



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
nach Saisonangebot zusammengestellt
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, saisonal wechselnd mit
Kartoffeln in Tomaten-Sahnesoße und Käse überbacken
(vegetarisch)
€ 15,90

Spaghetti, Kirschtomate, Champignons, getrocknete Tomaten, Rucola
(vegetarisch, auf Wunsch auch vegan)
€ 16,50

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

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

Spaghetti mit frischem Norwegischen Lachs in Tomaten-Sahnesauce
€ 18,90

Spaghetti mit Black Tiger Gambas in pikant abgeschmeckter 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
€ 17,90



Hauptgerichte

Schweineschnitzel „Wiener Art“ mit Pommes frites, Beilagensalat
€ 17,50

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

Medaillons vom Schweinefilet mit frischen Champignons in Weißwein-
Rahmsauce mit Saisongemüse, Kartoffelgratin, Beilagensalat
€ 22,50

Medaillons vom Schweinefilet in Gorgonzola-Sahnesauce mit
Saisongemüse, Kartoffelgratin, Beilagensalat
€ 22,50

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

Rinderfilet (ca. 200 g) mit rosa und grünem Pfeffer in
feinabgeschmeckter Sahnesauce, dazu Gemüse der Saison,
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, Sauce Hollandaise, Beilagensalat
€ 56,00

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

Tiefseegambas gegrillt mit hausgemachter Remoulade, Blattspinat,
Kartoffelgratin, Beilagensalat
€ 27,90

Limandesfilet gebacken auf einem Blattspinatbett,
Weißweinschaumsauce, Kartoffelgratin, Beilagensalat
€ 24,90



DESSERT

Bremer Rote Grütze mit Vanilleis oder Vanillesauce
€ 5,50

Hausgemachtes Apfelkompott mit Vanillesauce
€ 4,90

Lauwarmes Schokoladensoufflée auf Vanillesaucenspiegel
€ 6,90

Außerdem halten wir in der Saison 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 Weizenglutenein 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.