



Restaurant mit Sonnenterrasse

Vorspeisen

Heidepfännchen *

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

<i>kleine Portion</i>	4,90€
<i>große Portion</i>	5,90€

Carpaccio

9,90€

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

Beilagensalat *

3,90€

gemischter Salat der Saison

Salate

Salat „Dorado“

14,90€

Wildkräutersalat, eingelegte Paprikas, Tomaten, Zucchini,
Tranchen vom Doradenfilet und Kräuterbaguette

„Salat a`la Fräulein Lina“

10,90€

bunte Blattsalate der Saison mit Putenbruststreifen
und Joghurt dressing, dazu frisches Kräuterbaguette

„Salat a`la Fräulein Charlotte“

12,90€

großer gemischter Salatteller
mit einem in Knoblauch gebratenen Garnelenspieß,
dazu Balsamico-Vinaigrette und frisches Kräuterbaguette

Salat „Vegetarisch“ *

10,90€

Wildkräutersalat, eingelegte Tomaten, Zucchini, Champignons,
gehackte Walnüssen, Oliven und gebackener Ziegenkäse



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

Hummersüppchen

mit Grönlandcrevetten und Gemüse-Julienne,
verfeinert mit Sherry und Crème fraîche

Kürbiscremesuppe *

aus Hokkaidokübris, verfeinert mit Crème fraîche, Kräuter-Croutons,
dazu krosses Baguette

kleine Portion 3,90€

große Portion 5,50€

*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	9,90€
<i>dazu Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln, Remouladensauce, rote Zwiebeln und eine Gewürzgurke</i>	
holl. Matjesfilets „Hausfrauen Art“	8,90€
<i>zwei Matjesfilets mit Bratkartoffeln und Sauce</i>	
rosa gebratenes Roastbeef	11,90€
<i>mit Remoulade, Rote Zwiebeln und Bratkartoffeln</i>	
Bauernomelette *	8,90€
<i>aus Bratkartoffeln mit Frühlingszwiebeln und drei Eiern</i>	
knusprige Süßkartoffel-Pommes *	4,90€
<i>mit Kräuterdip</i>	

Aus Flüssen und Meeren

frisch gebratene Lachsforelle ca. 500g	18,90€
<i>mit Mandelbutter, Petersilienkartoffeln und Salatteller mit Wildkräutern</i>	
Dorado	16,50€
<i>mit Specksauce und Butterkartoffeln, dazu einen kleinen Salatteller aus Gurken, Tomaten und Paprika</i>	
Kutterscholle	15,90€
<i>mit Speck - Traubensauce und Butterkartoffeln, dazu einen kleinen Salatteller mit Wildkräutern</i>	
Saibling aus Osterode / Harzer ca. 800 g für 2 Personen	34,90€
<i>gebratener Saibling mit Rahmwirsing, Kartoffelpüree, Petersilienkartoffeln, Zitronenbutter und Speckbutter</i>	



Restaurant mit Sonnenterrasse

Fleisch

Rumpsteak ca. 200g vom Black Angus Rind und Folienkartoffeln mit Kräuterrahm, gebratenen Pfifferlingen in Speck und Zwiebeln, dazu Salat und Kräuterbutter	18,90€
Putensteak auf mediterranen Gemüse, dazu Backkartoffel mit Kräuterquark und Salatbeilage	14,90€
Rinderschmorbraten auf Waldpilzsauce, dazu Apfelrotkohl und hausgemachtes Kartoffelpüree	14,50€
Gulasch aus der Rehkeule mit geschmorten Waldpilzen, dazu Rahmwirsing und Kartoffelplätzchen	16,50€
Prager Schweinebraten an Braumbiersauce mit Apfelrotkohl und hausgemachten Semmelknödeln	13,50€

Tolle Knolle

Backkartoffel im Folienpäckchen * mit Kräuterquark, dazu einem frischen Salat aus Wildkräutersalat mit Gurken, Tomaten und Paprika	7,90€
Folienkartoffel mit Kräuterquark, Putenbruststreifen und einem frischen Salat aus Wildkräutersalat mit Gurken, Tomaten und Paprika	9,50€



Restaurant mit Sonnenterrasse

Für unsere Schnitzelfreunde

(Kross gebratene Schnitzel aus der Pfanne!)

Schnitzel „Enzian“	14,50€
<i>mit Ananas, Preiselbeeren und Käse überbacken</i>	
Schnitzel „Bauern Art“	14,90€
<i>mit Tomaten und Schafskäse überbacken</i>	
Schnitzel „Bergsteiger“	11,90€
<i>mit gebratenen Champignon in Speck und Zwiebeln</i>	
Schnitzel „Jäger Art“	11,90€
<i>mit Champignonrahmsauce</i>	

Bitte wählen Sie Ihre Beilagen zum Schnitzel aus:

*Bratkartoffeln, Kartoffelspalten, Pommes Frites,
hausgemachte Kartoffelplätzchen oder Salat*

Für unsere Kleinen

„Käpt`n Blaubär“	5,50€
<i>Fischstäbchen mit Pommes frites, Mayo. und Ketchup</i>	
„Tweety - Teller“	5,50€
<i>Hähnchen Crossis mit Pommes frites, Mayo. und Ketchup</i>	
„Kanzler - Platte“	6,90€
<i>Currywurst^(1,2,3) mit Krautsalat und Pommes Frites</i>	
„Räuberteller“	0,00€
<i>ein kleiner Teller zum Räubern bei Mama und Papa</i>	



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.

Waldbeerparfait auf Vanillesauce und Sahne	5,90€
Zimtparfait auf Pflaumenpüree und Sahne	5,90€
Grand - Marnier - Parfait hausgemachtes Orangenliköreis auf Vanille - Schokoladensauce und Sahne	6,90€
Dessertvariation aus Zimtparfait, hausgemachtes Waldbeereis, Grand-Marnier-Parfait und Schlagsahne	8,90€
warmer Schokoladenkuchen auf Karamell mit Vanilleeis, Mandelsplitter und Sahne	6,90€
Eierlikör - Becher mit zwei Kugeln Vanilleeis, Eierlikör, Mandelsplitter und Sahne	4,90€
Schoko - Becher mit zwei Kugeln Schokoladeneis, Mandelsplitter und Sahne	4,90€

*** vegetarisches Gericht**