

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

LILLET WILD BERRY

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

AMÉRIE

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

VORSPEISEN

HAUSGEMACHTES AIOLI

mit Steinofenbaguette // 5,50

BRUSCHETTA

mit Tomaten, Steinofenbaguette und frischem Basilikum // 7,90

TOMATENSUPPE

mit Basilikumöl und Brotchips (auf Wunsch mit Sahne) // 6,90

MATJES TATARE

mit Rote Bete Carpaccio, Schwarzbrotcrumble und karamellisierten Nüssen // 12,50

Unser Tipp

ROASTBEEF

Rosa gegartes Roastbeef, kalt aufgeschnitten mit getrockneten Tomaten, Rucola, Parmesan und Steinofenbaguette // 17,50

ANTIPASTI-PLATTE

mit Grillgemüse, Balsamico-Champignons, Oliven, Bio-Hirtenkäse, hausgemachtem Aioli, Steinofenbaguette und weitere gemischte Antipasti nach Empfehlung des Küchenchefs // 16,90



Auch Alkoholfrei
möglich

Perfekt zum Teilen &
gemeinsam Genießen



~ vegetarisch



~ vegan

SALATE

FRISCHER GEMISCHTER SALAT

mit Blattsalaten, Wildkräuter, Tomate, Gurke, Paprika, Croûtons und Hausdressing, dazu Steinofenbaguette // 14,90€

ZUSÄTZLICH MIT:

karamellisiertem Ziegenkäse und frischen Früchten // +5,00 

gebratenen Garnelen mit Kräutern, Datteln und Mozzarella // +6,50

gebackenen Hähnchenstreifen, frischen Früchten und Mozzarella // +6

Rindfleischstreifen // +6,00

BEILAGENSALAT

mit Tomaten und Gurken // 4,90

FISCH

Unser Tipp

LACHSFORELLENFILET

mit Rosmarinkartoffeln und wildem Brokkoli // 26,50

GEBRATENE FORELLE

im ganzen gebraten, mit knackigem Marktgemüse und Rosmarinkartoffeln // 24,50

GERÄUCHERTER FORELLE

mit Preiselbeer-Meerrettich, Datteln, Wildkräutersalat und Steinofenbaguette // 19,90

MATJESFILETS

mit Remoulade, Bratkartoffeln und Zwiebelringen // 18,90

AUS DEM OFEN

GEBACKENER ZIEGENKÄSE

mit Birne, karamellisierten roten Zwiebeln, Nüssen und Honig, dazu Steinofenbaguette // 16,50

MEDITERRANER BIO-HIRTENKÄSE

mit Oliven, Peperoni, Tomate, Zwiebel, dazu Steinofenbaguette // 16,50



~ vegetarisch



~ vegan

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



Forellen von der
Nordhauser Mühle
aus Ostercappeln

FLEISCH

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



Unser Tipp

SCHWEINEFILET IM SPECKMANTEL

mit Bratensauce, Bratkartoffeln und gebratenen Champions // 22,90

SCHNITZEL "WIENER ART"

mit Wildpreiselbeeren, Zitrone, knusprigen Pommes, dazu Beilagensalat // 17,90

SCHNITZEL

mit Beilagen und Saucen nach Wahl, dazu Beilagensalat // 13,90

RUMPSTEAK

mit Beilagen und Saucen nach Wahl, dazu Beilagensalat // 24,90

I

BEILAGEN

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

2

GEBRATENES

Schmorzwiebeln 3,00
gebratene Champignons 3,50
knackiges Marktgemüse 3,50
Spiegeleier 3,50

3

HAUSGEMACHTE SAUCEN

Paprika 3,00
Championrahm 3,50
Pfeffer 3,00

4

DIPS

Ketchup 1,00
Mayonnaise 1,00
hausgemachtes Aioli 1,50
Senf 1,00
Kräuterbuter 1,00

PASTA

PASTA WALDPILZ

mit Tagliatelle, Waldpilze und Zucchini // 18,90

PASTA GARNELE

mit Tagliatelle, Garnele, Tomate und Knoblauch // 22,90

PASTA CURRY



mit Tagliatelle, Kokos-Curry-Gemüse und Datteln // 18,90



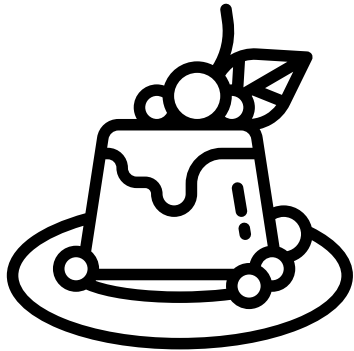
auch als vegane Variante mit Basmatireis möglich

LASAGNE BOLOGNESE

hausgemachte Bolognese mit Béchamel, Mozzarella und Parmesan // 17,50

Desserts

Natürlich handmade mit einer extra Portion Liebe!



ERDBEERBECHER

mit frischen Erdbeeren, Vanilleeis und Sahne // 6,50

PANNA COTTA

// 6

TIRAMISU

// 6,50

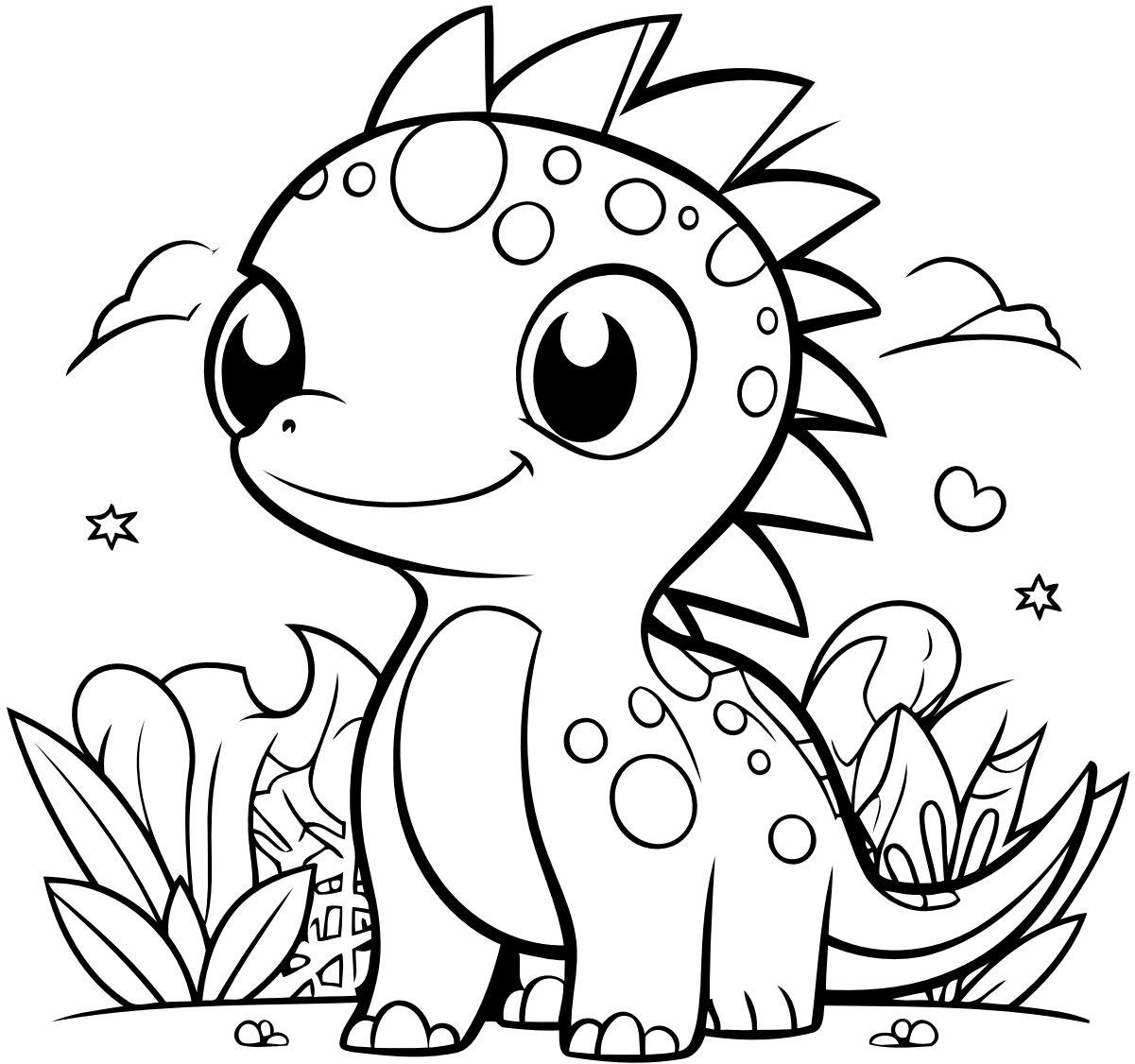
KOKOSBLONDIES MIT HIMBEERSORBET

// 6,90

*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