



SAISONALE TAGESANGEBOTE

Vorspeise:

Carpaccio vom Filet (Behringer Weiderind)
mit Pfeffer-Parmesan-Spirale, Confierte Tomaten
12,50€

Suppe:

Gazpacho (kalte Gemüsesuppe)
mit gebackene Paprikaröllchen
4,90€

Kartoffelsuppe
dazu hausgemachte Croûtons und Sahnehaube
4,50€

Artischockensuppe
mit Tomaten-Crostini
5,50€

Salate:

Beilagensalat
mit Hausdressing
3,40€

Landhaussalat
mit Hausdressing und gebackenem Kräuter-Feta-Käse
5,50€

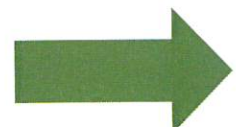
Chefsalat

mit gerösteten Knusperkernen und ofenfrischem Knoblauchbrot, dazu servieren wir

gegrillte Hähnchenbrust 12,50 €	oder	gebackener Lachs mit Kräuterpanierung und Aioli 13,00 €
------------------------------------	------	---

Vegan:

Curry von Kichererbsen
mit Lotusblumenwurzel, Zuckerschoten, Sojabohnen und Jasminreis
11,90€



Klassiker:

Schweineschnitzel Jäger Art

mit Champignons à la Creme, Salat und Pommes Frites
14,50€

Schweinebraten

Braten vom Landschwein mit hausgemachtem Rotkohl und Salzkartoffeln
12,90 Euro

Niedersachsenteller

Tafelspitz vom Rind mit Meerrettichsauce,
dazu Rote-Bete-Salat und Bouillonkartoffeln
12,50€

Burger mit gezupften Wildschweinfleisch (aus Haverbeck)

Steinpilz-Mayonnaise, Cole Slaw und Gitterkartoffeln
14,00€

gegrilltes Rumpsteak

Zwiebelpfeffersoße, Salat und Bratkartoffeln
19,90€

Heidschnuckensahneragout

feines Fleisch von der Heidschnucke in Rotwein und Zwiebeln geschmort,
mit Champignons, Preiselbeer-Sahne, Apfelmus und Salzkartoffeln
16,50€

Bauernfrühstück

mit Salatbeilage und Schinken
9,90€

Nudelteller Bolognese

hausgemachte Nudeln mit Bolognese-Soße
8,50€

frischer Matjes

mit Apfel-Granité, Hausfrauensoße und Bratkartoffeln
13,50€

gebackener Matjes (heiß und knusprig)

mit Dänischer Soße, Spinat-Schmorgurken-Gemüse
14,00€

gegrilltes Putenbruststeak

mit Basilikumkruste, Ofenkartoffel mit Kräuterquark und Salatbeilage
14,50 €