



Restaurant mit Sonnenterrasse

Vorspeisen

Heidepfännchen *

Champignons in Kräuterbutter mit Schafskäse
und Brotbröseln im Ofen überbacken, dazu Baguette

kleine Portion 4,90€

große Portion 5,90€

Carpaccio

9,90€

vom irischen Black Angus Rind mit Wildkräutersalat,
getrocknete Tomaten, Parmesan, Balsamico - Vinaigrette und Baguette

Zucchini - Carpaccio *

7,90€

mit Wildkräutersalat, getrocknete Tomaten, Parmesan,
Balsamico - Vinaigrette und Baguette

Beilagensalat *

3,90€

gemischter Salat der Saison

Salate

„Salat a`la Fräulein Lina“

10,90€

bunte Blattsalate der Saison mit Putenbruststreifen
und Joghurtdressing, dazu frisches Kräuterbaguette

„Salat a`la Fräulein Charlotte“

12,90€

großer gemischter Salatteller
mit gebackenen Scampis in krosser Teighülle
dazu Kräuterdressing und frisches Kräuterbaguette

Salat „Vegetarisch“ *

11,90€

Wildkräutersalat, eingelegte Tomaten, Zucchini, Champignons,
Tomaten, Gurken, gegrillten Halloumi und Kräuterbaguette



Restaurant mit Sonnenterrasse

Suppen

*...genauso gern servieren wir Ihnen unsere
hausgemachten delikaten Suppen.*

Niedersächsische Hochzeitssuppe

*mit Mettbällchen, Spargel, Eierstich
und Graupennudeln in einer Hühnerbrühe*

Waldpilzcremesuppe

mit Kräuter-Croutons und krossen Baguette

*Kürbiscremesuppe **

mit Kräuter-Croutons und Crème fraîche

<i>kleine Portion</i>	<i>3,90€</i>
<i>große Portion</i>	<i>5,90€</i>

*Mit der Liebe ist es wie mit der Suppe.
Die ersten Löffel sind immer zu heiß und die
letzten immer zu kalt.*

J. M.



Restaurant mit Sonnenterrasse

Unsere Klassiker

Hausgemachtes Sauerfleisch	10,90€
dazu Bratkartoffeln, Remouladensauce, rote Zwiebeln und Gewürzgurke	
rosa gebratenes Roastbeef	14,90€
mit Remoulade, Rote Zwiebeln und Bratkartoffeln	
Bauernomelette	8,90€
aus Bratkartoffeln mit Speck, Zwiebeln und drei Eiern	
mediterranes Omelette *	11,90€
aus Gemüse der Saison gefüllt mit Käse und dazu Salat	
knusprige Süßkartoffel-Pommes *	4,90€
mit Kräuterdip	

Aus Flüssen und Meeren

frisch gebratene Forelle	ca. 300g	18,90€
mit Mandelbutter, Petersilienkartoffeln und Salatteller mit Wildkräutern	ca. 500g	29,90€
Zanderfilet		18,90€
in Butter gebratene Zanderfilets auf mediterranen Gemüse, dazu bunte Blattsalate und Folienkartoffel mit Kräuterrahm		
Kutterscholle (ca. 350g)		18,90€
mit Speck - Traubensauce und Butterkartoffeln, dazu einen kleinen Salatteller mit Wildkräutern		



Restaurant mit Sonnenterrasse

Fleisch

Rumpsteak „Aberdeen Style“ ca. 200g	19,90€
vom Black Angus Rind und Folienkartoffeln mit Kräuterrahm, Pfefferrahmsauce, dazu Salat und Kräuterbutter	
Putensteak	16,90€
auf mediterranen Gemüse, dazu Backkartoffel mit Kräuterquark und Salatbeilage	
Rinderschmorbraten von Friesland – Rind	16,50€
auf Waldpilzsauce, dazu Apfelrotkohl und hausgemachten Kartoffelplätzchen	
Rippchen	14,90€
Spare Ribs, dazu reichen wir Kartoffelspalten, Krautsalat, BBQ- Sauce und Sour Cream	

Tolle Knolle

Backkartoffel im Folienpäckchen *	7,90€
mit Kräuterquark, dazu einem frischen Salat aus Wildkräutersalat mit Gurken, Tomaten und Paprika	
Folienkartoffel	9,90€
mit Kräuterquark, Putenbruststreifen und einem frischen Salat aus Wildkräutersalat mit Gurken, Tomaten und Paprika	



Restaurant mit Sonnenterrasse

Für unsere Schnitzelfreunde (Kross gebratene Schnitzel aus der Pfanne!)

<i>Schnitzel „Holsteiner Art“</i> mit zwei gebratenen Spiegeleiern	14,90€
<i>Schnitzel „Bauern Art“</i> mit Tomaten und Schafskäse überbacken	15,90€
<i>Schnitzel „Mailänder Art“</i> mit Tomaten und Käse überbacken	15,50€
<i>Schnitzel „Bergsteiger“</i> mit gebratenen Champignon in Speck und Zwiebeln	14,90€
<i>Schnitzel „Wiener Art“</i> mit gemischten Beilagensalat und Zitrone	13,90€

Bitte wählen Sie Ihre Beilagen zum Schnitzel aus:

Bratkartoffeln, Kartoffelspalten, Pommes Frites, Kartoffelplätzchen oder Salat

Für unsere Kleinen

<i>„Käpt`n Blaubär“</i> Fischstäbchen mit Pommes frites, Mayo. oder Ketchup	5,50€
<i>„Tweety - Teller“</i> Hähnchen Crossis mit Pommes frites, Mayo. oder Ketchup	5,50€
<i>„Räuberteller“</i> ein kleiner Teller zum Räubern bei Mama und Papa	0,00€



Restaurant mit Sonnenterrasse

Dessert

Die pure Freude am Leben entsteht durch Genuss.

Genuss ist sehr leicht beeinfluss- und steigerbar.

Genuss ist nicht konsumabhängig.

Mehr Genuss ist erlaubt und ist gesund.

Das Genussprinzip in unserer Dessertkarte ist sozusagen eine Methodensammlung um mehr Genuss zu erleben und damit die Lebensqualität nachhaltig zu steigern.

Viel Freude mit unserem hausgemachten Eis.

Tartufo (italienische Eisspezialität) auf Erdbeersauce und Schlagsahne	6,90€
Zimtparfait auf Pflaumenpüree, Mandelsplitter und Schlagsahne	5,90€
Grand - Marnier - Parfait hausgemachtes Orangenliköreis auf Vanille - Schokoladensauce, Mandelblättchen und Sahne	6,90€
warmer Schokoladenkuchen auf Karamell mit Vanilleeis, Mandelsplitter und Schlagsahne	6,90€
Eierlikör - Becher mit zwei Kugeln Vanilleeis, Eierlikör, Mandelsplitter und Schlagsahne	4,90€
Schoko - Becher mit zwei Kugeln Schokoladeneis, Mandelsplitter und Schlagsahne	4,90€