

## 3 Gang-Menü

Tomaten-Basilikumsuppe  
Mozzarella <sup>g</sup>

\*\*\*

Roser gebratener Kalbstafelspitz  
Thymianjus | dreierlei Karotten | Kartoffelbaumkuchen  
g

\*\*\*

Mousse au Chocolat  
Rote Beerengrütze | Vanilleeis  
g

€ 41,00

Bunter Blattsalat der Saison  
karamellierter Ziegenkäse | Nüsse | Äpfel <sup>h1-h8</sup>

\*\*\*

Gegrilltes Kabeljaufilet  
Dijonsenf Sauce | Marktgemüse | Rostkartoffeln | Speck | Zwiebeln <sup>g</sup>

\*\*\*

Mascarponeriegel  
Fruchtsaucen | Himbeersorbet  
c,g

€ 37,50



## 4 Gang-Menü

Carpaccio vom Rind  
Getrocknete Tomate | Parmesan | Blattsalat | Balsamico-dressing <sup>g</sup>

\*\*\*

Kartoffel-Lauchcremesuppe  
Rauchlachsstreifen

\*\*\*

Tranchen vom Schweinefilet  
Gemüse-Pilzragout | Rosmarinkartoffeln <sup>d,g</sup>

\*\*\*

Crème Brûlée  
Ananas-Minz-Salat | Himbeersorbet <sup>c,g</sup>

€ 53,50

Duett von Rauch-| Gravedlachs  
Senf-Dill-Honig-Sauce | Kartoffelrösti | Salatbouquet <sup>c,d,g,k</sup>

\*\*\*

Consommé von der Getrockneten Tomate  
Kräuterklößchen <sup>a,c</sup>

\*\*\*

Gebratene Maispouardenbrust  
Ratatouille | Limetten-Risotto | Parmesanchip  
<sup>a,c</sup>

\*\*\*

Warmes Schokoküchlein  
Walnusseis | frische Früchte

€ 55,00



## Suppen

Karotten-Ingwersüppchen | Apfelwürfel  
€ 7,50

Niedersächsische Festtagssuppe | Einlage  
€ 8,50

Erbsenschaumsuppe | Krabbenchip  
€ 7,00

Tomaten-Basilikumcreme | Mozzarella  
€ 6,50

Consommé von der Getrockneten Tomate | Kräuterklößchen  
€ 7,50

Kartoffel-Lauchcremesuppe | Rauchlachsstreifen  
€ 7,50

Hokkaido Kürbissuppe | Kürbis Öl und Kernen  
€ 7,50



## Vorspeisen

Vitello tonnato

dünn geschnittenes Kalbsfleisch | leichte Thunfischsauce | Kapern | Rucola <sup>d,g</sup>

€ 14,50

Carpaccio vom Rind

Getrocknete Tomate | Parmesan | Blattsalat | Balsamico-dressing <sup>g</sup>

€ 14,00

Duett von Rauch- und Gravedlachs

Senf-Dill-Honigsauce | Kartoffelrösti | kleiner Salat <sup>d,j,g</sup>

€ 15,50

Bunte Blattsalate

drei gebratene Riesengarnelen | Mango-Sweet-Chili

€ 14,50

Tatar vom Rauchlachs auf Pumpernickel

Meerrettich-Creme-Fraiche | Zupfsalate <sup>a,d,g</sup>

€ 13,50

Antipastigemüse

eingelegtes Gemüse | Pilze | Parmaschinken | Tomate | Mozzarella | Pesto  
gebratene Garnele <sup>g</sup>

€ 16,50

## Fleisch

Gebratene Maispoulardenbrust  
Zucchini-Tomaten-Gemüse | Rosmarinkartoffeln <sup>g</sup>  
€ 23,00

Roastbeef am Stück gebraten  
Sauce Bernaise | Bohnenallerlei | Kartoffelgratin <sup>c,g</sup>  
€ 33,50

Geschmorter Rinderbraten  
eigene Sauce | saisonales Marktgemüse | Kartoffelkroketten <sup>a,c</sup>  
€ 24,00

Gebratene Entenbrust  
Orangenjus | Zuckerschoten-Gemüse | gebratene Gnocchi  
€ 30,00

Lammrücken mit Kräuterkuste  
Rosmarinjus | feines Ratatouille | gebratene Kartoffelwürfel <sup>g</sup>  
€ 33,50

Hirschrücken am Stück gebraten  
Preiselbeersauce | Birnen-Wirsing-Gemüse | Kartoffelbaumkuchen <sup>a,g</sup>  
€ 36,00

Geschmorte Kalbsbäckchen  
Portweinjus | Fingermöhren | Sellerie-Kartoffelstampf <sup>g</sup>  
€ 26,50

Tranchen vom Schweinefilet im Serranomantel  
Sherryrahmsauce | saisonales Marktgemüse | Spätzle <sup>a,c,g</sup>  
€ 25,00



## Fisch

Gebratenes Kabeljaufilet  
Weißweinsauce | Blattspinat | Drillinge  
€ 25,50

Gebratene Doraden Filets  
Paprika-Gemüse | Parmesanrisotto  
€ 25,00

Gebratenes Zanderfilet  
Champagnerkraut | Risleekartoffeln  
€ 26,00

Gebratenes Lachsfilet  
Zitronen-Butterschaum | grünem Spargel | gebratene Gnocchi <sup>g</sup>  
€ 27,00

Gebratene Wolfsbarschfilets  
Cremige Parmesan Polenta | Ratatouille | Krabbenchip  
€ 28,00



## Vegetarische / Vegane Gerichte

Veganes Gemüse Curry  
Zucchini | Karotte | Zuckerschoten | Champignons  
Paprika | Currysauce | Kokos | Papadam | Jasminreis  
a

€ 17,50

Veganes Türmchen aus  
gegrillte Aubergine | Zucchini | Ochsenherztomate | Kartoffel  
Tomaten-Knoblauchsauce

g

€ 17,00

Vegane Mediterrane Tortellini  
Tomaten-Thymiansauce | Getrocknete Tomate | Zucchini  
Paprika | Schwarze Oliven<sup>a</sup>

€ 17,50

Tagliatelle  
Edelpilze | Getrocknete Tomate | Rucola | Parmesan<sup>a,c,g</sup>

€ 17,00



## Dessert

Mousse au Chocolat  
Rote Beerengrütze | Vanilleeis  
c,g

€ 9,50

Hannöversche Welfenspeise  
Schokoladenraspeln | Sahne | Gebäck a,c,g  
€ 7,50

Dessertvariation  
4 verschiedene Überraschungen a,c,g  
€ 11,50

Crème Brûlée  
Ananas-Minz-Salat | Himbeersorbet c,g  
€ 9,00

Warme Apfeltarte  
Vanillesauce | grünes Apfelsorbet a,c,g  
€ 8,50

Warmes Schokoküchlein  
Walnusseis | frische Früchte  
c,g  
€ 9,50

Grießflammerie  
Erdbeermark | Gebäck | Sahne  
c,g  
€ 8,50

Aus lebensmittelrechtlichen und hygienischen Gründen ist  
Speisen nicht erlaubt.





## Zusatzstoffe / Additives

- 1: mit Konservierungsstoff(en) / *contains preservatives*
- 2: mit Geschmacksverstärker(n) / *contains flavour enhancer*
- 3: mit Antioxidationsmittel / *contains antioxidants*
- 4: mit Süßungsmitteln / *contains sweetening*
- 5: mit Phosphat / *contains phosphates*
- 6: geschwefelt / *contains sulphur*
- 7: mit Farbstoff(en) / *contains artificial colouring*
- 8: enthält eine Phenylalaninquelle / *contains a source of phenylalanine*
- 9: koffeinhaltig / *contains caffeine*
- 10: chininhaltig / *contains quinine*
- 11: geschwärzt / *blackened*
- 12: mit Milcheiweiß / *contains milk protein*
- 13: gewachst / *waxed*
- 14: mit Taurin / *contains taurine*

## Allergene / allergens

- a: enthält glutenhaltiges Getreide / *cereals containing gluten*
- a1: enthält Weizen oder Hybridstämme davon / *contains wheat or their hybridised strains*
- a2: enthält Dinkel oder Hybridstämme davon / *contains spelt or their hybridised strains*
- a3: enthält Khorasan-Weizen oder Hybridstämme davon / *contains khorasan wheat or their hybridised strains*
- a4: enthält Roggen oder Hybridstämme davon / *contains rye or their hybridised strains*
- a5: enthält Gerste oder Hybridstämme davon / *contains barley or their hybridised strains*
- a6: enthält Hafer oder Hybridstämme davon / *contains oats or their hybridised strains*
- b: enthält Krebstiere / *contains crustaceans*
- c: enthält Eier / *contains eggs*
- d: enthält Fisch / *contains fish*
- e: enthält Erdnüsse / *contains peanuts*
- f: enthält Sojabohnen / *contains soyabeans*
- g: enthält Milch (einschließlich Laktose) / *contains milk (including lactose)*
- h: enthält Schalenfrüchte / *contains nuts*
  - h1: enthält Mandeln / *contains almonds*
  - h2: enthält Haselnüsse / *contains hazelnuts*
  - h3: enthält Walnüsse / *contains walnuts*
  - h4: enthält Kaschunüsse (Cashewnüsse) / *contains cashews*
  - h5: enthält Pecannüsse / *contains pecan nuts*
  - h6: enthält Paranüsse / *contains Brazil nuts*
  - h7: enthält Pistazien / *contains pistachio nuts*
  - h8: enthält Macadamia- oder Queenslandnüsse / *contains macadamia or Queensland nuts*
- i: enthält Sellerie / *contains celery*
- j: enthält Senf / *contains mustard*
- k: enthält Sesamsamen / *contains sesame seeds*
- l: enthält Schwefeldioxid und Sulfite / *contains sulphur dioxide and sulphites*
- m: enthält Lupinen / *contains lupine*
- n: enthält Weichtiere / *contains molluscs*