# Spargel

Weiße Spargelcremesuppe 8,50
mit grünem Spargel und Sahnehaube

Spargelsalat in Kräutercremefraiche
mit Ammerländer Knochenschinken und ofenfrisches Baguette

als Vorspeise: 10,50

als Hauptgang: 18,50

## Dötlinger Feldspargel vom Hof Ulrich, weiß (350g)

mit Sc. Hollandaise, Gartenschnittlauch und neuen Kartoffeln

mit Ammerländer Knochenschinken 32,50

mit Schnitzel „Wiener Art“ 32,50

vegetarisch (500g) 32,50

# Suppen

in der Suppentasse serviert:

| | | |
|---|---|---|
| Tomatencremesuppe | GLUTEN FREI *möglich* | 7,50 |
| Hummerkrabbensuppe | | 7,50 |
| Kokos-Currycremesuppe | | 7,50 |

# Vorspeisen

| | | |
|---|---|---|
| Ofenfrisches Baguette<br>serviert mit Aioli | | 5,90 |
| Bruschetta<br>Geröstetes Baguette mit marinierter Tomate, Pesto und Parmesan | | 8,90 |
| Carpaccio vom Rinderfilet<br>mit Kernen, Öl, Parmesan und Rauke | | 14,90 |
| Anti Pasti aus dem Ofen<br>mit pikantem Ziegenfrischkäse, Baguette & Aijoli | GLUTEN FREI *möglich* | 11,90 |
| 3 Riesen-Garnelen<br>in Knoblauch-Butter gebraten mit ofenfrischem Baguette | GLUTEN FREI *möglich* | 12,50 |
| Ziegenkäse mit Honig gratiniert<br>mit Kernen & Öl, Salat und Baguette | GLUTEN FREI *möglich* | 15,50 |

# Salate

| | | |
|---|---|---|
| Landsalat | Bunte Blattsalate mit Tomate, Gurke, Paprika, Radieschen, Croutons und Nüssen | |
| | als Vorspeisensalat | 5,50 |
| | als großer Salat | 11,50 |
| | mit Hähnchenbrustfilet | + 7,90 |
| | mit Pistazien-Ziegenfrischkäse | + 7,90 |
| | mit gebratenen Pilzen | + 7,90 |
| | Chefsalat von Allem etwas | 19,80 |

zu allen Salaten servieren wir Brot
wahlweise mit Joghurtdressing, Honig-Senf-Dressing,
Tomaten-Rosmarin-Vinaigrette oder Balsamico-Vinaigrette

# Flammkuchen

| | |
|---|---|
| „Elsässer Art“ mit Speck und Zwiebeln | 14,50 |
| „Ziege“ Ziegenfrischkäse, Birne, Rote Bete und Honig | 16,50 |
| „BBQ“ mit Bacon, Rinderstreifen und Zwiebeln | 19,50 |

# Vegane Speisen

Gemischter Salat mit 3erlei Gemüsestäbchen 12,50
(Mais, Rote Beete, buntes Gemüse)

Flammkuchen „Tomate“ 17,50
mit Schmand, bunten Cherrytomaten, Strauchtomaten
und Scheiben „Gouda Style“ auf Kokosöl Basis

Burger auf Erbsenproteinbasis 19,90
belegt mit Tomate, rote Zwiebeln, Salat, Trüffelmayonnaise,
Mojo Rojo Sauce und Scheiben „Gouda Style“ auf Kokosöl Basis
dazu Süßkartoffelpommes

Fagottini gefüllt mit Tomate-Basilikum 19,50
serviert mit Tomatensugo

***

Schokoladen-Noisette Törtchen 10,50
mit frischen Früchten

Auswahl von gekugeltem Sorbet: pro Kugel 2,80
Birnen-Sorbet
Mango-Sorbet
Himbeer-Sorbet

# Hauptspeisen

**Ofenkartoffel** mit Kräutercreme und Salatbeilage — 9,50
wahlweise mit Hähnchenbrustfilet — + 7,90
oder gebr. Pilzen — + 7,90

**Currywurst & Pommes Frites** — 9,90

**2 Metzgerbratwürste** vom Oldenburger Duroc Schwein — 16,50
serviert mit Spitzkohl und Bratkartoffeln

**Kartoffelspalten und Aijoli** — 16,50
mit Blattsalat in Kräuterdressing oder Honig-Senf-Vinaigrette,
Tomate, Gurke, Paprika, Radieschen, Croutons und Nüssen

**Ravioli** gefüllt mit Provolone-Käse u. getrockneter Tomate — 19,50
dazu Ofengemüse und Tomatensugo, gehobelter Parmesan und Basilikum

**Ravioli** gefüllt mit Biokalbsfleisch und Salbei — 19,50
serviert mit Gorgonzolasauce

**Bandnudeln** mit hausgemachten Pesto — 15,90
eingelegten getr. Tomaten und Parmesan — GLUTEN FREI *möglich*

wahlweise mit Hähnchenbrustfiletstreifen — + 5,00
mit Streifen vom Teres Major — + 7,50
mit 5 Scampis — + 9,00

## Gebr. ganze Scholle „Finkenwerder Art“ 28,50

wahlweise im Ganzen oder filetiert serviert!
mit Petersilienkartoffeln u. hausgemachtem Gurkensalat

## Kabeljaufilet, gebraten 27,50

auf Senf-Dill-Sauce, mit Kaisergemüse und Petersilienkartoffeln

## Burgdorfs Grillpfanne GLUTEN FREI 34,50

Steaks vom Holsteiner Rind, Oldenburger Duroc Schweinefilet
und Hähnchenbrustfilet mit Rahmchampignons,
Speckbohnen und Bratkartoffeln

## Rindergulasch 27,50

mit gebr. Schupfnudeln und Bohnensalat

## Lammrücken mit Kräuterkruste

Thymiansauce und Kartoffelgratin, wahlweise:

mit Ofengemüse 32,50

mit Stangenspargel 39,50

# Für die Kleinen

## Nürnberger Würstchen 12,50

mit Kaisergemüse, Pommes und Ketchup

## Bandnudeln mit Tomatensauce GLUTEN FREI *möglich* 10,90

# Schnitzel

## frisch aus der Oberschale:

| | |
|---|---|
| „Wiener Art“ | 17,90 |
| mit Pfeffersauce | 19,90 |
| mit frischen Pilzen und Käse überbacken | 24,90 |
| „Jäger Art“ mit Rahmpilzen | 24,90 |

**Hähnchenschnitzel** 25,90

mit frischen Champignons, Brokkoligemüse und Sauce Bernaise

## alle Schnitzel inklusive einer Beilage zur Auswahl:

Kräuter-Knoblauchbrot
Pommes Frites
Kroketten
Kartoffelspalten

* * *

Kl. gemischter Salat
Bratkartoffeln
Kaisergemüse
Kartoffelgratin
Süßkartoffelpommes

Ofenkartoffel
Pfeffersauce
Gebr. Pilze mit Zwiebeln
Jus
Speckbohnen

jede **weitere** Beilage zzgl. 4,50

# Steaks

serviert mit Kräuterbutter

## vom Oldenburger Duroc-Schwein

| | | |
|---|---|---|
| - Filet, tranchiert | **ca. 220 g !** | 21,50 |
| - Tomahawk ( am Knochen, hoher Fettanteil) | **ca. 400 g** | 24,50 |

## von der Holsteiner Färse

| | | |
|---|---|---|
| - Rumpsteak | **ca. 250 g !** | 29,50 |

## aus Irland bzw. USA-ibp (nach Verfügbarkeit)

| | | |
|---|---|---|
| - Teres Major, flaches Filet | **ca. 250 g !** | 28,50 |

| | | |
|---|---|---|
| Hähnchenbrustfilet | **ca. 250 g !** | 19,50 |

## alle Steaks inklusive einer Beilage zur Auswahl:

Kräuter-Knoblauchbrot
Pommes Frites
Kroketten
Kartoffelspalten

* * *

Kl. gemischter Salat
Bratkartoffeln
Kaisergemüse
Kartoffelgratin
Süßkartoffelpommes

Ofenkartoffel
Pfeffersauce
Gebr. Pilze mit Zwiebeln
Jus
Speckbohnen

jede **weitere** Beilage zzgl. 4,50

# Dessert

| | |
|---|---|
| Vanilleeis mit Erdbeeren und Sahne | 9,50 |
| Schokoladentraum<br>Schokokuchen mit flüssigem Kern, Vanilleeis und Vanillesauce | 9,50 |
| dunkle & weiße Mousse von belgischer Schokolade<br>mit gerösteten Haselnüssen und Fruchtsauce | 9,50 |
| Créme brûlée | 9,50 |

## Auswahl von gekugeltem Eis:

| | |
|---|---|
| Bergmilch-Joghurt | Vanille |
| Haselnuss | Schokolade |
| Birnen-Sorbet | Amarenakirsch |
| Mango-Sorbet | Himbeer-Sorbet |

pro Kugel 2,80