

## 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)

### **Hausgemachte Bruschetta (vegetarisch)**

mit fruchtigen Tomaten, roten Zwiebeln, Basilikum, Knoblauch,  
Parmesan, auf geröstetem Weißbrot € 8,90

(A, C, G)

## **Salate**

### **Blattsalate der Saison**

mariniert mit frischem Joghurt Dressing,  
gebratene Champignons, Kerne, Baguette € 12,90

(A, C, G, H)

Wahlweise mit:

gebratenen Hähnchenbrust-Streifen € 15,90

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)

Kichererbsen Curry (vegan)  
mit Paprika, Süßkartoffel, Cherry Tomaten, Frühllauch € 16,90

(J)

## **Pfifferlinge**

Salat der Saison  
mit gebratenen Pfifferlingen und Kräuter-Baguette € 15,90

(A, C, G, E)

Pfifferling-Rahm-Schnitzel  
Schweineschnitzel mit Pfifferlingen in Rahm,  
Kroketten, gemischter Beilagen Salat € 20,90

(A, C, G)

Frische Pfifferlinge  
mit Speck und Zwiebeln gebraten,  
Rührei, Bratkartoffeln, Beilagen Salat € 19,90

(C, G)

## **Aus dem Fischernetz**

Zanderfilet kross auf der Haut gebraten

Pommery-Senf-Sauce, Schmorgurken,

Butterkartoffeln € 23,90

(A, D, G, J)

Gebratene Riesengarnelen

frisches Gemüse, Knoblauch, Kirschtomaten, rote Zwiebeln

in einer pikanten Tomatensauce,

dazu ofenfrisches Baguette € 22,90

(B)

## **Hausgemachte Burger**

Veganer Black Bean Burger

in einem Veganem Burger Bun,

mit Tomate, Gurke, roten Zwiebeln, Salat

und pikantem Tomaten-Chutney,

dazu Süßkartoffel Pommes € 16,90

(A, E, F, I, H)

Potpourri Burger

mit 220 gr. Rindfleisch im Brioche Burger Bun,

mit BBQ-Sauce, geschmorten Zwiebeln,

Gurke, Tomate, Salat und herzhaftem Gurkenrelish,

dazu Pommes frites € 17,90

(A, C, G)

Lady Burger

Zartes gebratenes Hähnchenbrustfilet

mit Brie und Preiselbeeren gratiniert,

mit Gurke, Tomate und Salat, dazu Pommes frites

im Brioche Bun € 17,90

(A, C, G)

## **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**

### **Herrensteak**

saftig gebratenes Rumpsteak (250g)  
mit grüner Pfeffersauce, Macaire Kartoffeln,  
Beilagen Salat € 29,90

(Alkohol, C)

### **Damensteak**

zartes Hähnchenbrustfilet (200g)  
mit Sauce Hollandaise, Kroketten, Beilagen Salat € 20,90

(C, E, G, J, 2)

### **Ratsherren Pfanne**

Gebratene Rumpsteak, Schweinefilet & Hähnchenbrust,  
Sauce Béarnaise, Pfannengemüse, Kroketten € 25,90

(A, G, J)

## **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, J)

Für eine Beilagen Änderung ungleicher Zubereitungsart berechnen  
wir 1,50 €

## **Süßes Finale**

### **Himbeer-Parfait**

Fruchtmark, Rosmarinhonig, Sahnehaube, Schokohippe € 8,90

(C, G)

### **Kirsch-Kompott**

mit Vanille-Eis und Schlagsahne € 7,90

(G)

## 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

<b>Kartoffeln</b>	Von der Wroge, Bad Fallingbostel
<b>Heidschnuckenknipp</b>	Wolfgang Oehlerking, Bad Fallingbostel
<b>Fleisch</b>	Chefs Culinar, Hamburg
<b>Obst und Gemüse</b>	Marker, Hamburg
<b>Frisch Fisch</b>	Deutsche See, Hamburg
<b>Spargel</b>	Hof Bostel, Benzen
<b>Kuchen, Brot, Backwaren</b>	Brotmanufaktur Stadtländer, Walsrode