



Vorspeisen zur Einstimmung

Matjes-Tatar

auf Vollkornbrot mit herbstlichen Blattsalaten

9,50 €

Gorgonzola-Birnen-Cocktail

auf marinierter Rote Bete

7,50 €

Suppen

Holunderbeersuppe

mit Boskop und Grießnocken

4,00 €

Pikante Currycreme

mit Hähnchenbrustfilet und Gambas

5,00 €

Kürbis-Kokos-Suppe

mit Sesamlauch und Rote Bete-Schmand

5,00 €





Herbstliche Klassiker

Steckrübeneintopf

mit Speck, Kasseler, Birnen und Moorkartoffeln

11,00 €

Rindfleischtopf

mit Prinzeßbohnen, buntem Gemüse und Moorkartoffeln

11,50 €

Norddeutscher Fischtopf

mit bunten Gemüstreifen, dazu Baguette

12,00 €

Knipp

mit Bratkartoffeln, Spiegelei und Apfelkompott am Salatbouquet

9,50 €

Hähnchenleber in Calvados gebraten

mit Apfel, Zwiebeln und Kartoffel-Kräuterpüree am Salatbouquet

12,00 €

Unsere traditionellen Pfannkuchen

Buchweizenpfannkuchen

mit gestreiftem Speck, Apfelkompott und Preiselbeeren am Salatbouquet

9,50 €

Mohnpfannkuchen

mit Waldpilzen, Speck, buntem Gemüse und Käse überbacken

9,50 €

Mohnpfannkuchen

*mit Lammhackfleischsauce, Schafskäse, Paprika, Oliven, Peperoni
und Käse überbacken*

9,50 €





Vegetarische Köstlichkeiten

Kürbis-Gorgonzola-Quiche

an herbstlichen Blattsalaten

12,00 €

Waldpilzrisotto

dazu Salate der Saison

12,00 €

Würziger Schafskäse

auf Bulgur und Röstgemüse, dazu bunte Salate und Dip-Zweierlei

11,00 €

Fruchtiges Gemüsecurry

mit Korianderreis

9,50 €

Kleines Salatbuffet

mit Blattsalaten, Rohkost, Obst und Baguette

9,50 €

Aus dem Meer

Rotbarschfilet in Zitronenbutter gebraten

mit Dill-Kartoffel-Gurken-Ragout, dazu Salatherzen in Zitronensahne

16,00 €

Gebratenes Lachsfilet

mit Rote Bete-Sauce, glasiertem Herbstgemüse und Kartoffel-Kräuterpüree

15,00 €

Gratiniertes Schollenfilet

mit Tomaten-Spinatgemüse und Moorkartoffeln, dazu bunte Salate

15,50 €

Matjesfilet mit Dillschmand

dazu grüne Böhnchen und Röstkartoffeln am Salatbouquet

13,00 €





Wild mal ganz zahm

Gebeizte Hirschkalbsmedaillons

mit Preiselbeersauce, Rosenkohl und Schupfnudeln

19,50 €

Wildgulasch

mit Waldpilzen, Kohlköpfen und Kräuter-Kartoffelklößen

15,50 €

Rind aus der Region

Steak vom Moorrind

mit sautiertem Blattspinat, Kartoffel-Chili-Flan und Sauerrahm-Dip

17,50 €

Tafelspitz mit Meerrettichsauce

dazu Apfelkompott und Bouillongemüse und Salate der Saison

14,50 €

Kleine Schweinereien

Schweinefilet mit Gorgonzolasauce

dazu Speckrosenkohl und Kartoffelstampf

16,00 €

Schweinefiletmedaillons in Wodka- Senf- Sauce

mit Champignons, Tomaten, Gurken, Rosmarinkartoffeln und Blattsalaten

14,50 €





Federvieh

*Curryhuhn mit grünem Chili
und gedämpftem Basmatireis, dazu herbstliche Salate*
14,50 €

*Hähnchenbrustfilet mit Erdnußsauce
dazu Gemüsebulgur und Salatbouquet*
14,50 €

*Hähnchenbrustfilet in Knoblauch-Kräutermarinade
mit Basilikum-Tomatensauce und Gemüsespaghetti,
dazu Salate der Saison*
14,00 €

*Honigglasierte Ente
mit Preiselbeersauce, Apfelrotkohl und Kartoffelklößen*
18,50 €

*Würzige Ente
mit Curry-Sauce, gegrillter Ananas, Duftreis und Koriandersalat*
18,50 €

Dessert

*Pudding-Küchlein
auf Zwetschgen-Kompott*
4,00 €

*Amaretto-Schokoladen-Parfait
mit glasierten Birnenspalten*
4,50 €

*Calvadoscreme
mit Amarettomakronen*
4,00 €

