



Speisekarte

Vorspeise:

Carpaccio vom Filet

(heimisches Weiderind)

mit Ipanema-Vinaigrette und gebackener Spargel

14,90€

Suppe:

Spargelcremesuppe

mit Maultaschen vom grünen Spargel (mit Fleisch)

6,20€

Rothirschkraftbrühe

(Behringer Heide)

Wan Tan (2) mit einer Hirsch-Pilz-Füllung

7,50€

Vegan:

Soba Nudelsuppe

(Japanische Buchweizennudeln)

mit gebackenen Frühlingszwiebel-Sticks

13,50€

Vegetarisch

Cremige Polenta

mit Gemüsespaghetti & Parmesan-Rosmarin-Hippe

14,00€

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

Aktuell ab 27.4.2022



Wildbratwürste mit Bärlauch

(aus unserer Jagd in Borstel in der Kuhle)

Thymiansoße, Rotwein-Perlzwiebeln und Speckkartoffelpüree

14,50€

mit der Erlebnis Card = 12,50€

Heidschnucken-Sahneragout

mit Champignons, Preiselbeer-Sahne, Apfelmus und Salzkartoffeln

17,50€

gegrilltes Rumpsteak

Zwiebelpfeffersoße, Salat und Bratkartoffeln

21,50€

Burger

mit Cole Slaw und Gitterkartoffeln, dazu servieren wir

Kichererbsenbratling
mit Parmesanpanierung
und Curry-Mayonnaise

12,50€

oder

gezupftes Wildschweinfleisch
(aus unserer Jagd in Haverbeck)
und Pfifferlings-Mayonnaise

14,00€

Schweineschnitzel „Jäger Art“

Champignons à la Crème, Salat und Pommes Frites

15,50€

1 Pfund Spargel (ungeschält)

mit zerlassener Butter oder Sauce Hollandaise & Salzkartoffeln

18,50€

- mit Schinken vom Bentheimer Schwein 24,50€
(Freilandhaltung in Behringen)
- mit Schnitzel vom Schweinerücken 23,50€
- mit Räucherlachs 24,90€
- mit Rumpsteak 31,00€

Seit vielen Jahren beziehen wir unseren Spargel aus Winsen (Luhe)
vom Landhof Siegismund!

Behringer Currywurst ⁽¹⁺²⁾

mit Pommes Frites

9,50€

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 27.4.2022