

Vorspeise

starter

Matjestatar

Rote Beete | Gurke | Apfel | Meerrettich Crème fraîche
pickled herring

beetroot | cucumber | apple | horseradish crème fraîche

€ 12,50

Carpaccio vom Rind

Tomatenpesto | Oliven | Salatbouquet | Parmesan
beef carpaccio

tomato pesto | olives | salad | parmesan

€ 13,50

Suppe

soup

Paprika-Tomatensuppe

Knoblauch Brioche Croûtons

paprika tomato soup

garlic brioche croûtons

€ 6,50

Niedersächsische Festtagssuppe

Gemüse | Eierstich | Fleischklößchen

lower saxony festive soup

vegetables | eggdrop | meatballs

€ 7,50

Salat

salad

Gartensalat „Exotic“

Knackiger Blattsalat | Balsamico Dressing

Ananas | Melone | Mango | Gemüsesprossen 

garden salad "exotic"

leaf salad | balsamic dressing | pineapple | mango | sprouts

Vorspeise starter € 12,00

Hauptgang main course € 15,50

Gartensalat „Ziegenkäse“

Knackiger Blattsalat | Balsamico Dressing | Gemüsesprossen

Apfel | Nüsse | Waldhonig geflämmt Ziegenkäse

garden salad "goat cheese"

leaf salad | balsamic dressing | sprouts | apple | nuts | forest honey flamed goat cheese

Vorspeise starter € 13,00

Hauptgang main course € 16,50

Vegan

vegan

Gemüse Curry

Zucchini | Karotten | Zuckerschoten | Champignons

Paprika | Currysauce | Kokos | Papadam | Jasminreis 

vegetable curry

zucchini | carrots | snow peas | mushrooms

paprika | curry sauce | coconut | papadam | jasmine rice

€ 16,00

Penne Rigate

Lauchzwiebel | Zuckerschoten | Kirschtomate

fruchtige Tomatensauce | Frittierte Rucola 

penne rigate

green onion | sugar snaps | cherry tomato | fruity tomato sauce | fried rocket

€ 15,00

Fisch

fish

Gebratene Wolfsbarschfilets

Cremige Parmesan Polenta | Ratatouille | Krabbenchip

roasted sea bass fillets

creamy parmesan polenta | ratatouille | shrimp chip

€ 24,00

Lachs auf der Haut gebraten

Hollandaise | Zucchini | Paprika | Grüner Spargel | Kräuterdrillinge

skin fried salmon

hollandaise | zucchini | paprika | green asparagus | herb triplet potatos

€ 26,00

Unsere Weinempfehlung

wine recommendation

2021 Pinot Grigio

trocken *dry* | S. Osvaldo | Ost-Venetien *east veneto* | DOC

0,2l € 6,50

0,75l € 24,50

Fleisch

meat

Rumpsteak vom Neuseeländischen Weiderind

Kräuterbutter | Speckbohnen | Gitterkartoffeln

rump steak of new zealand pasture-raised beef

herb butter | bacon beans | grid potatoes

€ 29,00

Hüftsteak vom Neuseeländischen Weiderind

Pfefferrahm | Champignons | Austernpilze | Lauchzwiebel | Pommes Frites

point steak of new zealand pasture-raised beef

pepper sauce | champignons | oyster mushroom | green onion | french fries

€ 24,00

Ragout von der Hähnchenkeule

Zucchini | Paprika | Tomate | Aubergine | Süßkartoffel | Knoblauch

ragout of chicken leg

zucchini | paprika | tomato | eggplant | sweet potato | garlic

€ 22,00

Paniertes Schnitzel vom Jungschwein

Pommes Frites | Kleiner knackiger Salat

Balsamico Dressing | Gemüsesprossen

schnitzel

french fries | small crisp salad | balsamic dressing | vegetable sprouts

€ 16,50

Zusätzlich:

Champignonrahm

Paprikasauce

in addition:

mushroom cream

paprika sauce

€ 3,50

Bratkartoffeln im Austausch einer Beilage

Bratkartoffeln | Speck | Zwiebeln

roasted potatoes in exchange of a side dish

roasted potatoes | bacon | onions

€ 2,50

Dessert

dessert

Limetten Parfait

Himbeere | Minze | Macaron

lime parfait

raspberry | mint | macaron

€ 7,00

Weißer Schokomousse

Mango | Blaubeere

white chocolate mousse

mango | blueberry

€ 8,00

Eiscreme

ice cream

Erdbeere | Vanille | Schokolade | Pistazie

Pfirsich-Johannisbeere | Walnuss

strawberry | vanilla | chocolate | pistachio | peach-currant | walnut

Cookie-Kirsch-Vanille 
cookie-cherry-vanilla VEGAN

Himbeersorbet | Passionsfruchtsorbet 
raspberry sorbet | passion fruit sorbet VEGAN

Pro Kugel

each scoop

€ 2,00

Portion Sahne

whipped cream

€ 1,00

Wenden Sie sich bei Fragen zu Allergenen und Inhaltsstoffen
gerne an unsere Mitarbeitenden.

*If you have any questions about allergens and ingredients,
please contact our staff.*