







## Vorspeisen:

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

## Suppen:

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

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

 = Vegan  = Vegetarisch  = Glutenfrei  = Lactosefrei

## Unsere Spezialitäten:

*Schollenfilet an Kräuter-Weißwein-Soße  
mit Petersilienkartoffeln und Salat* 17,50

*Gebratenes Kabeljaufilet an Garnelensauce  
mit Bandnudeln und Salat* 19,50

*Gegrillte Hähnchenbrust im Sesammantel  
auf Honigsoße mit Rösti und Salat* 18,50 

*Medaillons vom Lammrücken an Lavendelsoße  
mit Ratatouille und Rösti* 26,50

*Kalbsrückensteak mit geschmorten Zwiebeln  
Bratkartoffeln und Salatvariation* 23,50  

*Kalbsgeschnetzeltes „Stroganoff“ mit  
Bandnudeln und Salat* 23,50

*Grillteller „Weender-Hof“  
mit Schweinefilet, Rumpsteak, Hähnchenbrust und Schnitzel natur  
auf Bratkartoffeln und dazu Salat* 19,50  

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



= Vegan



= Vegetarisch













= Glutenfrei



= Lactosefrei

## *Es ist Spargelzeit:*

<i>Spargelcremesuppe mit Croûtons</i> 	5,50
<i>Frühlingssalat mit Spargelstückchen</i>	13,50
<i>Orangen-Pfeffervinaigrette und Baguette</i>   	
<i>Spargel mit geräuchertem Lachs</i>	17,90
<i>Honig-Dillsoße und Baguette</i> 	
<i>Gebratener Spargel mit grünem Pfeffer</i>	17,90
<i>auf Kräuterpfannkuchen mit Salatbeilage</i> 	
<i>Heidespargel mit Salzkartoffeln</i>	16,50
<i>wahlweise mit Sauce Hollandaise</i>   <i>oder brauner Butter</i> 	
<i>Heidespargel mit Käse und Schinken überbacken</i>	17,50
<i>dazu Salzkartoffeln</i> 	

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

 = Vegan  = Vegetarisch  = Glutenfrei  = Lactosefrei

## *Frischer Heidespargel mit:*

<i>Schwarzwälder Schinken</i>  	18,50
<i>Schnitzel „Wiener-Art“</i> 	19,90
<i>Schweinefilet</i>  	22,50
<i>Rumpsteak</i>  	26,50
<i>gebratenem Schollenfilet</i> 	26,50
<i>Weidelammrücken</i>  	29,50

*Wir servieren unsere Spargelgerichte mit **Salzkartoffeln**.*

*Bitte wählen Sie zwischen **Sauce Hollandaise** oder **brauner Butter**.*

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

 = Vegan  = Vegetarisch  = Glutenfrei  = Lactosefrei

## **Salate:**

<i>Kleiner gemischter Salat mit Fetakäse, Ei, Schinkenstreifen &amp; Joghurtdressing</i>	8,50
<i>Großer gemischter Salat mit Fetakäse, Ei, Schinkenstreifen &amp; Joghurtdressing</i>	11,50
<i>Großer gemischter Salat mit Thunfisch Fetakäse Ei Schinkenstreifen, Essig &amp; 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


## *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* 18,90

*Zwiebeln und Knoblauch gratiniert mit Käse*

*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





*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

## Vegetarische Gerichte:

<i>Gebratene Süßkartoffel mit Spinat und Pinienkernen auf Weißweinschaum</i>	 	13,50
<i>Blumenkohl-Kartoffel-Auflauf</i>		12,50
<i>Gnocchi mit geschmortem Mangold an Gorgonzolasoße</i>		13,50

## Vegane Gerichte:

<i>Paprikaschote gefüllt mit Tofu-Basmatireis auf Tomatensoße</i>	 	14,50
<i>Ratatouille mit Kartoffelspalten mit Kokoskräutersoße</i>		12,50
<i>Die besondere Empfehlung unseres Auszubildenen Herrn Welday: „Alicha“</i>		11,90
<i>Eritreisches Gemüsecurry mit Kartoffeln und Knoblauch</i>	  	

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

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



= Vegan



= Vegetarisch



= Glutenfrei



= Lactosefrei