



Speisekarte

Vorspeise:

Carpaccio vom Filet
(heimisches Weiderind)
mit Vinaigrette und gebackene Pilze
14,90€

Suppe:

Kartoffelcremesuppe
gebratene Blutwurst auf Apfel-Zwiebel-Confit
6,30€

Rothirschkraftbrühe
(Behringer Heide)
Wan tan (2) mit Hirschkraftfüllung
7,50€

Vegan:

Soba Nudelsuppe
(Japanische Buchweizen Nudeln)
mit gebackenen Frühlingszwiebel-Sticks
13,50€

Vegetarisch

Rote-Beete-Risotto
mit Ziegenfrischkäse und Nuss-Crunch
14,50€

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

Aktuell ab 29.1.2022



2 Wildbratwürste (aus Borstel in der Kuhle)

Thymiansoße, Rotwein-Perlzwiebeln und Speckkartoffelpüree
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
17,50€

Bentheimer Schweinerückensteak

(Freilandhaltung aus Behringen)
Chimichurri, Gemüsepommes und Salat
19,50€

Schweineschnitzel Jäger Art

mit Champignons à la Crème, Salat und Pommes Frites
15,00€

gegrilltes Rumpsteak

Zwiebelpfeffersoße, Salat und Bratkartoffeln
20,90€

1/2 Ente

mit Soße, Rotkohl und Kartoffelklöße
19,00€

Burger

mit Cole Slaw und Gitterkartoffeln, dazu servieren wir

Freiland-Hähnchen (vom Rehr's Hof)
mit Parmesanpanierung und
leichter Zitronen-Mayonnaise
15,00€

oder

gezupftes Wildschweinfleisch
(aus Haverbeck)
und Pfifferlings-Mayonnaise
14,00€

Behringer Currywurst (1+2)

mit Pommes Frites
8,90€

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 29.1.2022