

Oster Specials

GETRÄNKE

HELLES VOM FASS

von der Bootshaus Brauerei am Dümmersee (Marl) // 4,30

INGWER-ORANGE LIKÖR

von der Drohner Familienbrennerei BrennerEy // 3,50

HAUPTGERICHT

Unser Tipp

LAMMKARREE

an Himbeersauce mit Krautsalat und Petersilienkartoffeln // 29,60

HELLES LAMMRAGOUT


mit Tagliatelle // 19,90

NACHTISCH

MANGO-PUDDING

mit karamellisierten Mandel // 6,90

 ~ vegetarisch

 ~ vegan

Speise KARTE

APERITIF

APEROL SPRITZ

mit Sekt und Orange // Gl. 0,2 l - 6,90

HUGO

mit Sekt, Holunderblütensirup und Minze // Gl. 0,2 l - 6,90

Unser Tipp

AMÉRIE

mit Himbeerlikör, Walderdbeeren, Sekt und Minze // Gl. 0,2 l - 7,50

LILLET WILD BERRY

mit saisonalen Beeren und Minze // Gl. 0,2 l - 7,50



Auch Alkoholfrei
möglich

VORSPEISEN

CREMIGE BÄRLAUCHSUPPE

mit hausgemachten Croûtons und Brot // 6,90

FRITTATENSUPPE

mit hausgemachten Croûtons und Brot // 8,50

BRUSCHETTA TOMATE

mit Tomaten und marinierten Oliven // 6,90

HAUSGEMACHTES AIOLI

mit Brot // 4,50

VITELLO TONNATO

mit Kapern und hausgemachter Soße, dazu Brot // 14,90

Unser Tipp

ANTIPASTI-PLATTE

gemischte Antipasti mit Brot und Aioli // 14,90



Bio-Fleisch vom
Biolandhof Ahlers
aus Vehlage

Perfekt zum Teilen &
gemeinsam Genießen



~ vegetarisch



~ vegan

STEAKS / SCHNITZEL

Die Schnitzel und Rumpsteaks werden mit Beilagensalat serviert.
Dazu können Sie Beilagen nach Wahl aussuchen.

RUMPSTEAK

mit Kräuterbutter

Standard: ca. 250 g - 24,90 // Ladies Cut: ca. 125 g - 20,90

Unser Tipp

PFEFFER RUMPSTEAK

mit hausgemachter Pfeffersauce

Standard: ca. 250 g - 27,90 // Ladies Cut: ca. 125 g - 23,90

SCHNITZEL "WIENER ART"

mit Wildpreiselbeeren und Zitrone

Standard: ca. 200 g - 13,90 // Ladies Cut: ca. 100 g - 11,40

PFEFFER SCHNITZEL

mit hausgemachter Pfeffersauce // 16,40

CHAMPIONRAHM SCHNITZEL

mit hausgemachter Championrahm-Sauce// 16,40

PAPRIKA SCHNITZEL

mit hausgemachter Paprikasauce// 16,40

I

2

3

SÄTTIGUNGSBEILAGEN

Pommes 3,50
Röstinchen 4,00
Bratkartoffeln 4,50

BEILAGEN

gebratene Zwiebeln 3,00
gebratene Champignons 3,50
Marktgemüse 3,50
Spiegelei 3,00

DIPS & SAUCEN

Ketchup 1,00
Mayonnaise 1,00
hausgemachtes Aioli 1,00
Senf 1,00

Weinempfehlung:
PRIMITIVO 0,2l - 6,90
Rotwein, Italien, trocken



FLEISCH

BOEUF STROGANOFF VOM RUMPSTEAK

mit gebratenen Champignons und Röstinchen // 18,90

Weinempfehlung:
SPÄTBURGUNDER 0,2 l - 6,90
Rotwein, Deutschland, trocken



LASAGNE BOLOGNESE

hausgemacht und lecker italienisch // 15,90

MAISPOULARDENBRUST

mit frischem Marktgemüse und Rosmarinkartoffeln // 22,90

FRIKADELLEN

mit Bratkartoffeln und hausgemachter Rahmsauce // 16,90



Bio-Fleisch vom
Biolandhof Ahlers
aus Vehlage

FISCH

GEBRATENE FORELLE

mit knackigem Marktgemüse & Rosmarinkartoffeln // 24,50

Unser Tipp

LACHSFORELLENFILET MIT PARMESANREIS

mit gebratener Avocado und Cherrytomaten // 26,50



Fisch von der Fischzucht
Nordhauser Mühle
aus Ostercappeln

Weinempfehlung:
WEISSBURGUNDER 0,2 l - 6,90
Weisswein, Deutschland, trocken



GERÄUCHERTE FORELLENFILETS

mit Preiselbeer-Meerrettich Creme, Salat und Brot // 18,90



Fisch von der Fischzucht
Nordhauser Mühle
aus Ostercappeln

TAGLIATELLE GARNELEN


mit Knoblauch und Kirschtomaten // 18,90

SALATE

Unser Tipp

GRIECHISCHER BAUERN Salat

mit BIO-Hirtenkäse, Paprika, Oliven und Zwiebeln // 16,50€

 auch als vegane Variante möglich

SALAT NIZZA

mit Thunfisch, Ei, Oliven und Zwiebeln // 17,90

BEILAGENSALAT

mit Tomaten und Gurken // 4,50

VEGGIE

GEBACKENER ZIEGENKÄSE

mit Birne, karamellisierten roten Zwiebeln, Nüssen und Honig // 14,90

PAPRIKA RISOTTO

// 12,90

GEMÜSECURRY

mit Basmatireis // 14,90

Unser Tipp

MEDITERRANER BIO-HIRTENKÄSE AUS DEM OFEN

mit Oliven, Peperoni, Tomate, Zwiebel und Baguette // 16,90



~ vegetarisch



~ vegan

Spargel



heimischer Spargel
voraussichtlich ab 09.04

VORSPEISEN

SPARGELCREMESUPPE

mit hausgemachten Croûtons und Baguette //

GEBRATENE SPARGEL-SPECK-RÖLLCHEN

mit grünem Spargel und weißem Spargel //

HAUPTGERICHTE

FRÜHLINGSSALAT

mit gebratenem grünem Spargel und Garnelen //

PORTION SPARGEL

mit Salzkartoffeln, Schinken und Sauce Hollandaise oder Butter //

SPARGELRISOTTO

mit grünem Spargel und Parmesan //

DESSERT

SPARGEL-PISTAZIEN TIRAMISU

//



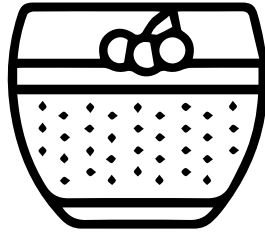
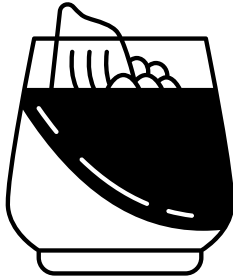
~ vegetarisch



~ vegan

Glück im Glas!

Natürlich handmade mit einer extra Portion Liebe!



PANNA COTTA

// 5,50

TIRAMISU

// 6,00

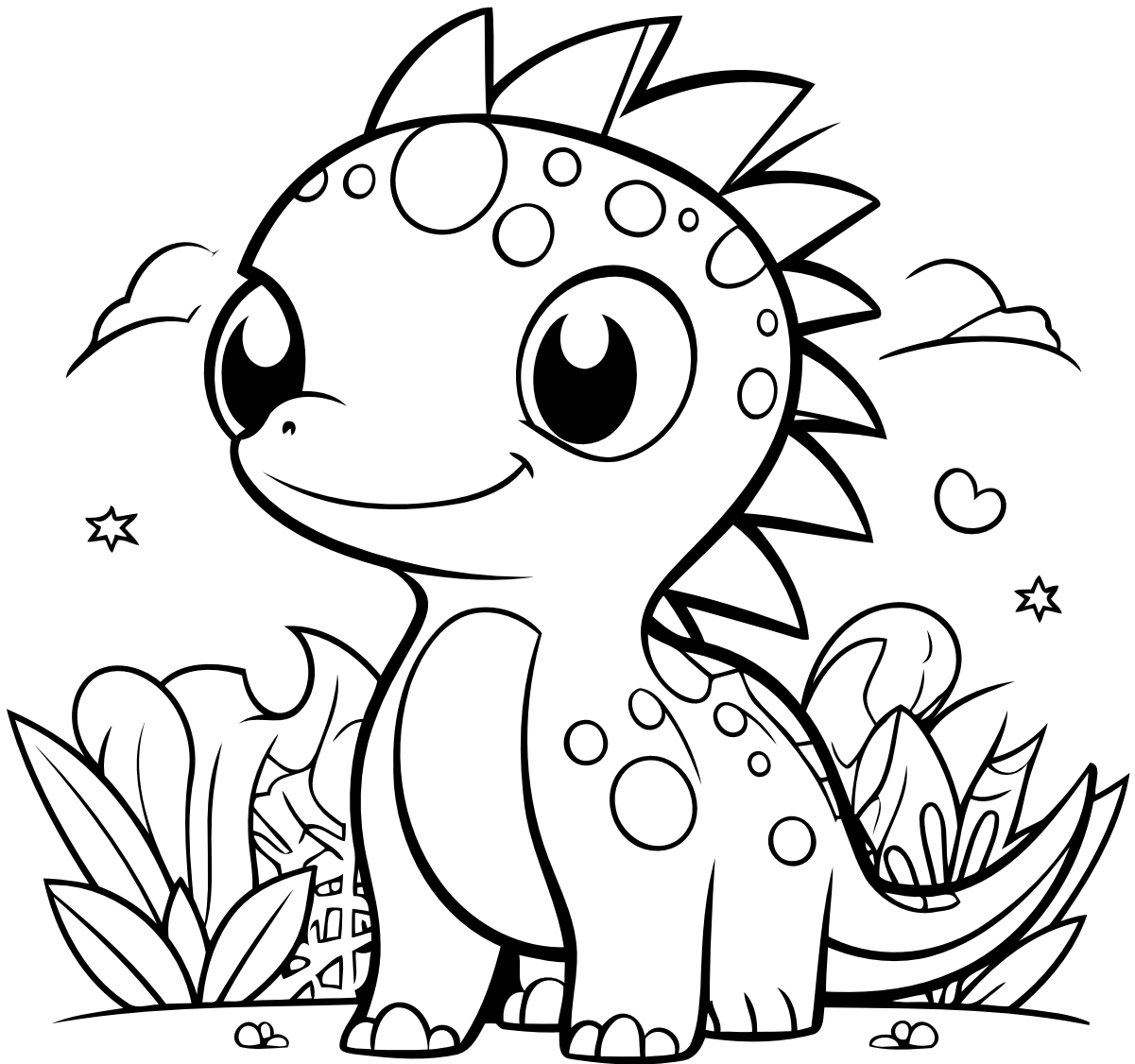
HERRENCREME

// 5,50

Zur Krönung:
Café Crema 2,70
Espresso 2,70

Williams Christ 2cl 3,50
Ramazotti 2cl 3,00

Kinder KARTE



Chicken Nuggets
mit Majo oder Ketchup // 4,00

Spaghetti
mit Bolognese, Tomatensauce oder Ketchup // 4,00

Pommes
mit Majo oder Ketchup // 4,00

Kugel Eis
Vanille, Schoko, Erdbeere, Himbeersorbet // 1,50

Gasthaus Bad Fiestel

Liebe Gäste,

wir begrüßen Sie herzlich im Gasthaus Bad Fiestel und wünschen Ihnen eine angenehme Zeit der Entspannung in unserem gemütlichem Ambiente.

Viele unserer Zutaten stammen von regionalen Partnern – frisch, ehrlich und mit Geschichte.

Die Leidenschaft und Hingabe unseres Teams schmecken Sie in jedem Gericht.

Wir laden Sie ein, besondere Momente bei uns zu feiern – ob kleine Feste, Firmen-Events oder einfach ein Abend voller Genuss.

Ihre Wünsche, Ideen oder Anregungen sind uns stets willkommen – nur so bleibt das Gasthaus Bad Fiestel lebendig und einzigartig.

Unser Ziel ist es, dass Sie sich bei uns wohlfühlen, genießen und gerne wiederkommen. Sollten Sie dennoch einmal Grund zur Beanstandung haben, lassen Sie es uns wissen, damit wir weiter an der Verbesserung Qualität arbeiten und Sie als zufriedener Gast nach Hause gehen können.

Ihr Team des Gasthaus Bad Fiestel bedankt sich von Herzen