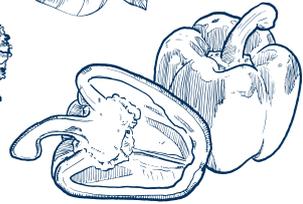


# Speise KARTE



## Suppen

---

### SÜSSKARTOFFEL-CURRYSUPPE

7,00 €

mit Kokosmilch und Chili (vegan)

### GEFLÜGELKRAFTBRÜHE

8,50 €

mit Gemüse, Eierstich und Geflügelfleisch

## Vor Speisen

---

### WINTERLICHER WILDKRÄUTERSALAT (KLEIN)

5,50 €

mit Paprika, Tomate, Gurke und gerösteten Ölsaaten

### WINTERLICHER WILDKRÄUTERSALAT (GROSS)

9,00 €

mit Paprika, Tomate, Gurke und gerösteten Ölsaaten

### WINTERLICHER BLATTSALAT

13,00 €

mit schwarzen Oliven, getrockneten Tomaten, geriebenem Parmesan und rohem Schinken

### TOMATEN-BULGUR-SALAT

13,00 €

pikant gewürzt, mit marinierten Hirtenkäsewürfeln, Oliven und mediterranem Würzöl

### KROSS GEBRATENE FISCHFILETS

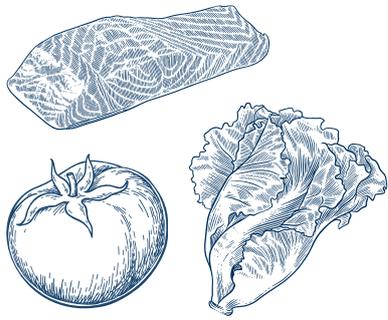
19,00 €

mit Rosmarin und Knoblauch aromatisiert, dazu Wildkräutersalat mit hauseigenem French-Dressing

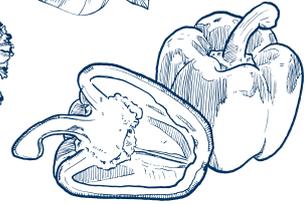
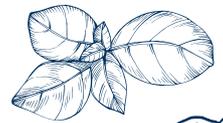
### RÄUCHERLACHS

18,50 €

mit kleinen Reibekuchen, Blattsalaten und Honig-Senf-Dill-Soße



# Speise KARTE



## Fleisch

---

**FRANZÖSISCHE MERGUEZ (RIND- & HAMMELFLEISCH-BRATWURST)** 21,50 €

auf Pesto-Sauerkraut mit Oliven, getrockneten Tomaten und Kartoffelpüree

**RINDERBRATEN VON DER ARGENTINISCHEN SEMERROLLE** 24,00 €

in Rotwein geschmort, mit buntem Gemüse und Kräuterkartoffeln

**SCHWEINESCHNITZEL VOM STROHSCHWEIN** 21,50 €

in der Pfanne gebacken, mit Bratkartoffeln, Beilagensalat und Champignonrahmsauce

**GESCHMORTER HIRSCHBRATEN** 28,50 €

mit Rotkohl und Kartoffelklößen

**SCHWEINERÜCKENSTEAK** 22,50 €

vom Strohschwein auf gebratenem Pfannengemüse, Rosmarinkartoffeln und Rahmsauce

**PADERBORNER KIKOKBRUST** 29,50 €

kross gebraten, auf feinen Nudeln mit grünem Spargel, Kirschtomaten und Jus

**GESCHNETZELTES VON DER ARGENTINISCHEN STEAKHÜFTE** 24,50 €

in Champignonrahm, dazu Spätzle und ein kleiner Salat

**ROSA GEBRATENES RINDERFILET** 38,50 €

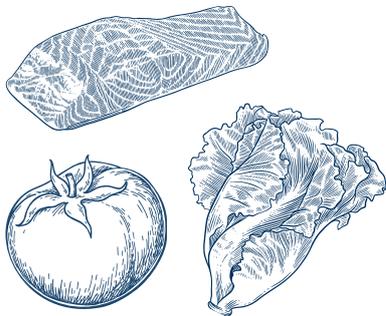
mit Cajun-Meersalz gewürzt, auf buntem Pfannengemüse, Rosmarinkartoffeln und Jus

**HAUSGEMACHTE GULASCHSUPPE** 12,50 €

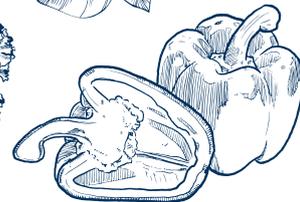
mit Baguette (0,5 l) – etwas für den großen Hunger

**GRÜNKOHL MIT KASSLER UND METTWURST** 23,00 €

Grünkohl nach niedersächsischer Art, mit Kartoffeln und Zwiebeln herzhaft gekocht, Kasslernacken, geräucherter Mettwurst und Salzkartoffeln



# Speise KARTE



## Fleisch

---

### GRÜNKOHL MIT KASSLER

21,00 €

Kasslernacken mit Grünkohl nach niedersächsischer Art, mit Kartoffeln und Zwiebeln herzhaft gekocht, dazu Salzkartoffeln

### GRÜNKOHL MIT METTWURST

18,50 €

Geräucherte Mettwurst mit Grünkohl nach niedersächsischer Art, mit Kartoffeln und Zwiebeln herzhaft gekocht, dazu Salzkartoffeln

## Fisch und Krustentiere

---

### ZANDERFILET

30,00 €

kross auf der Haut gebraten, auf Blattspinat in Rahm, dazu Kräuterkartoffeln und weiße Buttersoße

### 5 STÜCK GEBRATENE RIESENGARNELEN

37,00 €

auf Champignon-Risotto mit buntem Gemüse und Tomatensugo

## Vegetarisch und Vegan

---

### STEINPILZ-"TIVOLATI"

25,00 €

mit feinen Nudeln, Parmesan und einem kleinen Salat (vegetarisch)

### HAUSGEMACHTER GEMÜSEBRATLING

18,00 €

auf Curry-Quinoa mit Kokosmilch, pikant gewürzt, dazu Pfannengemüse in Olivenöl gebraten (vegan)

### CHAMPIGNON-RISOTTO

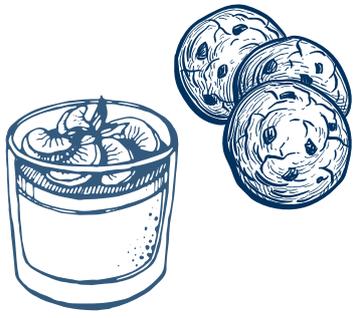
19,00 €

mit buntem Gemüse, Wildkräutersalat und frisch geriebenem Parmesan (vegetarisch)

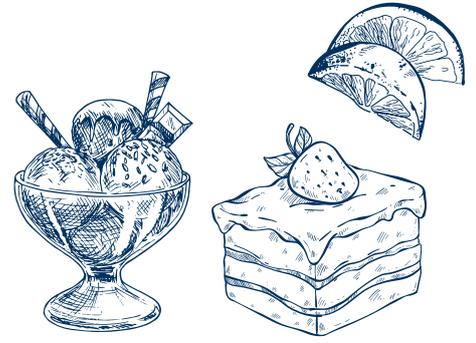
### TEMPURA VOM BLUMENKOHL

18,00 €

auf Rote-Bete-Hummus, pikantem Würzöl und Sesam-Rosmarinkartoffeln (vegan)



# Speise KARTE



## Süße Sünden

---

### VANILLEEIS

mit heißem Portwein-Pflaumenkompott

6,50 €

### KAISERSCHMARRN

mit Apfelkompott und Vanillesoße

9,50 €

### HAUSGEMACHTES MASCARPONE-BEERENPARFAIT

mit Beerenragout

8,00 €