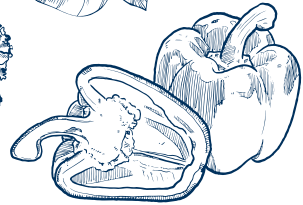
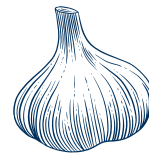


Speise KARTE



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

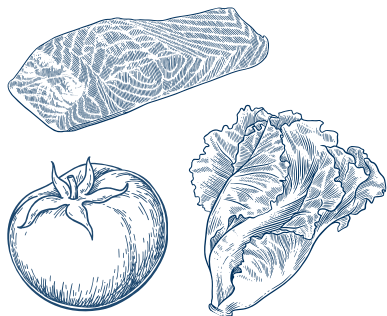
19,00 €

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

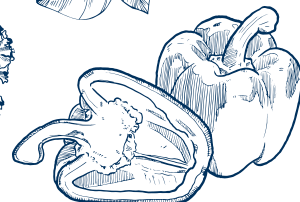
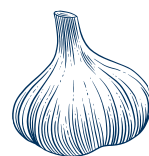
RÄUCHERLACHS

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 €

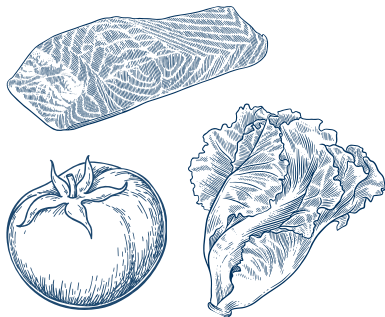
mit Cajun-Meersalz gewürzt, auf buntem Pfannengemüse, Rosmarinkartoffeln und Jus

HAUSGEMACHTE GULASCHSUPPE 12,50 €

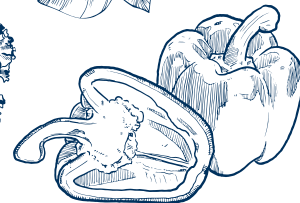
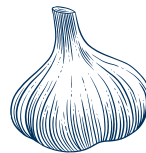
mit Baguette (0,5 l) – etwas für den großen Hunger

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

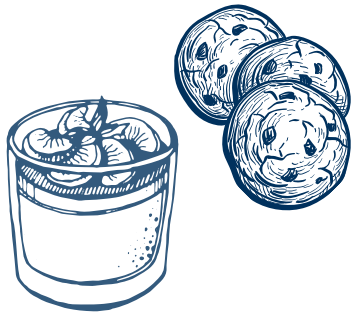
19,00 €

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

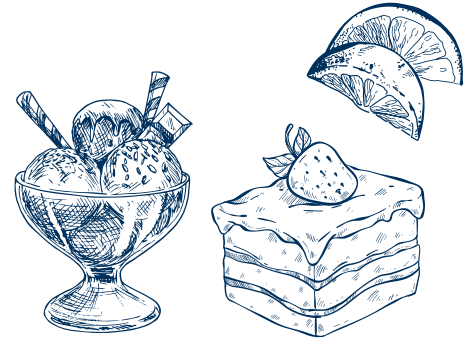
TEMPURA VOM BLUMENKOHL

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 €