

## Spritziges

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

## Vorspeisen

Gebratene Entenbrust, erlesene Blattsalate, Orangen-Senf-Dressing	11,70 €
Verschiedene Antipasti, Marktsalate, gebratenes Rotbarbenfilet	12,50 €
Matjes-Tatar, Erdbeeren, grüner Pfeffer	10,60 €
Carpaccio, Thunfisch-Limonencrème, Salat von Pfifferlingen und Aprikosen	13,80 €
Frische Salate der Saison, Baguette	5,50 €

## Suppen

Kartoffelrahmsuppe mit Lauch und Lachs	6,70 €
Tomatencremesuppe, Gordons Dry Gin, Sahnehaube	5,50 €

## Vegetarisch

Frische Tagliarini, Bärlauch Pesto, Parmesan	8,20 €
Gebackener Camembert, gebackene Petersilie, Preiselbeeren Toast	8,50 €
Kichererbsen- Sesam- Rösti, mediterraner Gemüsesalat, Limetten Joghurt Sauce, Süßkartoffel Pommes frites	13,50 €
Frische Pfifferlinge, Kräuterrahm, Semmelknödl	13,20 €

### Der „Klassiker“

Filetspitzen  
„Stroganoff“  
Broccoli, Bratkartoffeln  
**17,90 €**

### Niedersachsenteller

Schweinefilet, Zwiebelsahnekruste,  
Estragonsauce, Marktgemüse,  
Bratkartoffeln

**12,50 €**

Gebratene Lammhüfte,  
Schafskäsekruste, geschmolzene  
Tomaten, Kartoffelgratin

**20,90 €**

## Fisch

Gebratenes Saiblingsfilet,  
frische Pfifferlinge,  
Rissolées Kartoffeln 19,50 €

Lachsfilet, Tomaten-Basilikum  
Sauce, Broccoliröschen,  
frischen Nudeln 18,40 €

## Fleisch

Gebratene Jungentenbrust,  
Aprikosen -Chutney, zartem  
Spitzkohl, Rosmarin Kartoffeln 20,80 €

Filetspieß auf grüner Pfeffersauce,  
Kartoffel Rösti, Marktsalate 16,50 €

Schweineschnitzel,  
frische Champignons in Rahm,  
Kartoffel-Kroketten, 12,90 €

## 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

### Angabe der Zusatzstoffe

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

## Kleine Gerichte

Gebratene Champignons,  
erlesene, Blattsalate,  
krosser Bacon 9,70 €

Curry-Bratwurst (13,14) mit  
Pommes Frites 8,50 €

Hacksteak „à la Meyer“,  
Spiegelei, Bratkartoffeln,  
Salat 9,80 €

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

## Dessert

Crème Brûlée mit Vanilleeis 7,30 €

Mousse von der Araguani  
Schokolade mit Himbeersorbet  
und Früchten 6,90 €

## Weinempfehlung

2018 Scheurebe, mild  
Pfundturm 0,2l 5,70 €

2019 Weißburgunder  
Thomas Rath 0,2l 6,30 €

2016 Kiechlingsberger Ölberg  
Spätburgunder Baden 0,2l 5,50 €

2018 Spätburgunder Rosé  
Pfalz 0,2l 5,60 €

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