

Unsere Vorspeisen

Ein gebackener Camembert A mit Preiselbeeren und Butters-toast AG	€ 4,50
2 Stück	€ 6,00
Ein Neues Matjesdoppelfilet D mit Zwiebelringen, Schwarzbrot A,K und Butter G	€ 6,80
Sechs Schnecken N in Kräuterbutter G,I , dazu Baguette A	€ 6,00
5 Garnelenschwänze B in Kräuterbutter G,I dazu Baguette A	€ 7,80

Unsere Salate

Gemischter Salat G,J „wie früher“	€ 5,80
Knackige Salate J mit Balsamessig-Walnussöldressing, dazu Weißbrot und Butter	
belegt mit eingelegtem Schafskäse G	€ 10,50
oder mit Serranoschinken 2,3 und frisch geriebenem Grana Padano G	€ 12,50

Unsere Suppen

Tagessuppe	€ 4,80
Niedersächsische Hochzeitssuppe 1	
Kraftbrühe mit Mettklösschen C, Spargel, Nudeln A,C und Eierstich C	€ 5,80

Vegetarisch

Gemüseragout in Käse-Sahnesauce G,A überbacken, dazu Butterreis G	€ 12,50
---	---------

Fisch

2 neue Matjesdoppelfilets D mit Zwiebelringen, dazu grüne Bohnen A, G und Salzkartoffeln	€ 14,50
Gebratenes Zanderfilet D mit Grillgemüse und Salzkartoffeln	€ 19,50

Hauptgerichte

Paniertes Schweineschnitzel _{A,C} „Wiener Art“ mit Bratkartoffeln	€ 11,50
Argentinisches Hüftsteak _{G,I} mit hausgemachter Kräuterbutter _G und pommes frites	ca. 200 g € 19,50 ca. 140 g € 14,50
Hausgemachtes Sauerfleisch _{I,J} mit Remouladensauce _{2,C,G,J} und Bratkartoffeln	€ 13,80
Hausgemachtes Wildsauerfleisch _{I,J,L} mit Preiselbeeren und Bratkartoffeln	€ 15,50
Wildschweinbraten mit Waldpilzsauce _{A,G} , Rotkohl _L , Kroketten _A und Preiselbeerbirne	€ 21,50
kleine Portion	€ 17,50
Bauernfrühstück _{C,G} mit Schinkenwürfeln _{2,3} und Gewürzgurke _J	€ 8,80

Beilagen :	Portion Gemüse der Saison _{A,G}	€ 3,50
	Butterbohnen _{A,G} oder Rotkohl _L	€ 3,00
	Rahmsauce _{A,G}	€ 2,50
	Gemischter Salat _{G,J}	€ 5,80

Bei Umbestellung einer Beilage auf Bratkartoffeln berechnen wir einen Aufpreis von € 1,80

Kinderteller

Kleines Schweineschnitzel _{A,C} mit Erbsengemüse und pommes frites	€ 7,50
Penne Nudeln mit Tomatensauce _{A,I}	€ 4,80
Currybockwurst _{2,3} mit pommes frites (für grosse Kinder !)	€ 7,80

Kennzeichnung Haupt-Allergene

<i>A - Gluten</i>	<i>G - Milch</i>	<i>M - Lupine</i>
<i>B - Krebstiere</i>	<i>H - Schalenfrüchte</i>	<i>N - Weichtiere</i>
<i>C - Eier</i>	<i>I - Sellerie</i>	
<i>D - Fisch</i>	<i>J - Senf</i>	<i>1 Geschmacksverstärker</i>
<i>E - Erdnüsse</i>	<i>K - Sesam</i>	<i>2 Antioxydationsmittel</i>
<i>F - Soja</i>	<i>L - Schwefeldioxid und Sulfite</i>	<i>3 Konservierungsstoffe</i>