

Spritziges

Prosecco	4,50 €
Ingwer Sprizz	5,90 €
Aperol Sprizz	5,90 €
Gin-Tonic Tanquary No.10 4cl	8,50 €

Vorspeisen

Entenbrust, erlesene Blattsalate, Orangen-Senf-Dressing	12,70 €
--	---------

Hirschfilet, Rotkohl-Birnen-Salat, Cranberrys	12,90 €
--	---------

Frische Salate der Saison, Baguette	5,50 €
-------------------------------------	--------

Carpaccio , Parmesan, gebratene Pilze	13,50 €
---------------------------------------	---------

Suppen

Kartoffelrahmsuppe mit Lauch und Lachs	7,50 €
--	--------

Tomatencremesuppe, Gordons Dry Gin, Sahnehaube	5,50 €
---	--------

Vegetarisch

Frische Tagliarini, Bärlauch Pesto, Parmesan	10,50 €
---	---------

Gebackener Camembert, gebackene Petersilie, Preiselbeeren Toast	9,80 €
---	--------

Kichererbsen- Sesam- Rösti, mediterraner Gemüsesalat, Limetten Joghurt Sauce, Süßkartoffel Pommes frites	14,50 €
---	---------

Saisonal

Ente „Klassisch“
Rotkraut, gefüllter Apfel,
Kartoffelklöße oder
Petesilienkartoffeln

23.80 €

Hirschsteak, Marone,
Essig-Karamellsauce
Selleriepüree, Kohlsprossen
Kartoffelgratin

22.80 €

Niedersachsenteller

Schweinefilet, Zwiebelsahnekruste,
Estragonsauce, Marktgemüse,
Bratkartoffeln

13.80 €

Fisch

Kabeljau, Lachstatar,
Paprikasauce, Rahmsauerkraut,
Kartoffeln 21,80 €

Lachsfilet, Tomaten-Basilikum
Sauce, Broccoli, frischen Nudeln 19,50 €

Fleisch

Gebratene Jungentenbrust,
Aprikosen -Chutney, zartem
Spitzkohl, Rosmarin Kartoffeln 22,80 €

Filetspieß, grüne Pfeffersauce,
Kartoffel Rösti, Marktsalate 18,50 €

Schweineschnitzel,
frische Champignons in Rahm,
Kartoffel-Kroketten, 14,60 €

Steaks

Schweinerückensteak 200 g 16,70 €

Rumpsteak 200 g 23,90 €

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

Kleine Gerichte

Gebratene Champignons,
erlesene, Blattsalate,
krosser Bacon 10,70 €

Curry-Bratwurst (13,14) mit
Pommes Frites 9,50 €

Hacksteak „à la Meyer“,
Spiegelei, Bratkartoffeln,
Salat 10,80 €

Kleines Rumpsteak,
Champignons in Rahm,
Salate der Saison 17,50 €

Dessert

Crème Brûlée, Caramell Eis 9,00 €

Mousse von der Araguani
Schokolade, Gewürzkirschen,
Tonkabohnen Eis 8,50 €

Weinempfehlung

2019	Maximo Tinto Tempranillo	0,2l	5,50 €
2020	Weißburgunder J. Dreissigacker	0,2l	6,30 €
2019	Nèprica Primitivo Puglia, Tomaresca	0,2l	6,50 €
2020	„Doktorspiele“ Rosé Dr. Koehler	0,2l	5,60 €

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