



## VORSPEISEN

Hausgemachte Hochzeitssuppe mit Mettbällchen und Eierstich  
€ 6,90

Gambascrèmesuppe, nach Art des Hauses, pikant abgeschmeckt  
€ 9,70

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 )  
(vegetarisch/vegan)  
€ 7,90

## SALATE

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

Wildkräutersalat, Kirschtomate, Gurke, Mais, Salatkerne, Hausdressing  
(vegetarisch auf Wunsch vegan, mit Essig/Öl und veganem Aufstrich zum Brötchen)  
€ 9,50

Wildkräutersalat, Kirschtomate, Gurke, Mais, Schafskäse, Oliven und Peperoni,  
Salatkerne, Hausdressing  
(vegetarisch)  
€ 13,90

Wildkräutersalat, Kirschtomate, Gurke, Mais mit lauwarmer in Balsamico  
abgelöschter Putenbrust  
€ 15,90



## PASTA/AUFLÄUFE

Gemüseauflauf: verschiedene Gemüse, Kartoffeln, Tomaten-Sahnesoße mit Käse  
überbacken  
(vegetarisch)  
€ 15,90

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

Spinatauflauf mit Blattspinat, Penne, Zwiebeln, Lachsstreifen Sahnesauce mit Käse  
überbacken  
€ 19,90

Stroganoff-Gratin: Filetspitzen, Penne, Champignons, fein mit Balsamico  
abgeschmeckt und mit Käse überbacken  
€ 19,90

Spaghetti, frischer Norwegischer Lachs, Tomaten-Sahnesauce  
€ 18,90

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



## REGIONAL/RUSTIKAL

Knipp mit Bratkartoffeln, Speck, Zwiebeln, Beilagensalat, Faßgurke und Apfelkompott  
€ 16,90

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

Meyenburger Bauernschmaus, Bratkartoffeln, Speck, Zwiebeln, Meyenburger  
Spiegelei, Faßgurke, Beilagensalat  
€ 17,90



## HAUPTGERICHTE

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

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

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

Rinderfilet (ca. 200 g) vom Lavasteingrill, grüne Bohnen, Bratkartoffeln, Remoulade  
nach Art des Hauses, Beilagensalat  
€ 32,00

Rinderfilet (ca. 200 g) mit rosa und grünem Pfeffer in feinabgeschmeckter  
Sahnesauce, Brokkoli, Blumenkohl, Karotten, Kartoffelgratin, Beilagensalat  
€ 34,00

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

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

Vegetarisches Gemüsecurry (auf Wunsch auch vegan), Basmatireis, Beilagensalat  
€ 16,90

Meyenburger Grillteller (für 2 Personen), Rind, Schwein, Putenbrustfilet,  
Bratkartoffeln, Brokkoli, Blumenkohl, Karotten, Grüne Bohnen, Sauce Hollandaise,  
Beilagensalat  
€ 56,00



## HAUPTGERICHTE AUS DEM MEER

Lachsfilet vom Grill, Blattspinat, Kartoffelgratin, Remouladensauce nach Art des Hauses, Beilagensalat  
€ 24,90

Tiefseegambas gegrillt, hausgemachte Remoulade, Blattspinat, Kartoffelgratin, Beilagensalat  
€ 27,90

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



## DESSERT

Bremer Rote Grütze mit Vanilleeis oder Vanillesauce  
€ 5,50

Hausgemachtes Apfelkompott mit Vanillesauce  
€ 4,90

Lauwarmer Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern auf Vanillesaucenspiegel  
€ 6,90

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, Nüssen 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. 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.