

Spritziges

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

Vorspeisen

Geflügelleber, Marktsalate, Himbeeressig Vinaigrette	13,90
---	-------

Bunte Salate der Saison,	7,50
--------------------------	------

Rote Beete Carpaccio, gebratene Birne Orangenblüten Creme	12,90 €
--	---------

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, mediterraner Salat, Limetten - Joghurt Dip, Süßkartoffel Pommes	16,20
---	-------

Gebackener Camembert, Wildkräutersalat, Früchte, Petersilie Preiselbeeren Toast	13,80
---	-------

Empfehlung

Barbarie Entenbrust, Rotkraut,
Kartoffelklöße, gefüllter Apfel
26,70

Menü

Paprika-Ingwer-Suppe,
Shrimps

Bio Maispouardenbrust,
Sahneäpfel, Kartoffelgratin,
Rotkohlsalat,

Frische Feigen,
Feigenmarmelade,
Rosmarin Parfait
37,60

Fisch

Kabeljau, Dijon Senfsauce.,
Spitzkohl, Bratkartoffeln 25,80

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

Fleisch

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

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

Schweineschnitzel,
frische Champignons in Rahm,
Kartoffel-Kroketten, 19,60

Hacksteak à la Meyer 200g,
Spiegelei, Bratkartoffeln, Salat 17,80

Steaks

Schweinerückensteak 200 g 18,90

Rumpsteak 150 g 21,50

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 06) Phosphat
02) Konservierungsstoff 07) Milcheiweiß
03) Antioxidationsmittel 08) Süßungsmittel
04) Geschmacksverstärker 09) Koffeinhaltig
05) Geschwefelt 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, 14,80

Dessert

Crème Brûlée, Erdbeereis, 9,00

Mousse von der Araguani
Schokolade, Tonkabohneneis,
frische Früchte 9,00

Weinempfehlung

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

2022 Weissburgunder
J. Dreissigacker 0,2 l 7,50

2021 Qietum Primitivo
Puglia, Apassimento 0,2 l 7,00

2019 Tempranillo
Maximo 0,2 l 5,50

2021 „Doktorspiele“ Rosé
Dr. Koehler 0,2 l 7,00

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

Alle Preise in Euro