




Vorspeisen:

Gebackene Champignons mit Knoblauchdip und Baguette 	6,50
Gegrillter Garnelenspieß an Knoblauchmayonnaise und Baguette	9,50
Geräucherter Lachs auf Kartoffelrösti an Honig-Dillsoße 	8,50
Panierter Feta auf Tomatenpesto mit Oliven und Baguette 	6,50
Zartes Roastbeef an Pfeffersahneerrettich dazu Baguette	8,50



Suppen:

Champignoncremesuppe mit Croûtons und Sahnehäubchen	5,50
Rinderkraftbrühe „Royal“ mit Eierstich und Gemüsestreifen 	4,50
Kresseschaumsüppchen mit Lachsstreifen  	5,50

Alle Preise verstehen sich in € inkl. Bedienung und gesetzlicher Mehrwertsteuer

 = Vegan  = Vegetarisch  = Glutenfrei  = Lactosefrei

Für den kleinen Hunger:

<i>Deftiges Schinkenbrot</i>	6,90
<i>Käsebrot</i> 	6,90
<i>Graubrot mit Eichsfelder Stracke</i>	7,90
<i>„Strammer Max“ mit Schinken</i>	8,90
<i>„Strammer Max“ mit Mettwurst</i>	9,90
<i>Drei kleine Schweinemedallions auf Kartoffelrösti mit frischen Champignons und Rahmsoße</i>	14,50
<i>Drei kleine Schweinemedallions auf Kartoffelrösti mit Sauerkirsch-RotweinsöÙe</i> 	14,50

Alle Preise verstehen sich in € inkl. Bedienung und gesetzlicher Mehrwertsteuer

 = Vegan  = Vegetarisch  = Glutenfrei  = Lactosefrei

Unsere Spezialitäten:

<i>Geschmortes Ochsenbäckchen an Burgundersoße mit Rahmwirsing und Salzkartoffeln</i> 	18,50
<i>Hähnchenbrust im Sesammantel auf Honigsoße mit Rösti und Salat</i>	18,50
<i>Tagliatelle mit gebratenen Lachswürfeln in Kräutersoße und Salat</i>	14,50
<i>Weidelammrücken auf mediterranem Gemüse mit Kräuterbutter Kartoffelspalten und Salat</i>	27,50
<i>Kalbssteak mit Röstzwiebeln Kräuterbutter Bratkartoffeln und Salatvariation</i>	21,50
<i>Kalbsschnitzel mit Rahm-Blumenkohl Pommes Frites und Salat</i>	19,50
<i>Grillteller „Weender-Hof“ mit Schweinefilet, Rumpsteak, Hähnchenbrust und Schnitzel natur auf Bratkartoffeln und dazu Salat</i>  	19,50

Alle Preise verstehen sich in € inkl. Bedienung und gesetzlicher Mehrwertsteuer



= Vegan



= Vegetarisch




= Glutenfrei



= Lactosefrei

Es ist Pfifferlingzeit:

<i>Pfifferlingrahmsuppe mit Croûtons</i> 	5,90
<i>Gebratene Pfifferlinge* mit Baguette und Salatbeilage</i>	14,50
<i>Kräuterrührei mit Pfifferlingen* Salatbeilage und Baguette</i>	16,90
<i>Kräuterpfannkuchen mit gebratenen Pfifferlingen* und Salat</i>	16,90

Gebratene Pfifferlinge mit:*

<i>Schnitzel „Wiener-Art“</i> 	18,90
<i>Schweinefilet</i>  	21,90
<i>Rumpsteak</i>  	24,50
<i>gegrillter Poulardenbrust</i>  	21,90

Unsere gebratenen Pfifferlinge werden mit **Salat** serviert. Bitte wählen Sie aus folgenden **Beilagen**:
Bratkartoffeln Kroketten Pommes Frites Rösti Salzkartoffeln

* Unsere Pfifferlinge werden mit **Speck** und **Zwiebeln** angedünstet.

Alle Preise verstehen sich in € inkl. Bedienung und gesetzlicher Mehrwertsteuer

 = Vegan  = Vegetarisch  = Glutenfrei  = Lactosefrei

Salate:

<i>Kleiner gemischter Salat mit Fetakäse, Ei, Schinkenstreifen & Joghurtdressing</i>		8,50
<i>Großer gemischter Salat mit Fetakäse, Ei, Schinkenstreifen & Joghurtdressing</i>		11,50
<i>Großer gemischter Salat mit Thunfisch Fetakäse Ei Schinkenstreifen, Essig & Öl</i>		13,50
<i>Großer gemischter Salat mit gebratener Poulardenbrust Fetakäse Ei Schinkenstreifen und Joghurtdressing</i>		14,50
<i>Großer gemischter Salat mit geräuchertem Lachs und Forellenfilets Fetakäse Ei Schinkenstreifen mit Joghurtdressing</i>		15,50

Wir servieren Ihnen zu unseren Salaten **Baguette**.

Alle Preise verstehen sich in € inkl. Bedienung und gesetzlicher Mehrwertsteuer



= Vegan



= Vegetarisch



= Glutenfrei



= Lactosefrei

Gutbürgerliches:

Bauernfrühstück mit Speck und saurer Gurke 10,90

Gebratene Schweineleber 13,50
mit geschmorten Zwiebeln Apfelringen und Kartoffelpüree

Selbstgemachte Sülze 13,50
mit Remoulade Zwiebelringen und Bratkartoffeln

Rinderzunge in Madeirasoße 15,50
mit buntem Gemüse und Salzkartoffeln 

Geflügelgerichte:

Rahmgeschnetzeltes von der Poulardenbrust 18,50
mit frischen Champignons und Salat 

Gegrillte Hähnchenbrust 18,50
in Kresse-Weißweinsauce mit Salat 

Zu unseren Geflügelgerichten wählen Sie bitte aus folgenden **Beilagen**:

Bratkartoffeln *Kroketten* *Pommes Frites* *Rösti* *Folienkartoffel* *Reis*

Alle Preise verstehen sich in € inkl. Bedienung und gesetzlicher Mehrwertsteuer



= Vegan



= Vegetarisch




= Glutenfrei



= Lactosefrei

Gerichte vom Schwein:

Schnitzel „Wiener-Art“ 	13,50
Rahmschnitzel mit frischen Champignons	15,50
Cordon-Bleu gefüllt mit Käse und Schinken	16,50
Holsteiner Schnitzel mit Spiegelei auf Wunsch natur oder paniert 	15,50
Zigeunerschnitzel auf Wunsch natur oder paniert 	15,50
Fleischspieß in pikanter Paprikasoße  	15,50
Schweinefilet mit frischen Champignons und Rahmsoße	18,90
Schweinefilet auf Blattspinat mit Gorgonzolasoße	18,90
Schweinefilet mit frischen Champignons und Zwiebeln käsegratiniert	18,90
Schweinefilet mit geschmorten Tomaten Zwiebeln und Knoblauch gratiniert mit Käse	18,90

Wir servieren alle Gerichte mit einem kleinen **Salat**. Sie können unter folgenden **Beilagen** wählen:

Bratkartoffeln Kroketten Pommes Frites Rösti Folienkartoffel Reis




Alle Preise verstehen sich in € inkl. Bedienung und gesetzlicher Mehrwertsteuer

 = Vegan  = Vegetarisch  = Glutenfrei  = Lactosefrei

Rumpsteak mit:

<i>Kräuterbutter und Speckbohnen</i>	21,90
<i>gerösteten Zwiebeln</i> 	21,90
<i>frischen Champignons</i> 	21,90
<i>Pfeffersauce</i> 	21,90

Rinderfilet mit:

<i>Kräuterbutter und Speckbohnen</i>	27,50
<i>gerösteten Zwiebeln</i> 	27,50
<i>frischen Champignons</i> 	27,50
<i>Pfeffersauce</i> 	27,50

Wir servieren alle Gerichte mit einem kleinen **Salat**. Sie können aus folgenden **Beilagen** wählen:

Bratkartoffeln *Kroketten* *Pommes Frites* *Rösti* *Folienkartoffel* *Reis*

Alle Preise verstehen sich in € inkl. Bedienung und gesetzlicher Mehrwertsteuer

 = Vegan  = Vegetarisch  = Glutenfrei  = Lactosefrei

Fischgerichte:

Matjes nach Hausfrauenart 12,90

*Pochiertes Lachsfilet in Kresse-Weißweinsauce
auf Blattspinat mit gemischtem Salat* 17,50

„Fischplatte“ 23,50
*Filets von Zander Scholle Lachs und Garnelenspieß
an Kräuter-Weißweinsauce mit Salatbeilage*

Gebratenes Schollenfilet „Finkenwerder Art“ 17,50
mit gemischtem Salat 

Gebratenes Zanderfilet 18,50
mit zerlassener Butter und Salatbeilage

*Bitte wählen Sie aus folgenden **Beilagen:***

Bratkartoffeln Kroketten Pommes Frites Kartoffelrösti Reis

Alle Preise verstehen sich in € inkl. Bedienung und gesetzlicher Mehrwertsteuer



= Vegan



= Vegetarisch



= Glutenfrei



= Lactosefrei

Vegetarische Gerichte:


Gebratene Süßkartoffel 13,50
mit Spinat und Pinienkerne auf Weißweinschaum  

Gemüselasagne   12,50

Weißweinrisotto mit saisonalem Gemüse   14,90

Vegane Gerichte:

Zucchinispaghetti mit Gemüsebolognese    12,50

Chili sin carne 12,50
mit Bohnen Tofu und Soja   

Die besondere Empfehlung unseres Auszubildenen Herrn Welday:
„Alicha“ 11,90

Eritreisches Gemüsecurry mit Kartoffeln und Knoblauch   

Zu unseren vegetarischen und veganen Gerichten servieren wir Ihnen einen **Salat**.

Alle Preise verstehen sich in € inkl. Bedienung und gesetzlicher Mehrwertsteuer

 = Vegan  = Vegetarisch  = Glutenfrei  = Lactosefrei

Dessert:

<i>Gemischtes Eis mit Sahne</i>	<i>4,50</i>
<i>Früchtebecher mit frischem Obstsalat</i>	
<i>Vanille- und Erdbeereis und Sahnehaube</i>	<i>6,50</i>
<i>Vanilleeis mit heißen Schattenmorellen und Sahne</i>	<i>6,50</i>
<i>Birne „Helene“</i>	
<i>Vanilleeis mit Birnenhälften, Schokoladensoße und Sahne</i>	<i>6,50</i>
<i>Himbeerparfait mit Früchten garniert</i>	<i>6,50</i>
<i>„Crème brûlée“</i>	<i>5,90</i>
<i>Lauwarmes Schokoladenküchlein</i>	<i>7,50</i>
<i>mit Vanilleeis und Sahne</i>	

Alle Preise verstehen sich in € inkl. Bedienung und gesetzlicher Mehrwertsteuer

 = Vegan  = Vegetarisch  = Glutenfrei  = Lactosefrei