

Unsere Aperitif-Empfehlung

Ein Glas Sekt Söhnlein Brillant 11% vol (L)

trocken

Feinherb, rund, gehaltvoll mit einer dezenten Süße fein abgeschmeckt

0,1 | € 4,00

Lillet/Schweppes Russian Wild Berry 6% vol

Lillet, Schweppes Russian Wild Berry, Sommerbeeren, Eiswürfel

0,2 | € 7,50

Aperol Spritz 8% vol (L)

Aperol, Sekt, Wasser und Orange, Eiswürfel

0,2 | € 7,50

Unsere Wein-Empfehlung

2021 Ca' Vive Bardolino Chiaretto 11,5% vol (L)

trocken

Ein zartfruchtiger Northern Italy Rosé.

Der perfekte Begleiter zu Vorspeisen und Snacks, Pasta, Fisch,

Meeresfrüchten, Geflügel und Schwein.

0,2 | € 7,00

0,75 | € 24,50

2021 Doppio Passo Primitivo 13% vol (L)

trocken

Ein vollmundiger Rotwein aus Italien, mit Aromen von Brombeeren

Kirschen und Waldfrüchten.

Der optimale Begleiter zu Pasta, Fleischgerichten und Käse.

0,2 | € 8,00

0,75 | € 25,50

Suppen & Vorspeisen

Samtsuppe von roter Paprika (vegan)

mit Wasabi Kernen € 5,90

(A, E)

Spargelcreme (vegetarisch)

mit frischem Spargel und Croutons € 6,90

(A, C, G)

Hausgemachte Bruschetta (vegetarisch)

mit fruchtigen Tomaten, roten Zwiebeln, Basilikum, Knoblauch,
Parmesan, auf geröstetem Weißbrot € 8,90

(A, C, G)

Salate

Zarter Wildkräutersalat

mariniert mit frischem Joghurt Dressing,
gebratene Champignons, Kerne, Baguette € 12,90

(A, C, G, H)

Wahlweise mit:

gebratenen Hähnchenbrust-Streifen € 15,90

gebratenen Riesengarnelen € 18,90

(B)

Kleiner Beilagen Salat

von Blattsalaten und Rohkost mit Joghurt Dressing mariniert

€ 4,90

Frischer Spargel aus Benzen

Portion frischer Spargel
mit zerlassener Butter oder Sauce Hollandaise
und Heidjer Kartoffeln € 20,90
(C, G, J)

Wahlweise mit:
Rührei (C) € 23,90
gebratenen Schweinelendchen € 28,90
Schweineschnitzel „Wiener Art“ (A, C, G) € 26,90
gebratenem Hähnchenbrustfilet 200 Gr. € 26,90
mild geräuchertem Landschinken € 26,90
Kochschinken € 24,90

Spargel satt
mit Rührei, Schweineschnitzel, Kochschinken, Heidjer Kartoffeln,
Sauce Hollandaise € 32,90

Gratinierter Spargel
mit Kochschinken und Hollandaise gratiniert,
dazu Heidjer Kartoffeln € 22,90
(C, G, J)

Vegan und vegetarisch

Ragout von weißem und grünem Spargel (vegan)
mit frischen Wiesenkräuter, Kirschtomaten, Frühlauch,
Risoleekartoffeln € 17,90

Wahlweise mit Parmesanhobeln (vegetarisch)

Quiche von verschiedenen Waldpilzen (vegan)
mit geschmolzenen Tomaten, Oregano, Frühlauch € 16,90

Hausgemachte Burger

Veganer Black Bean Burger
in einem Veganem Burger Bun,
mit Tomate, Gurke, roten Zwiebeln, Salat
und pikantem Tomaten-Chutney,
dazu Süßkartoffel Pommes € 16,90
(A, E, F, I, H)

Potpourri Burger
mit 220 gr. Rindfleisch im Brioche Burger Bun,
mit BBQ-Sauce, geschmorten Zwiebeln,
Gurke, Tomate, Salat und herzhaftem Gurkenrelish,
dazu Pommes frites € 17,90
(A, C, G)

Lady Burger
Zartes gebratenes Hähnchenbrustfilet
mit Brie und Preiselbeeren gratiniert,
mit Gurke, Tomate und Salat, dazu Pommes frites
im Brioche Bun € 17,90
(A, C, G)

Aus dem Fischernetz

Zanderfilet kross auf der Haut gebraten

Pommery-Senf-Sauce, Schmorgurken,

Butterkartoffeln € 23,90

(A, D, G, J)

Gebratene Riesengarnelen

frisches Gemüse, Knoblauch, Kirschtomaten, rote Zwiebeln

in einer pikanten Tomatensauce,

dazu ofenfrisches Baguette € 22,90

(B)

Klassiker

Currywurst

mit pikanter Currysauce und Pommes frites € 10,90

(1, 2, 3, 7, I, J)

Knipp von der Heidschnucke

mit Bratkartoffeln, Gewürzgurke und Preiselbeeren,

dazu Beilagen Salat € 17,90

(3, I)

Zarter Dammwildbraten

Preiselbeer-Jus, Kirschtotkohl, Kroketten € 26,90

(C, G)

Steaks

Herrensteak

saftig gebratenes Rumpsteak (250g)
mit grüner Pfeffersauce, Macaire Kartoffeln,
Beilagen Salat € 29,90
(Alkohol, C)

Damensteak

zartes Hähnchenbrustfilet (200g)
mit Sauce Hollandaise, Kroketten, Beilagen Salat € 20,90
(C, E, G, J, 2)

Filet Pfanne

Gebratenes Schweinefilet mit grobem Pfeffer,
Sauce Béarnaise, krosser Bacon, Pfannengemüse, Kroketten € 24,90
(A, G, J)

Schnitzel

Schnitzel „Wiener Art“

Das klassische Schnitzel vom Schwein oder Hähnchen
mit Pommes frites oder Kroketten und einem Beilagen-Salat € 17,90
(A, C, G)

Schweineschnitzel „Holstein“

mit Bratkartoffeln, 2 Spiegeleiern und Schmorzwiebeln € 19,90
(A, C, G)

Schweineschnitzel „Sambal“

Pikante Hollandaise, Bratkartoffeln,
Beilagen Salat € 19,90
(A, C, G, J)

Für eine Beilagen Änderung ungleicher Zubereitungsart berechnen
wir 1,50 €

Süßes Finale

Himbeer-Parfait

Fruchtmark, Rosmarinhonig, Sahnehaube, Schokohippe € 8,90
(C, G)

Kirsch-Kompott

mit Vanille-Eis und Schlagsahne € 7,90
(G)

Dazu ein Kaffee oder Tee...

Kaffee Creme (10) Tasse € 3,00

Espresso (10) Tasse € 2,50

Doppio, doppelter Espresso (10) Tasse € 4,00

Cappuccino (10, g) Tasse € 3,50

Milchkaffee (10, g) Tasse € 3,50

Kännchen Tee € 5,50

Heute schon an Morgen denken

Unsere Lieferanten haben wir sehr sorgfältig ausgewählt, um möglichst nachhaltig zu wirtschaften. Wichtig sind uns dabei kurze Transportwege sowie eine umweltverträgliche Landwirtschaft. Wir verwenden Produkte, die es in unserer Region zur jeweiligen Saison gibt.

Unsere regionalen Zulieferer

Kartoffeln	Von der Wroge, Bad Fallingbostel
Heidschnuckenknipp	Wolfgang Oehlerking, Bad Fallingbostel
Fleisch	Chefs Culinar, Hamburg
Obst und Gemüse	Marker, Hamburg
Frisch Fisch	Deutsche See, Hamburg
Spargel	Hof Bostel, Benzen
Kuchen, Brot, Backwaren	Brotmanufaktur Stadtländer, Walsrode