

Hausgemachte Suppen & Vorspeisen

Bruschetta Pomodoro, geröstete Weißbrotscheiben mit Tomaten und Knoblauch ²	5,80 €
Niedersächsische Hochzeitssuppe, mit Mettbällchen, Spargel und Eierstich ^B	4,10 €
Tomatensüppchen mit Sahnehaube	4,10 €
Beilagen-Salat, gemischter Salat	3,90 €

Salate – knackig & frisch

Alle unsere Salate mit hausgemachtem Honig-Senf-Dressing^G

Griechischer Salat, großer gemischter Salatteller mit Hirtenkäse und Oliven	11,90 €
Thunfisch Salat, großer gemischter Salatteller mit Thunfisch und Zwiebeln	12,50 €
Fitness-Salat, großer gemischter Salatteller mit Hähnchenbruststreifen	12,50 €

Zu allen Salaten reichen wir Baguette².

Unsere Klassiker

Gebackener Camembert, mit Salatbeilage, Preiselbeeren, Butter und Toast ^{A,B,C}	6,50 €
Riesencurrywurst, mit Krautsalat und Baguette ^{C,F,G}	5,70 €
Riesencurrywurst, mit Krautsalat und Pommes-Frites ^{F,G}	7,80 €
Riesencurrywurst, mit Krautsalat und Bratkartoffeln ^{F,G}	9,50 €
Fleischsülze „Hausmacher Art“, mit Bratkartoffeln, Remoulade, Gewürzgurke ^{2,3} und Salatbeilage	9,50 €
2 Matjesfilets nordischer Art, mit Zwiebeln, Bratkartoffeln, Gewürzgurke ^{2,3,4,G} und Salatbeilage	11,50 €
Portion Pommes Frites	3,00 €
Majo, Ketchup, Remoulade	0,30 €
Portion Sour Cream	1,00 €

Bowl

Buddha Bowl I mit saftigem Hähnchenbrustfilet, Salat, Rucola, Mais, Paprika, Avocado, Mango in Süßsauersoße, Walnüsse, Reis und Honig-Senf Dressing	12,50 €
Buddha Bowl II mit Bio-Tofu, Salat, Rucola, Mais, Paprika, Avocado, Mango in Süßsauersoße, Walnüsse, Reis und Honig-Senf Dressing	12,90 €
Buddha Bowl Falafel mit Falafel, Salat, Rucola, Mais, Paprika, Avocado, Mango in Süßsauersoße, Walnüsse, Reis und Honig-Senf Dressing	12,90 €

Fleisch

Storchenteller mit Sambal Oeleksauce , 1 Putensteak , 2 Hähnchenmedaillons und gemischtem Salat	13,90 €
--	---------

Unsere Fleischgerichte servieren wir euch mit Pommes oder Kroketten. ^{B,C,F,3,4}
Bratkartoffeln für 2,- € Extra

Spareribs , dazu reichen wir Kartoffelspalten, Krautsalat, BBQ-Sauce und Sour Cream ^{C,G,1}	16,50 €
---	---------

Unsere Schnitzel Parade

Frisch panierte Schnitzel aus der Pfanne mit einem kleinen Salat

Schnitzel „Wiener Art“ ^{A,B,C}	12,90 €
Schnitzel „Jäger Art“ ^{A,B,C} mit Waldpilzsauce	13,50 €
Schnitzel „Förster Art“ mit Waldpilzsauce und Preiselbeeren	13,50 €
Schnitzel „Amazonas“ mit grüner Pfefferrahmsauce ^{A,B,C}	13,50 €
Schnitzel „Sambal Oeleksauce“ Scharf	13,50 €
Schnitzel „Mailänder Art“ mit Tomaten und Käse überbacken	13,50 €
Schnitzel „Salsa“ fruchtige Paprikasauce	13,50 €
Schnitzel „Hollandaise“ ^{A,B,C,F} mit Sauce Hollandaise	13,50 €

Unsere Schnitzel servieren wir euch mit Pommes oder Kroketten. ^{3,4}
Bratkartoffeln für 2,- € Extra

Für unsere kleinen Gäste

Schneewittchen Teller

Kleines Schnitzel mit Pommes Frites und Salat ^{A,B,C}

6,20 €

Donald Duck Teller

5 Hähnchennuggets mit Pommes Frites und Salat

5,50 €

Räuberteller

Ein kleiner, leerer Teller zum Räubern bei Mama und Papa

0,00 €

Dessert

Tartufo Classico Halbgefrorenes Eis aus Zabaione- und Schokoladeneis bedeckt mit Kakao.

^{A,C,D,E}

5,90 €

Eierlikör-Becher, mit zwei Kugeln Vanilleeis, Eierlikör, Mandelsplit und Sahne ^{B,C,D,E,10}

5,50 €

Französischer Schokoladenkuchen mit Schokoladenkern und einer Kugel Vanilleeis

Mandelsplit und Sahne ^{A,B,C,E}

6,20 €

Kennzeichnungspflichtige Inhaltsstoffe:

¹ Farbstoff, ² mit Konservierungsstoffen, ³ mit Antioxidationsmittel, ⁴ geschwefelt, ⁵ Phenylalanin, ⁶ koffeinhaltig, ⁷ Chininhaltig, ⁸ Azorubin kann die Aufmerksamkeit von Kindern beeinträchtigen, ⁹ Süßungsmittel, ¹⁰ Alkohol enthalten.

Enthält: ^A Weizen, ^B Ei, ^C Milch und davon gewonnene Erzeugnisse, ^D Erdnüsse, ^E Soja, ^F Sellerie, ^G Senf,

^H Schalenfrüchte

Alle Grünkohlgerichte werden bei uns natürlich, nach bewährten Familienrezepten, hausgemacht.

Portion Grünkohl mit geräucherter Bregenwurst
und Salzkartoffeln 10,90 €

Portion Grünkohl mit zwei geräucherten Bregenwürsten,
und Salzkartoffeln 14,50 €

Portion Grünkohl mit geräucherter Bregenwurst, Kasseler,
Bauchfleisch und Salzkartoffeln 15,90 €

Grünkohl Buffett (ab 10 Personen)

Ob Grünkohlwanderung, Geburtstag, Betriebsausflug, oder
einfach nur so - mit Familie und Freunden...

Bei uns als Buffet oder auf Platten möglich, je nach Absprache!

Grünkohl, geräucherter Bregenwurst, Kasslerbraten, Bauchfleisch,
Petersilienkartoffeln, Bratkartoffeln und ein Glas Korn.

16,90 €



Bier vom Fass

Gilde Ratskeller	4,9 % vol.	0,3 l	2,80 €
Gilde Ratskeller	4,9 % vol.	0,4 l	3,60 €
Gilde Ratskeller	4,9 % vol.	0,5 l	4,50 €
Hemminger Helles	4,9 % vol.	0,3 l	3,40 €
Hemminger Helles	4,9 % vol.	0,4 l	4,30 €

Bier aus der Flasche

Gilde Free		Fl. 0,33 l	2,70 €
Gilde Radler Naturtrüb	4,9 % vol.	Fl. 0,33 l	2,70 €
Erdinger Hefeweizen, Hell oder Dunkel	4,9 % vol.	Fl. 0,5 l	4,80 €
Erdinger Hefeweizen, alkoholfrei		Fl. 0,5 l	4,80 €
Erdinger alkoholfrei Zitrone oder Grapefruit		Fl. 0,33 l	3,50 €
Berliner Weiße (Himbeere oder Waldmeister)		0,3l	3,90 €

Alkoholfreie Getränke

Gerolsteiner Mineralwasser, mit Kohlensäure/Still		Fl. 0,25 l	2,60 €
Gerolsteiner Mineralwasser, mit Kohlensäure/ Still		Fl. 0,7 l	6,20 €
Coca Cola ^{1,6} , Fanta ¹ , Sprite, Cola Zero ^{1,5,6}		0,2 l	2,50 €
Coca Cola ^{1,6} , Fanta ¹ , Sprite, Cola Zero ^{1,5,6}		0,4 l	3,90 €
Vitamalz		Fl. 0,33 l	2,50 €
Krombacher Fassbrause, verschiedene Sorten		Fl. 0,33 l	2,80 €
Schweppes Bitterlemon		0,2 l	2,80 €
Orangensaft/Apfelsaft/Maracujanektar/ Rhabarbernektar		0,2 l	2,90 €
		0,4 l	4,70 €
Apfelschorle/Maracujaschorle/Rhabarberschorle		0,2 l	2,70 €
		0,4 l	4,10 €

Warme Getränke

Tasse Kaffee Crema		2,20 €
Cappuccino		2,70 €
Schokocappuccino		2,70 €
Latte Macchiato		3,10 €
Tasse Kakao		2,30 €
Großer Kakao		3,10 €
Sahne		0,50 €
Tee (verschiedene Sorten)		2,10 €
Glühwein	0,2 l	3,00 €
Grog (4 cl Rum)	0,2 l	3,90 €
Espresso		2,30 €
Doppelter Espresso		3,40 €

Spirituosen

Fürst Bismarck	38 % vol.	2 cl	2,20 €
Ouzo	38 % vol.	2 cl	2,30 €
Obstler	40 % vol.	2 cl	2,50 €
Aquavit	38 % vol.	2 cl	2,20 €
Helbing Kümmel	35 % vol.	2 cl	2,50 €
Alte Williams Birne	40 % vol.	2 cl	3,50 €
Wodka	38 % vol.	2 cl	2,50 €
Osborne Veterano	38 % vol.	2 cl	2,50 €
Jägermeister	38 % vol.	2 cl	2,50 €
Averna mit Eis und Zitrone	38 % vol.	2 cl	3,00 €
Bacardi	37,5 % vol.	2 cl	2,50 €
Grappa Barrique	40 % vol.	2,cl	3,50 €
Havana Club	40 % vol.	2 cl	2,50 €
Baileys auf Eis	17 % vol.	4 cl	4,90 €
Mix-Getränke 4cl		0,3 l	6,50 €
Mix-Getränke, 6cl		0,4 l	8,50 €

Aperitif

Aperol Spritz ⁷	0,2 l	6,20 €
Rhabarber Spritz mit Aperol, Rhabarbersaft und Prosecco	0,2 l	6,20 €
Hugo, Prosecco, Holunderblütensirup, Minze	0,2 l	6,20 €
Lillet Wildberry, Prosecco, Schweppes Wildberry, Waldfrucht	0,2l	6,20 €

Kennzeichnungspflichtige Inhaltsstoffe:

¹ mit Farbstoff, ² mit Konservierungsstoffen, ³ mit Antioxidationsmittel, ⁴ geschwefelt, ⁵ Phenylalanin, ⁶ Koffein- haltig, ⁷ Chininhaltig, ⁸ Azorubin kann Aufmerksamkeit von Kindern beeinträchtigen, Süßungsmittel, ⁹ Schwefeldioxid und Sulfite

Unsere Weinkarte

Weißwein

- Pinot Grigo, trocken** 0,2 | 5,00 €
angenehmen Säure und fruchtig-frischen Aromen von Aprikose, Zitrusfrüchten und Vanille.
- Weisser Burgunder, trocken** 0,2 | 5,90 € / 0,1l | 26,00 €
Weingut Köster-Wolf, Rheinhessen
mineralisch, feiner Schmelz, weißer Pfirsich im Duft
- Grauburgunder, trocken** 0,2 | 6,40 € / 0,1l | 28,00 €
Weingut Zotz, Baden
Ananas und Birne, angenehme Länge, körperreich
- Chardonnay Salento IGT Pizzicanto** 0,2 | 6,90 € / 0,75l | 25,00 €
Frischer und erfüllender Geschmack, mit zarten Honignoten im Abgang
- Silvaner, halbtrocken** 0,2 | 5,50 € / 0,1l | 25,00 €
Weingut Köster-Wolf, Rheinhessen
Apfel, Birne, mineralisch-druckvoll, viel Tiefgang
- Weinschorle** 0,2 | 4,50 €

Rotwein

- Tempranillo Trocken** 0,2 | 5,80 € / 0,1l | 25,00 €
Weingut Mesta
lebendig, saftiger Rotwein, Waldbeeren, runde Tannine
- Trollinger mit Lemberger, halbtrocken** 0,2 | 5,00 € / 0,1l | 23,00 €
Württemberg Intensives, kräftiges, leicht, schimmerndes Rot, kräftige Beerenaromen
- Appassimento, halbtrocken** 0,2 | 6,90 € / 0,75 | 25,00 €
Giordano, ist fruchtig und intensiv nach gereiftem Obst und Trockenobst mit deutlichen Noten von Pflaumenkonfitüre

Roséwein

- Hammel, feinherb** 0,2 | 5,50 € / 0,75 | 25,00 €
Weingut Hammel, Pfalz
Aromen von Kirsche und Brombeere, weich und mild
- Prosecco** 0,1 | 3,90 €

*Alle weine enthalten Sulfite