



VORSPEISEN

Hausgemachte Hochzeitssuppe mit Mettbällchen und Eierstich
€ 6,90

Gambascrèmesuppe, nach Art des Hauses, pikant abgeschmeckt
€ 11,00

Tomatensuppe, hausgemacht aus frischen Tomaten
(vegetarisch auf Wunsch auch vegan)
€ 6,30

Gemischte Vorspeisenplatte, mediterran
für 1 Person € 11,00
für 2 Personen € 19,50
(auf Wunsch auch vegetarisch)

Portion Bruschetta (6 Stück)
(vegan)
€ 7,90

SALATE

Beilagensalat, Hausdressing, nur in Verbindung mit einem Hauptgericht
(vegan)
€ 4,50

Wildkräutersalat, Kirschtomate, Gurke, Mais, Salatkerne, Hausdressing
(auf Wunsch mit veganem Aufstrich zum Brötchen)
€ 11,50

Wildkräutersalat, Kirschtomate, Gurke, Mais, Feta, Oliven, Salatkerne, Hausdressing
(vegetarisch)
€ 15,90

Wildkräutersalat, Kirschtomate, Gurke, Mais mit lauwarmer in Balsamico
abgelöschter Putenbrust
€ 17,90



PASTA/AUFLÄUFE

Gemüseauflauf: verschiedene Gemüse, Kartoffeln, Tomaten-Sahnesoße mit Käse
überbacken
(vegetarisch)
€ 16,90

Spaghetti, Kirschtomate, Steinchampignons, getrocknete Tomaten, Rucola
(vegetarisch / vegan)
€ 16,50

Spinatauflauf mit Blattspinat, Penne, Zwiebeln, Lachsstreifen Sahnesauce mit Käse
überbacken
€ 20,90

Stroganoff-Gratin: Filetspitzen, Penne, Steinchampignons, fein mit Balsamico
abgeschmeckt und mit Käse überbacken
€ 21,90

Spaghetti, Black Tiger Gambas, pikant abgeschmeckte Tomaten-Sahnesauce
€ 21,90

REGIONAL/RUSTIKAL

Knipp mit Bratkartoffeln, Speck, Beilagensalat, Faßgurke und Apfelkompott
€ 18,90

Veganes Knipp (auf Linsenbasis), Bratkartoffeln, Beilagensalat, Faßgurke und
Apfelkompott
€ 19,90

Meyenburger Bauernschmaus, Bratkartoffeln, Speck, Meyenburger Spiegeleier,
Faßgurke, Beilagensalat
€ 17,90



Hauptgerichte

Schweineschnitzel nach „Jäger-Art“ mit Steinchampignon-Rahmsauce, Pommes frites, Beilagensalat
€ 18,90

Medaillons vom Schweinefilet, frische Steinchampignons in Weißwein-Rahmsauce, Brokkolie, Blumenkohl, Karotte, Kartoffelgratin, Beilagensalat
€ 22,50

Medaillons vom Schweinefilet in Gorgonzola-Sahnesauce, Brokkoli, Blumenkohl, Karotten, Kartoffelgratin, Beilagensalat
€ 22,50

Rinderfilet vom Lavasteingrill, grüne Bohnen, Bratkartoffeln, Remoulade nach Art des Hauses, Beilagensalat
€ 34,00

Rinderfilet mit rosa und grünem Pfeffer in feinabgeschmeckter Sahnesauce, Brokkoli, Blumenkohl, Karotten, Kartoffelgratin, Beilagensalat
€ 36,00

Lamm-Kashmiri: geschmorte Lammkeule nach nordindischer Art, Basmatireis, Beilagensalat
€ 19,90

Chicken-Curry: Geflügelgeschnetzeltes in Curry-Kurkumasauce, Basmatireis, Beilagensalat
€ 17,50

Veganes Gemüsecurry, Basmatireis, Beilagensalat
€ 16,90

Meyenburger Grillteller (für 2 Personen), Rind, Schwein, Putenbrustfilet, Bratkartoffeln, Brokkoli, Blumenkohl, Karotten, Grüne Bohnen, Sauce Hollandaise, Beilagensalat
€ 58,00



Hauptgerichte aus dem Meer

Lachsfilet vom Grill, Blattspinat, Kartoffelgratin, Remouladensauce nach Art des Hauses, Beilagensalat
€ 25,90

Tiefseegambas gegrillt, hausgemachte Remoulade, Blattspinat, Kartoffelgratin, Beilagensalat
€ 28,90

Limandesfilet gebacken auf Blattspinat, Weißwein-Traubensauce, Kartoffelgratin, Beilagensalat
€ 24,90

DESSERT

Bremer Rote Grütze mit Vanilleeis oder Vanillesauce
€ 5,50

Hausgemachtes Apfelkompott mit Vanilleeis Vanillesauce
€ 5,50

Lauwarmer Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern, Vanilleeis, Fruchtsoßen
€ 9,90

Außerdem halten wir eine gesonderte Eiskarte für Sie bereit – und am Wochenende unsere hausgemachten Kuchen und Torten.

Wenn Sie unter Allergien oder Unverträglichkeiten leiden: unsere Gerichte können Allergene wie z.B. Sellerie, Nüsse etc. enthalten. Außerdem können alle unsere Speisen Spuren von Weizenglutenen enthalten, da wir ein Mehl verarbeitender Betrieb sind und Kreuzkontaminationen nicht ausgeschlossen werden können. Bitte sprechen sie unsere Servicemitarbeiter an. Wir halten eine entsprechende Auflistung bereit. Vielen Dank

Aufgrund stark angestiegener Kosten für Verpackungsmaterial müssen wir leider zukünftig eine Servicepauschale von
€ 1,00 pro Gefäß berechnen. Wir bitten um Ihr Verständnis.