

Unsere Aperitif-Empfehlung

Ein Glas Sekt Söhnlein Brillant 11% vol (L)

trocken

Feinherb, rund, gehaltvoll mit einer dezenten Süße fein abgeschmeckt

0,1 | € 4,00

Lillet/Schweppes Russian Wild Berry 6% vol

Lillet, Schweppes Russian Wild Berry, Sommerbeeren, Eiswürfel

0,2 | € 7,50

Aperol Spritz 8% vol (L)

Aperol, Sekt, Wasser und Orange, Eiswürfel

0,2 | € 7,50

Unsere Wein-Empfehlung

2021 Ca' Vive Bardolino Chiaretto 11,5% vol (L)

trocken

Ein zartfruchtiger Northern Italy Rosé.

Der perfekte Begleiter zu Vorspeisen und Snacks, Pasta, Fisch,

Meeresfrüchten, Geflügel und Schwein.

0,2 | € 7,00

0,75 | € 24,50

2021 Doppio Passo Primitivo 13% vol (L)

trocken

Ein vollmundiger Rotwein aus Italien, mit Aromen von Brombeeren

Kirschen und Waldfrüchten.

Der optimale Begleiter zu Pasta, Fleischgerichten und Käse.

0,2 | € 8,00

0,75 | € 25,50

Suppen & Vorspeisen

Tomatensamtsuppe (vegan)

mit Kräuter Pesto und Croutons (vegetarisch) € 5,90

(A, C, H, G)

Kürbis-Creme-Suppe (vegan)

mit gerösteten Kernen, Kürbiskernöl und gebackener Rauke € 6,90

(E, H)

Winterliche Blattsalate

mariniert mit Himbeervinaigrette,

Räucherlachs-Rose, Kräuterbaguette € 9,90

(J, D)

Salate

Blattsalate der Saison mit Rohkost

mariniert mit frischem Joghurt Dressing,

Kräuterbaguette € 12,90

(A, C, G, H)

Wahlweise mit:

Gebratenen Champignons € 14,90

gebratenen Hähnchenbrust-Streifen € 16,90

gebratenen Riesengarnelen € 18,90

(B)

Kleiner Beilagen Salat

von Blattsalaten und Rohkost mit Joghurt Dressing mariniert

€ 4,90

Vegan und vegetarisch

Feta aus dem Ofen (vegetarisch)
mit roten Zwiebeln, kleinen Tomaten und Champignons,
dazu ofenfrisches Baguette € 14,90
(A, C, G)

Glasierte Kürbisspalten mit Risoleekartoffeln (vegetarisch)
mit Camembert und Preiselbeeren gratiniert € 16,90
(G)

Kichererbsen Curry (vegan)
mit Paprika, Süßkartoffel, Cherry Tomaten, Frühlauch € 14,90
(J)

Wild

Zarter Damwild Braten
mit Wacholder-Jus, Apfelrotkohl, Kroketten
und Preiselbeer-Birne
€ 26,90
(I, Alkohol)

Halbe Bauernente ohne Knochen
mit Orangensauce Sauce von der Ente,
Apfelrotkohl, kleine Kartoffelklöße
und würzige Brösel Butter
€ 26,90
(A, I, Alkohol)

Aus dem Fischernetz

Panfisch

Pommery-Senf-Sauce, Risoleekartoffeln, Schmorgurken
in der Pfanne serviert € 22,90

(D, I, J)

Hausgemachte Burger

Veganer Black Bean Burger

im veganem Burger Bun,
mit Tomate, Gurke, roten Zwiebeln, Salat,
veganer BBQ-Sauce,

dazu Süßkartoffel Pommes € 15,90

(A, E, F, I, H)

Potpourri Burger

mit 180 gr. Rinderpatty oder
180 gr. Hähnchenbrustfilet

Tomate, Gewürzgurke, rote Zwiebeln, Salat,
hausgemachte Bürgersauce im Brioche Bun,
dazu Pommes frites € 17,90

(C, 1, 2, 4)

Klassiker

Currywurst

mit pikanter Currysauce und Pommes frites € 10,90

(1, 2, 3, 7, I, J)

Knipp von der Heidschnucke

mit Bratkartoffeln, Gewürzgurke und Preiselbeeren,
dazu Beilagen Salat € 17,90

(3, I)

Steaks

Rumpsteak 250 gr. € 26,90

Hähnchensteak 200 gr. € 17,90

Dazu reichen wir Beilagen Salat, Kräuterbaguette und Kräuterbutter

(C, G, J)

Beilagen:

Bratkartoffeln € 3,50

Risoleekartoffeln € 3,50

Pommes Frites € 3,50

Kroketten (C, G, E) € 3,50

Sauce Hollandaise (C, G, J, 2) € 3,50

Schweinefilet Medaillons

Sauce Béarnaise, glasierte Kürbisspalten, Risoleekartoffeln
in der Pfanne serviert € 22,90

(G, C, I)

Schnitzel

Schnitzel „Wiener Art“

Das klassische Schnitzel vom Schwein oder Hähnchen
mit Pommes frites oder Kroketten und einem Beilagen-Salat € 17,90

(A, C, G)

Schweineschnitzel „Holstein“

mit Bratkartoffeln, 2 Spiegeleiern und Schmorzwiebeln € 19,90

(A, C, G)

Schweineschnitzel „Sambal“

Pikante Hollandaise,
Pommes frites oder Kroketten, Beilagen Salat € 19,90

(A, C, G, I, J)

Für eine Beilagen Änderung ungleicher Zubereitungsart berechnen
wir 2,50 €

Süßes Finale

Vanille-Eis

mit heißen Kirschen und Sahne € 7,90

(G, E, Spuren von H, A, C)

Hausgemachter Kaiserschmarrn

mit Mandeln, Rosinen und einer Kugel Vanilleeis € 9,90

(A, C, G, H)

Heute schon an Morgen denken

Unsere Lieferanten haben wir sehr sorgfältig ausgewählt, um möglichst nachhaltig zu wirtschaften. Wichtig sind uns dabei kurze Transportwege sowie eine umweltverträgliche Landwirtschaft. Wir verwenden Produkte, die es in unserer Region zur jeweiligen Saison gibt.

Unsere regionalen Zulieferer

Heidschnuckenknipp

Wolfgang Oehlerking,
Bad Fallingbostel

Fleisch

Chefs Culinar, Hannover

Obst und Gemüse

Marker, Hamburg

Frisch Fisch

Deutsche See, Hamburg

Spargel

Hof Körner, Düşhorn

Kuchen, Brot, Backwaren

Brotmanufaktur Stadtländer,
Walsrode
Brotkate, Bad Fallingbostel