

Speisenkarte

e



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 Gottvertrauen im Gepäck.

Das Modell des Segelschiffes Candace, das Sie hier im Haus im Eingangsbereich sehen, 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, in 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 und kräftig spendenden 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 Gemeindepartnerschaften; ein Freiwilligenprogramm, das alljährlich ca. 50 junge Menschen für ein Jahr ins Ausland sendet – darunter 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 Informations-Arbeit in Deutschland.

Sie möchten mehr über das ELM und seine Arbeit erfahren?

Eine Führung zur Geschichte und durch die Ausstellung des ELM können sie hier im Haus vereinbaren, oder Sie schreiben uns: s.pfeil@elm-mission.net.

Mehr über das ELM finden Sie natürlich auch im Internet:

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 means for projects.

These projects are classified as follows:

- Encounter: e. g. accompanying partnerships of churches and congregations; a volunteers' programme for up to 50 young adults, preparing them for one year abroad – among them also young adults from Africa, India or 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 in the internet: 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 auch 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. Wenn Sie unser Haus als Ganzes wahrnehmen, werden Sie das spüren.

Daraus ergibt sich natürlich auch, 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 besonderen Köstlichkeiten verarbeitet. Unsere Speisen sind abwechslungsreich und gesund.

Am Dienstag; Mittwoch und Donnerstag, in der Zeit 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. Die Küche ist von Dienstag bis Sonntag von 11:30 bis 17:00 Uhr geöffnet.

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

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

Ihr
Christian Cornelsen und Mitarbeiter

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 with our house, whether during rummaging or purchasing in our shops, when visiting our exhibitions or getting pampered in our café and restaurant Candace.

In our house you also perceive a little of what moves us and drives us. These 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. If you perceive our house as a whole, you will feel it.

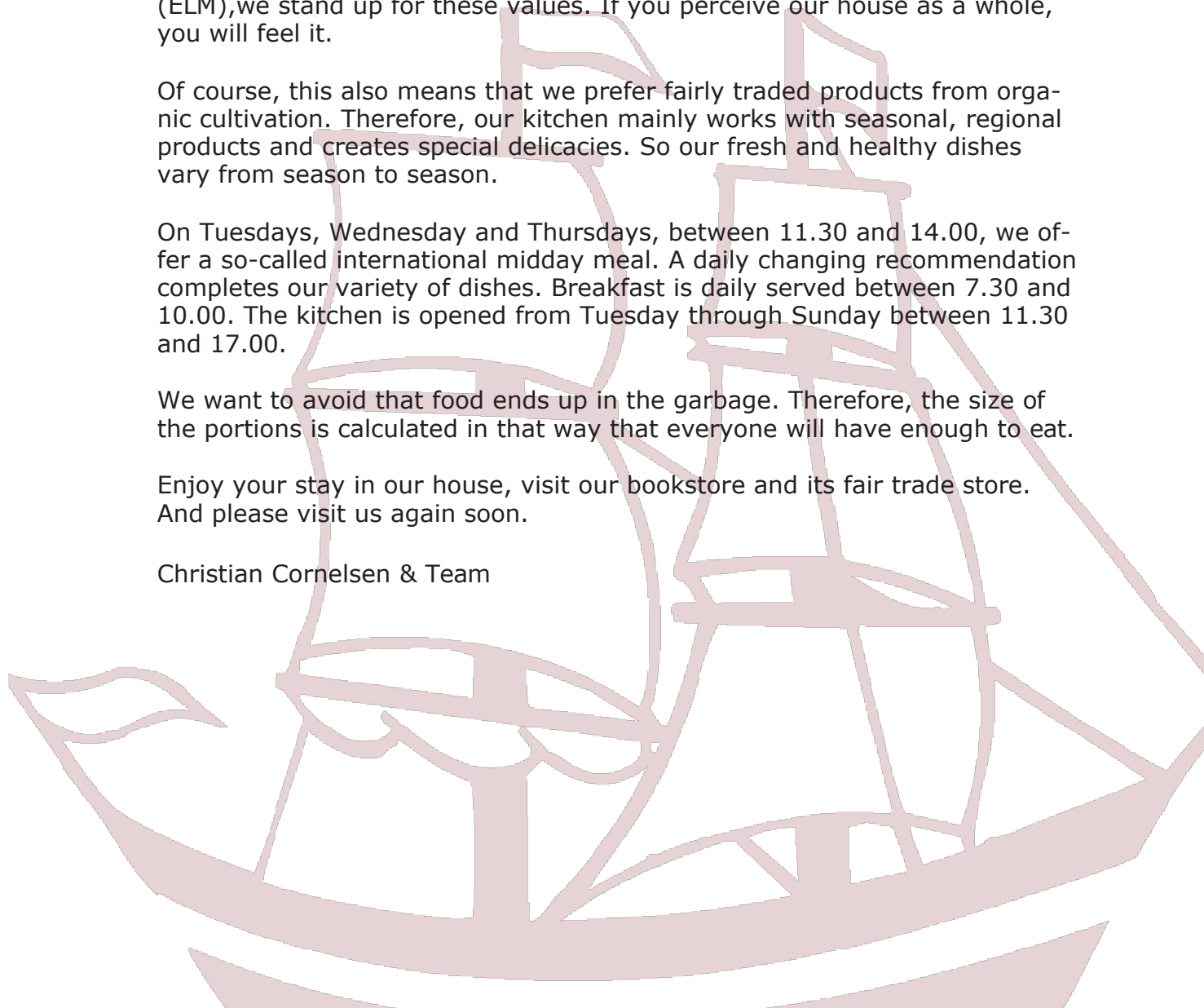
Of course, this also means that we prefer fairly traded products from organic cultivation. Therefore, our kitchen mainly works with seasonal, regional products and creates special delicacies. So our fresh and healthy dishes vary from season to season.

On Tuesdays, Wednesday and Thursdays, between 11.30 and 14.00, we offer a so-called international midday meal. A daily changing recommendation completes our variety of dishes. Breakfast is daily served between 7.30 and 10.00. The kitchen is opened from Tuesday through Sunday between 11.30 and 17.00.

We want to avoid that food ends up in the garbage. Therefore, the size of the portions is calculated in that way that everyone will have enough to eat.

Enjoy your stay in our house, visit our bookstore and its fair trade store. And please visit us again soon.

Christian Cornelsen & 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 Glas Sekt.
(ab 6 Personen, nur mit Anmeldung)
15,50 €

BIO-Fair-Frühstück

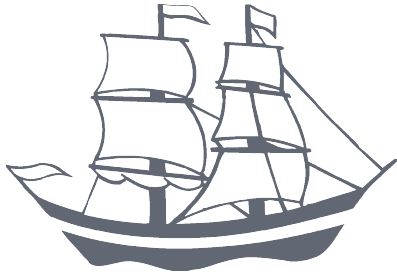
Süße Brotaufstriche und Saft aus dem Weltladen,
Aufschnitt und Wurst aus Neulandtierhaltung,
Milch- und Käseprodukte ausschließlich
aus biologischer Produktion,
dazu Kaffee oder Tee satt
aus fairem Handel aus dem Weltladen.
(ab 6 Personen, nur mit Anmeldung)
19,90 €

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

Allergen-Kennzeichnung: Über die Bestandteile unserer Lebensmittel und darin
enthaltene Zutaten informieren wir Sie gern. Fragen Sie nach, falls bei Ihnen eine
Lebensmittelallergie bekannt ist.

Zusatzstoffverzeichnis befindet sich in der Getränkekarte

Alle Preise inkl. Bedienung und gesetzlicher Mehrwertsteuer.



Candace

Cafe & Restaurant

Internationaler Mittagstisch 9,50 €

- Mi. 01.03. Hähnchenschnitzel, Erbsen+ Möhren in Rahm, Rösti
- Do. 02.03. Nackenbraten vom Schwein, Braunbiersauce, Rotkohl, Kartoffelklöße
- Fr. 03.03. Penne rigate Pasta, Lachssahnesauce, Frühlingslauch, Tomatenwürfel
- Di. 07.03. Griechisches Bifteki mit Fetakäse, Krautsalat, Tzaziki, Reis
- Mi. 08.03. Vegetarische Gnocchis mit toskanischem Gemüse und Käse
- Do 09.03. Gebratene Rinderleber „Berliner Art“, Zwiebeln, Apfelmus, Püree
- Fr. 10.03. Seelachsfilet mit Kräuterkruste gebraten, Dillsauce, Gemüsereis
- Di. 14.03. Hühnerfrikassee mit Champignons und Spargel, Erbsenreis
- Mi. 15.03. Spaghetti Pasta mit Auberginen Picattas, Rucolapesto,
- Do. 16.03. Ungarisch gefüllte Paprika mit Hack, Kartoffeln, Bohnensalat
- Fr. 17.03. Buntbarsch mit Tomate+Käse überbacken, Bratkartoffeln, Kräuter
- Di. 21.03. Geschmorte Kohlroulade mit Hack, Salzkartoffeln, Möhren
- Mi. 22.03. Orientalische vegane Gemüse Cous-Couspfanne mit Sojadip
- Do. 23.03. Hacksteak mit Rahmchampignons, Möhrengemüse, Salzkartoffeln
- Fr. 24.03. Hamburger Labskaus mit Spiegelei, Gewürzgurke und Rote Beete
- Di. 28.03. Rotes Thai Chicken Curry mit frischen Gemüsen und Reis
- Mi. 29.03. Burgunderbraten vom Schwein, gestovter Wirsing, Salzkartoffeln
- Do. 30.03. Vegetarische Tortellonis mit Ricotta-Spinatfüllung, Tomatensauce,
- Fr. 31.03. „Fish+Chips“ gebackene Fischfilets, Kartoffelecken, Remouladendip

Genießen Sie wechselnde Spezialitäten aus verschiedenen Ländern der Welt.
Preise einschl. Bedienung und gesetzl. MwSt.
Ludwig-Harms-Haus, Harmsstraße 2, 29320 Hermannsburg, 05052 4329982

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 €

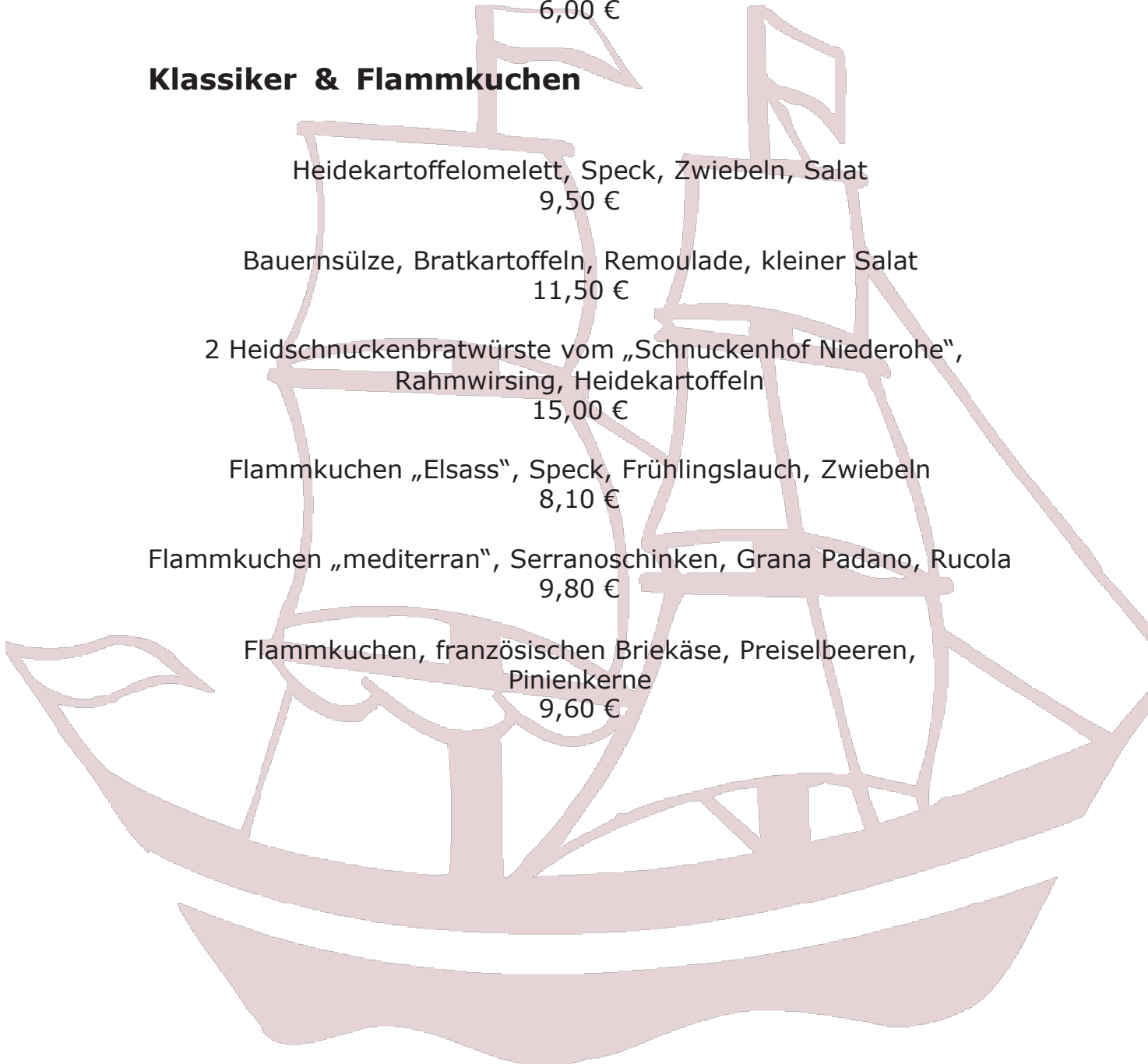
Bauernsülze, Bratkartoffeln, Remoulade, kleiner Salat
11,50 €

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 €

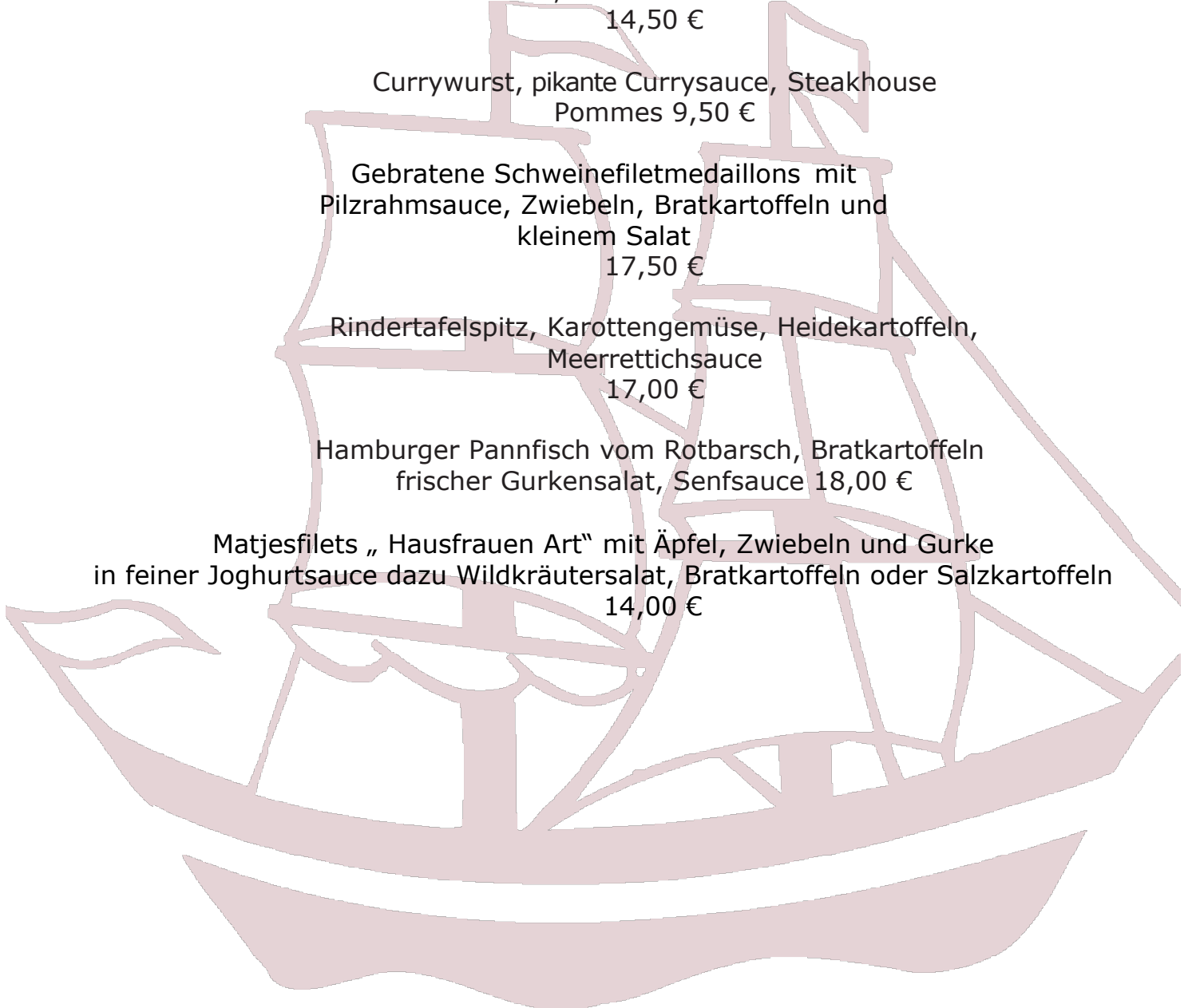
Currywurst, pikante Currysauce, Steakhouse
Pommes 9,50 €

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 €

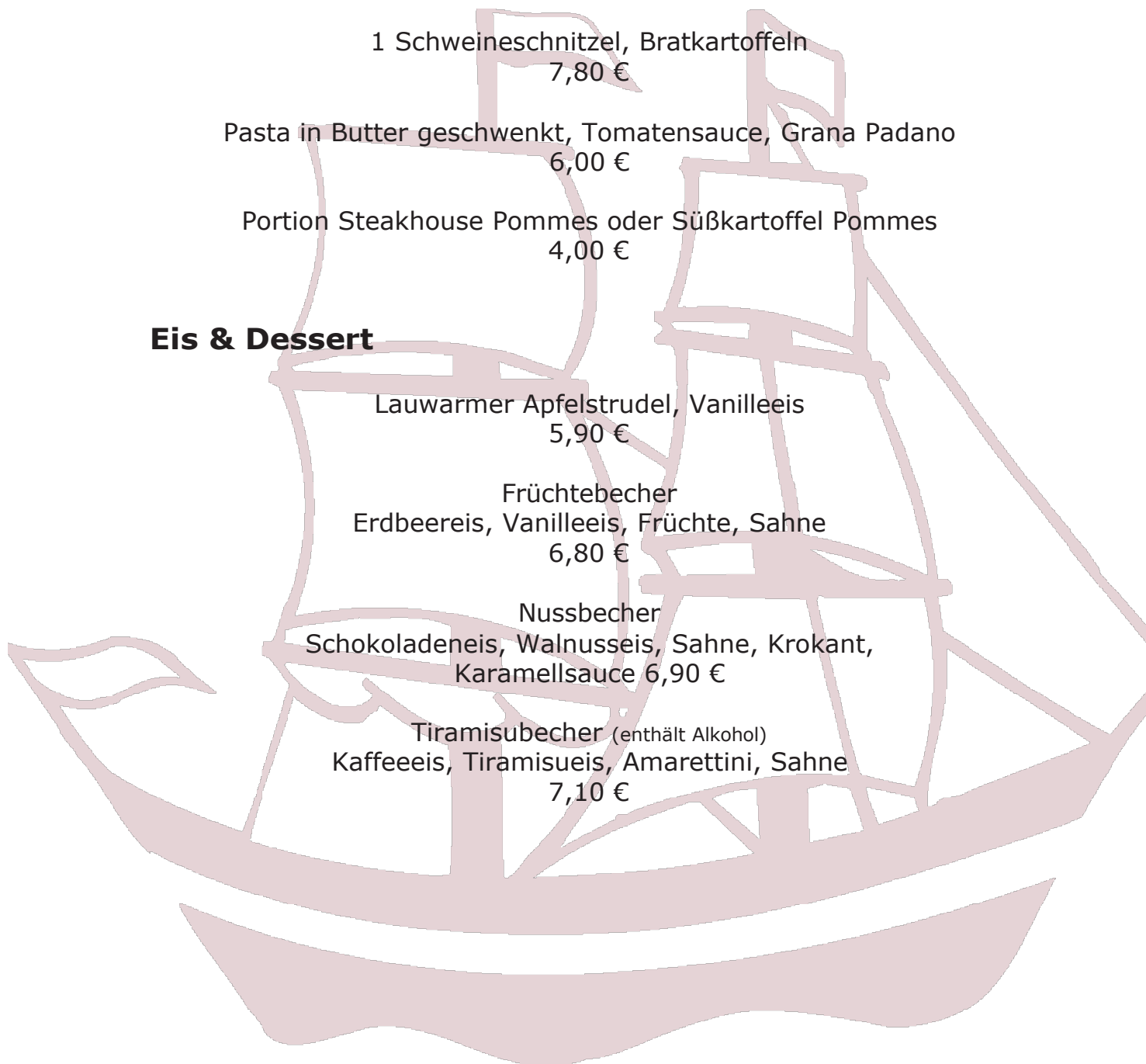
Eis & Dessert

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