

## Spritziges

Prosecco	4,50
Ingwer Sprizz	6,50
Aperol Sprizz	6,50
Gin-Tonic Tanquary No.10 4cl	8,50

## Vorspeisen

Hirschfilet, Rotkohl-Birnen-Salat, Preiselbeeren	14,70
Geflügelleber, Marktsalate, Himbeeressig Vinaigrette	13,90
Bunte Salate der Saison, Baguette	7,50

## Suppen

Kartoffelrahmsuppe, Lauch, Lachsfilet	9,30
Tomatencremesuppe, Gordons Dry Gin, Sahnehaube	6,70

### Niedersachsenteller

Schweinefilet,  
Zwiebelkruste, Estragonsauce,  
Marktgemüse, Bratkartoffeln  
19,20

## Vegetarisch

Frische Tagliarini, Bärlauch Pesto, Parmesan	14,50
Kichererbsen-Sesam-Rösti, mediterrane Salat, Limetten - Joghurt Dip, Süßkartoffel Pommes	16,20
Gebackener Camembert, Wildkräutersalat, Früchte, Petersilie Preiselbeeren Toast	13,80

JoJ  
P

## Empfehlung

Jungentenbrust,  
Aprikosen Chutney,  
Spitzkohl,  
Rosmarin Kartoffeln  
26,70

## Menü

Gelbe Paprika-Suppe,  
Basilikum Tortelloni  
\*\*\*\*\*

Zimt-Spieß-vom Hirsch  
Sauerkirsch-Pfeffer-Sauce,  
Selleriepüree,  
Kartoffelgratin  
\*\*\*\*\*

Schokoladen Mousse,  
Vanilleis, Passionsfruchtsauce  
36,90

## Fisch

Kabeljau, Rosa Pfeffersauce,  
Spinat, Paradies Kartoffeln 23,80

Lachsfilet, Tomaten-Basilikum-  
Sauce, Broccoli, Tagliarini 23,70

## Fleisch

Schweine Medaillons,  
Gorgonzolasauce, Champignons,  
Gnocchi 22,30

Filetspieß, grüne Pfeffersauce,  
Kartoffel Rösti, Marktsalate 21,50

Schweineschnitzel,  
frische Champignons in Rahm,  
Kartoffel-Kroketten, 17,50

Kleines Rumpsteak,  
Champignons in Rahm,  
Salate der Saison 19,50

## Steaks

Schweinerückensteak 200 g 18,90

Rumpsteak 200 g 27,50

Dazu reichen wir Ihnen:  
Kräuterbutter und frische Marktsalate

Beilagen nach Wunsch:  
Pommes frites, Kroketten, Kartoffelgratin,  
Röstkartoffeln, Bratkartoffeln, Nudeln,  
grüne Pfeffersauce

### Angabe der Zusatzstoffe

01) Farbstoff  
02) Konservierungsstoff  
03) Antioxidationsmittel  
04) Geschmacksverstärker  
05) Geschwefelt  
06) Phosphat  
07) Milcheiweiß  
08) Süßungsmittel  
09) Koffeinhalting  
10) Chininhaltig

## Kleine Gerichte

Gebratene Entenbrust,  
erlesene Blattsalate,  
Orangen-Senf-Dressing 15,30

Gebratene Champignons,  
erlesene, Blattsalate,  
krosser Bacon 13,10

Curry-Bratwurst (13,14) mit  
Pommes Frites 13,80

Hacksteak „à la Meyer“,  
Spiegelei, Bratkartoffeln,  
Salat 13,50

## Dessert

Crème Brûlée, Vanilleeis, 9,00

Mousse von der Araguani  
Schokolade, Tonkabohneneis,  
Gewürzkirschen 9,00

## Weinempfehlung

2021 Riesling  
M. Pfaffmann 0,2 l 6,30

2022 Weissburgunder  
J. Dreissigacker 0,2 l 7,00

2021 Qietum Primitivo  
Puglia, Apassimento 0,2 l 6,50

2019 Tempranillo  
Maximo 0,2 l 5,50

2021 „Doktorspiele“ Rosé  
Dr. Koehler 0,2 l 6,00

11) Glucose u. Fruktose  
12) Natriumcitrate  
13) Natriumglutamat E 621  
14) Natriumdiphosphat E 450  
15) Ascorbinsäure