



VORSPEISEN

Gambas-Cremesuppe, nach Art des Hauses, pikant abgeschmeckt
€ 12,00

Tomatensuppe, hausgemacht aus frischen Tomaten
(vegetarisch auf Wunsch auch vegan)
€ 8,50

Portion Bruschetta (6 Stück)
(vegan)
€ 8,50

SALATE

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

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

wahlweise + gebratener Putenbrust + € 8,50
wahlweise + gebratenem Lachsfilet + € 9,00

für Änderungen an den Gerichten berechnen wir 2,00 €



HAUPTGERICHTE PASTA/AUFLÄUFE

Gemüseauflauf: verschiedene Gemüse, Kartoffeln, Tomaten-Sahnesoße
mit Käse überbacken
(vegetarisch)
€ 19,90

Spaghetti, Kirschtomate, Steinchampignons, getrocknete Tomaten,
Rucola, Olivenöl, Parmesan
(vegetarisch / vegan möglich)
€ 19,00

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
€ 23,90

HAUPTGERICHTE REGIONAL/RUSTIKAL

Knipp mit Bratkartoffeln, Speck, Beilagensalat, Fassgurke und
Apfelkompott
€ 19,90

Veganes Knipp (auf Linsenbasis, Biohof Bakenhus), Bratkartoffeln,
Beilagensalat, Fassgurke und Apfelkompott
€ 21,90

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

für Änderungen an den Gerichten berechnen wir 2,00 €



HAUPTGERICHTE FLEISCH

Schweineschnitzel nach „Jäger-Art“ mit Steinchampignon-Rahmsauce,
Pommes frites, Beilagensalat
€ 19,90

Medaillons vom Schweinefilet, frische Steinchampignons in Weißwein-
Rahmsauce, Grillgemüse, Kartoffelgratin, Beilagensalat
€ 24,50

Medaillons vom Schweinefilet in Gorgonzola-Sahnesauce, Grillgemüse,
Kartoffelgratin, Beilagensalat
€ 24,50

Rinderfilet vom Lavasteingrill, Grillgemüse, Bratkartoffeln, Remoulade
nach Art des Hauses, Beilagensalat
€ 35,90

Rinderfilet mit rosa und grünem Pfeffer in fein abgeschmeckter
Sahnesauce, Grillgemüse, Kartoffelgratin, Beilagensalat
€ 37,90

Lamm-Kashmiri: geschmorte Lammkeule nach nordindischer Art,
Basmatireis, Beilagensalat
€ 24,00

Chicken-Curry: Geflügelgeschnetzeltes in Curry-Kurkuma-Sauce,
Basmatireis, Beilagensalat
€ 19,90

Traditionelles Sabzi (indisches Gemüsegericht, vegan), Kokosmilch,
Basmatireis, Beilagensalat
€ 19,00

Meyenburger Grillteller (für 2 Personen), Rind, Schwein, Putenbrustfilet,
Bratkartoffeln, Grillgemüse, Sauce Hollandaise, Beilagensalat
€ 62,00

für Änderungen an den Gerichten berechnen wir 2,00 €



HAUPTGERICHTE AUS DEM MEER

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

Black-Tiger-Gambas gegrillt, hausgemachte Remoulade, Blattspinat,
Kartoffelgratin, Beilagensalat
€ 32,00

Limandesfilet gebacken auf Blattspinat, Weißwein-
Traubensauce, Kartoffelgratin, Beilagensalat
€ 28,90

für Änderungen an den Gerichten berechnen wir 2,00 €

DESSERT

Bremer Rote Grütze mit Vanilleeis oder Vanillesauce
€ 5,50

Hausgemachtes Apfelkompott mit Vanilleeis oder 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 Weizengluten 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.