



Speisekarte

Vorspeise

Carpaccio vom Filet
(heimisches Weiderind)
mit Vinaigrette und gebackenen Pilzen
15,50 €

Suppe

Heimische Wildkraftbrühe
mit Einlage
(am Tisch eingegossen)
9,00 €

Weißer Bohnensuppe
mit Garnele-Frischkäse-Brot Chip
8,50 €

Salat

Kleiner Salatteller
mit Hausdressing
5,90 €

Vegan

Veganes Gulasch
mit Couscous
14,90 €

Vegetarisch

Basilikum Spinat Risotto
mit gebackenem Capresen
(Mozzarella, Basilikum, Tomate)
16,50 €

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 26.3.2023





Hauptgang

Hausgemachte Grützwurst

(nach Peters Rezept)

Frühlingszwiebeln-Bratkartoffeln und Apfelmus

14,90 €

mit der Erlebnis Card = 12,50 €

Heidschnucken-Sahneragout

mit Champignons, Preiselbeer-Sahne, Apfelmus und Salzkartoffeln

18,50 €

Gegrilltes Rumpsteak

Zwiebelpfeffersoße, Bratkartoffeln und Salat

23,90 €

Burger

mit gezupften Rothirschfleisch und Pilz (Maronen)-Mayonnaise,
dazu servieren wir Gitterkartoffeln und Cole Slaw,

15,50 €

Schweineschnitzel „Jäger Art“

Champignons à la Crème, Pommes Frites und Salat

16,50 €

Rothirschschnitzel

mit Cassis-Rahmsoße, gedünsteten Möhren und Mandelkroketten

24,50 €

Gegrillter Rücken mit Fettrand vom Husumer Schwein

(Freilandhaltung in Behringen)

mit Basilikumschaum, Spitzpaprika und Parmesankartoffelbalken

25,90 €

Behringer Currywurst ⁽¹⁺²⁾

mit Pommes Frites und Salatbeilage

10,50 €

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 26.3.2023



Kinderkarte



Schweineschnitzel
mit Gemüse und Pommes
6,00 €

3 Fischlies
mit Pommes und Ketchup
5,50 €



3 Kartoffelpuffer
mit Apfelmus
4,50 €

Hähnchennuggets
mit Gemüse und Pommes
6,00 €



Hausgemachte Nudeln
mit Bolognese
4,90 €

