Hugo	0,2l	6,00 €
Caipirinha	0,2l	7,80 €

*Allergen-Kennzeichnung:

Über die Bestandteile unserer Lebensmittel und darin enthaltene Zutaten informieren wir Sie gern. Fragen Sie nach, falls bei Ihnen eine Lebensmittelallergie bekannt ist. Zusatzstoffverzeichnis befindet sich in der Getränkekarte.

Zusatzstoffe: Nürnberger Würstchen, Bacon (9), Sülze (2, 7, 9), Remoulade (7), Schinken (9), Cola (1, 2, 4), Cola Light (1, 4, 5, 6, 7), Fanta (5, 8, 9),

1 = Farbstoff E 150 d, 2 = Säuerungsmittel, 3 = Koffeeinhaltig, 4 = Zitronensäure, 5 = Phosphorsäure, 6 = Süßungsmittel, 7 = Antioxidationsmittel Ascorbinsäure, 8 = Säureregulator, 9 = Konservierungsstoffe

Flaschenweine *

Deutschland

Riesling Mosel ECOVIN, 0,75l, Qualitätswein

Dieser ganz klassische Moselriesling des Weinguts Weis-Prüm zeichnet sich durch ein saftiges Aroma nach Pfirsich und Zitrusfrüchten sowie Frische und Spritzigkeit aus.

16,00 €

Landpartie Weiss 2015, 0,75l, Cuvée vom Rhein

Feinwürziger Duft, ansprechend und frisch, richtig süffig und gut auch ohne Speisebegleitung zu trinken.

16,00 €

Grauburgunder Pfalz ECOVIN 0,75l, Qualitätswein

Das Weingut Mohr-Gutting hat den Grauburgunder perfekt gekeltert, Frischer, würziger Duft mit Anklängen von gelben Früchten, im Gaumen schön vollmundig mit einem feinen Nachhall von Vanille.

18,00 €

Landpartie Rot 0,75l, Cuvée vom Rhein

Fruchtig und füllig, mit einem interessanten Hauch von Kräutern und roten Beeren von Rhein.

16,00 €

Spätburgunder Pfalz ECOVIN 0,75l Qualitätswein

Spätburgunder, der Klassiker unter den roten Rebsorten, zeigt sich hier Von seiner eleganten Seite. Duft nach roten Johannisbeeren, würzig und komplex.

18,00 €

Kleine Flaschen

Portugieser Qualitätswein 0,25l, Rheinhessen

Beeriger, unbeschwerter Schoppenwein, weich und vollmundig im Geschmack.

7,50 €

CAMINO Tinto 0,25l Zentralspanien

Viel einladende Frucht, wenig Gerbstoff und gute Konzentration. Wir sind stolz auf diese Qualität!

7,50 €

Riesling trocken 0,25l Rheinhesse

Fruchtaromen wie Pfirsich, Apfel, Mango, Zitrus, und reife Ananas sind die prägenden Aromen dieses Weines. Seine sehr gut eingebundene und erfri- schende Säure macht ihn zu einem Trinkerlebnis erster Güte.

7,50 €

Flaschenweine *

Frankreich

Côtes du Rhône

ÉDITION 0,75l, D'ORIGINE AOP

Typische Cuvée, der Syrah steuert die Würze bei, Grenache sorgt für viel Frucht und samtiges Tannin.

18,50 €

Italien

Primitivo MEZZOGIORNO IGT 0,75l, Apulien

Tiefe, dunkelrote Farbe und würzig-rauchige Noten, im Mund kräftig, schwarze Beeren und Nelken.

16,50 €

Pinot Grigio OSTERIA IGT, 0,75 l, Terre Chieti

Einst als Modewein belächelt, inzwischen längst ein etablierter Klassiker. Picobello vinifiziert, mit schönem Sortencharakter und anregender Frische.

15,75 €

Spanien

CAMINO Tinto 0,25l / 0,75l, Zentralspanien

Viel einladende Frucht, wenig Gerbstoff und gute Konzentration. Wir sind stolz auf diese Qualität!

17,80 €

Griechenland

Greace Terra weisswein

16,40 €

Kali Gi Rotwein

Fruchtbetonter - nach Pflaume, Kirsche, Banane, Himbeere - und charmanter Bio-Wein. Unkompliziert und lecker, für den unbeschwertten Genuss, wie ihn uns die Griechen lehren. Auf höchstem Niveau zertifiziert.

16,40 €

Alle Weine auch für außer Haus verfügbar.

* = Weine enthalten Sulfide

Beachten Sie auch unser Weinangebot im Weltladen