

Spritziges

Prosecco	3,50 €
Ingwer Sprizz	4,90 €
Aperol Sprizz	4,90 €
Gin-Tonic Tanquary No.10 4cl	7,50 €

Vorspeisen

Gebratene Entenbrust auf erlesenen Blattsalaten mit Orangen-Senf-Dressing	11,70 €
Gebratene Geflügelleber, erlesenen Marktsalaten	10,70 €
Frische Salate der Saison, Baguette	4,00 €
Matjestatar, Erdbeeren, grüner Pfeffer	9,80 €

Suppen

Kartoffelrahmsuppe, frische Pfifferlinge	5,70 €
Kartoffelrahmsuppe mit Lauch und Lachs	5,70 €
Tomatencremesuppe, Gordons Dry Gin, Sahnehaube	4,50 €

Niedersachsenteller

Medaillon vom Schweinefilet unter der
Zwiebelsahnekruste, Senfsauce,
Broccoliröschen, Bratkartoffeln

12,50 €

Vegetarisch

Frische Tagliarini mit Bärlauch Pesto und Parmesan	7,20 €
Frische Tagliarini mit Gorgonzola- sauce und Cocktailtomaten	7,20 €
Gebackener Camembert, gebackene Petersilie, Preiselbeeren Toast	6,70 €
Semmelknödl, frische Pfifferlinge, Kräuterrahm	10,80 €

Unser Vegetarisches Menü

Legierte Brunnenkressesuppe

Hausgemachte Nudeln,
Pfifferlinge, Kräuterrahm

Erdbeer-Rosette, Rhabarberschaum,
Orangenparfait

22,90 € p.P.

Unser Abendmenü

Gelbe Paprika Suppe,
Basilikum Tortellini

Kalbsschnitzel, frische Pfifferlinge,
Kartoffelstampf, Salat

Cremé Brûlée,
marinierte Erdbeeren,
Tonkabohneneis

30,80 € p.P.

Fisch

Gebratenes Steinbeisserfilet,
frische Pfifferlinge, Kräutersauce,
Butterkartoffeln 19,50 €

Lachsfilet, Tomaten-Basilikum
Sauce, Broccoliröschen,
frischen Nudeln 17,40 €

Fleisch

Gebratene Jungentenbrust,
Aprikosen -Chutney, zartem
Spitzkohl, Rosmarin Kartoffeln 19,80 €

Medaillons vom Schweinefilet,
Gorgonzola-Sauce, gebratene
Champignons, Gnocchi 17,30 €

Filetspieß auf grüner Pfeffersauce,
Kartoffel Rösti, Marktsalate 15,60 €

Schweineschnitzel mit frischen
Champignons in Rahm,
Kartoffel-Kroketten,
Salate der Saison 14,40 €

Steaks

Schweinerückensteak 200 g 14,70 €

Rumpsteak 200 g 21,90 €

Dazu reichen wir Ihnen:

Kräuterbutter und frische Marktsalate

Beilagen nach Wunsch:

Pommes frites, Kroketten, Kartoffelgratin,
Röstkartoffeln, Bratkartoffeln, Nudeln,
grüne Pfeffersauce

Kleine Gerichte

Gebratene Champignons auf
erlesenen Blattsalaten und
krossem Bacon 8,70 €

Curry-Bratwurst (13,14) mit
Pommes Frites 6,70 €

Hacksteak „à la Meyer“,
Spiegelei, Bratkartoffeln,
Salat 8,30 €

Kleines Rumpsteak mit
Champignons in Rahm,
Salate der Saison 16,50 €

Dessert

Crème Brûlée mit
Tonkabohneneis 5,90 €

Mousse von der Araguani
Schokolade mit Himbeersorbet
und Früchten 6,40 €

Weinempfehlung

2014 Scheurebe, mild
Pfundturm 0,2l 5,70 €

2015 Weißburgunder
J. Dreissigacker 0,2l 5,50 €

2013 Tempranillo
Maximo 0,2l 5,50 €

2015 Rose Doktorspiele
Dr. Koehler 0,2l 5,60 €

Angabe der Zusatzstoffe

01) Farbstoff
02) Konservierungsstoff
03) Antioxidationsmittel
04) Geschmacksverstärker
05) geschwefelt
06) Phosphat
07) Milcheiweiß
08) Süßungsmittel
09) Koffeinhaltig
10) chininhaltig

11) Glucose u. Fruktose
12) Natriumcitrate
13) Natriumglutamat E 621
14) Natriumdiphosphat E 450
15) Ascorbinsäure