

Vorspeisen

Jahreszeitlicher Blattsalat mit Kernen und Sprossen in einer feinen Balsamico-Vinaigrette	klein 4,00 EUR groß 6,50 EUR
Terrine vom Obatzter mit Tomatenmarmelade und Raukesalat	8,50 EUR
Carpaccio vom Rinderfilet mit nativem Olivenöl, Rauke und Parmesan	9,50 EUR
Dreierlei Maki Sushi (Vegetarisch) mit Blattsalat, mit asiatischen Saucen und zwei gebratenen Garnelen	11,50 EUR

Suppen

Engelbostler Hochzeitssuppe	4,00 EUR
Rahmsüppchen von der Petersilienwurzel mit gebratener Birne	4,50 EUR

Vegetarisch

Crespelle (Pfannkuchen) mit Gemüse gefüllt, überbacken mit einer leichten Parmesansauce	9,50 EUR
--	----------

Fisch

Filet vom Ikarimi Lachs, kross auf der Haut gebraten mit einer Peperonisahne auf geschmortem Kopfsalat und getrüffelnder Kartoffelroulade	15,50 EUR
Rotbarbenfilet gebraten auf Petersiliensahne mit Vanille-Karotten und einem Kartoffel-Sellerie-Püree	16,50 EUR

* Bitte haben Sie Verständnis dafür, dass einige Zutaten saisonbedingt sind.

Fleisch

Entrecote auf Rotwein-Charlottensauce mit Kartoffelgratin und Salatteller 18,00 EUR

Scheiben von der Barberie-Entenbrust, rosa gebraten auf Cola-Ingwer-Sauce mit mit geschmortem Kopfsalat und Reisplätzchen 18,50 EUR

Lammrücken mit Tomaten-Oliven-Kruste gratiniert auf Barolojus mit grünen Bohnenkerne und Kartoffelgratin 19,50 EUR

Regionale & rustikale Speisen

„Saté von der Riesen-Currywurst“ mit
- Bratkartoffeln / Pommes Frites 6,00 EUR
- Brot 4,00 EUR

Bratkartoffeln mit drei Speck-Bio-Spiegeleiern 6,90 EUR

Strammer Max mit drei Bio-Spiegeleiern 6,50 EUR

Sülze von der Heidschnucke oder vom Schwein mit Remoulade, dazu Blattsalate und Bratkartoffeln 9,50 EUR

„Himmel und Erde“
Gebratene Blutwurst mit geschmorten Äpfeln & Zwiebeln auf Kartoffelstampf 9,50 EUR

Strudel von der Leberwurst auf Kartoffel-Sellerie-Püree mit grober Senfsauce und Rote Beetesalat 11,50 EUR

* Bitte haben Sie Verständnis dafür, dass einige Zutaten saisonbedingt sind.

Regionale & rustikale Speisen

Schnitzel vom Schwein mit gebratenen Pilzen und Rahm,
Bratkartoffeln und einem kleinen Salatteller 13,50 EUR

Unser Niedersachsenteller von eigenen Schnucken

Heidschnuckenragout aus der Schulter in Zimtsahne
mit frischem Gemüse und Serviettenknödel 11,50 EUR

Heidschnuckenbraten mit Wacholdersauce
mit buntem Gemüse & Kartoffelgratin 17,50 EUR

Dessert

Weißes Himbeer-Mousse au Chocolate mit Früchten
und Mangosorbet 6,50 EUR

„Schokoladen-Fondue“ mit frischen Früchten und Birneneis 6,90 EUR

Käseteller von Rohmilchkäse mit pikantem Apfelkompott
Brot und Butter 8,00 EUR

Dessertvariation „Surprise“ - lassen Sie sich überraschen 9,50 EUR

Beachten Sie unsere Eiskarte!

* Bitte haben Sie Verständnis dafür, dass einige Zutaten saisonbedingt sind.