



Speisekarte

Vorspeise:

Carpaccio vom Filet

(heimisches Weiderind)
mit Kürbis -Vinaigrette und gebackene Pilze
14,00€

Suppe:

Cappuccino vom Kürbis

(aus dem Alten Land)
und gebackene Fasanenbrust
7,50€

Heidschnucken-Brühe

Wan tan (2) mit Heidschnucken-Kräuterfüllung
6,90€

Vegan:

Soba Nudelsuppe

mit gebackenen Frühlingszwiebel-Sticks
13,50€

Vegetarisch

Kürbisrisotto

mit Parmesan und Wurzelgemüse
14,00€

Über die in unseren Speisen und Getränken vorhandenen
kennzeichnungspflichtigen Allergene informieren wir Sie gern. Sprechen Sie uns an!

Aktuell ab 21.10.2021





2 heimische Wildbratwürste

Thymiansoße, Rotwein-Perlzwiebeln und Pastinaken-Püree

12,50€

mit der Erlebnis Card = 10,00€

Heidschnucken-Sahneragout

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

16,50€

Bentheimer Rückensteak

(Freilandhaltung aus Behringen)

Chimichurri, Gemüsepommes und Salat

18,90€

Schweineschnitzel Jäger Art

mit Champignons à la Crème, Salat und Pommes Frites

14,50€

gegrilltes Rumpsteak

Zwiebelpfeffersoße, Salat und Bratkartoffeln

19,90€

Matjes

mit Quitten-Granite, Hausfrauensoße und Bratkartoffeln

14,00€

Burger

mit Cole Slaw und Gitterkartoffeln, dazu servieren wir

Freiland-Pute (vom Rehr's Hof)

mit Parmesanpanierung und

Caesar-Dressing

15,00€

oder

gezupftes Wildschweinfleisch

(aus Haverbeck)

und Pfifferlings-Mayonnaise

14,00€

Behringer Currywurst ⁽¹⁺²⁾

mit Pommes Frites

8,90€

Unsere Kürbisse kommen vom Obsthof Jonas.

1 = enthält Phosphat

2 = enthält Konservierungsmittel - Nitritpökelsalz

Über die in unseren Speisen und Getränken vorhandenen
kennzeichnungspflichtigen Allergene informieren wir Sie gern. Sprechen Sie uns an!

Aktuell ab 21.10.2021