

Die Vorspeise

<i>Entenbrust an Feldsalat, mariniert mit Kürbis-Chutney angerichtet im Rauch-Weckglas (4, 9, 12)</i>	12,50
<i>„Vitello i pomodoro“ Feines Carpaccio vom Kalbstafelspitz, Zebra-Tomate und Mozzarella, mariniert mit Paprika-Oliven-Vinaigrette (4, 9, 12)</i>	13,50
<i>Fruchtig-pikanter Mangold-Spinat-Salat mit Avocado Granatapfel und Mango in Soja-Chili-Dressing dazu Filet vom Zander in schwarzem Sesam gebraten (2, 4, 6, 9, 12, 13)</i>	12,50

Die Suppe

<i>Rahmsuppe von Süßkartoffel und Kürbis, dazu Speck-Espuma (4, 7, 9)</i>	8,00
<i>Kummerrahmsüppchen mit altem Cognac (3, 4, 5)</i>	9,50
<i>Afghanische rote Linsensuppe mit geräucherten Kartoffelchips (4, 7, 9)</i>	8,00
<i>Duhner Bouillabaisse, darin Rotbarbe, Steinbeißer Garnele und Grünschalmschale (2, 3, 5, 9, 14)</i>	9,50

Der Zwischengang

<i>Surprême von der Wachtelbrust an Selleriemousse mit gebratenem Kürbis und Granatapfelsauce (4, 5)</i>	15,50
<i>Trüffel-Burger mit hausgemachtem Dry-Aged-Flacksteak (120g) getrüffeltes Burgersauce, gehobelter Parmesan, Kürschtomaten Serrano-Schinken, Rucola und eingelegter Trüffel (1, 4, 9, 12)</i>	19,50

Unverträglichkeiten, die Allergien auslösen können:

1 Eier 2 Fisch 3 Krustentiere 4 Milchprodukte 5 Sellerie 6 Sesamsamen 7 Schwefeldioxid
8 Erdnüsse 9 Gluteinhaltiges Getreide 10 Lupine 11 Schalenfrüchte 12 Senf 13 Sojabohnen 14 Weichtiere

Zusatzstoffe:

a) Geschmacksverstärker b) Farbstoffe c) Konservierungsmittel d) Natriumpökelsalz
e) Nitrat f) Antioxidationsmittel g) geschwefelt h) geschwärzt i) gewachst k) Phosphat
l) Süßungsmittel m) Phenylalaninquelle

Der Fisch

„Zweierlei Dreierlei“

*Schollenfilet gedünstet, auf Kartoffelschnee mit Weißwein-Sauce
Steinbeißerfilet gebraten, mit Süßkartoffel-Wedges
Seelachsfilet gebacken, auf Kartoffelsalat (1, 2, 4, 5, 9, 12) 21,00*

*Filet vom Kabeljau mit Vanillesalz aus dem Ofen
auf einem Kürbis-Apfel-Beet, dazu roter Camargue-Reis
(1, 2, 4, 5, 9, 12) 24,50*

Probierportion 18,50

*Medaillons vom Seeteufel in einer Salami-Schinken-Krume gebraten
auf bunten Rüben in Ahornsirup, dazu Sellerie-Mousse (2, 5, 7, 9) 28,00*

Probierportion 21,00

Willkommen Vegetarier!

*Gratiniertes Ratatouille-Risotto mit Bio-Heumilchkäse
vom Hof Tcken (4) 15,50*

*Flammkuchen mit Crème fraîche, Ziegenkäse, Feige und Rauke
(4, 8, 9) 21,00*

*Süßkartoffel-Wedges und Kürbis-Bolognese
dazu bunte Blattsalate in Tomaten-Dressing (12) 12,50*

Unverträglichkeiten, die Allergien auslösen können:

*1 Eier 2 Fisch 3 Krustentiere 4 Milchprodukte 5 Sellerie 6 Sesamsamen 7 Schwefeldioxid
8 Erdnüsse 9 Gluteinhaltiges Getreide 10 Lupine 11 Schalenfrüchte 12 Senf 13 Sojabohnen 14 Weichtiere*

Zusatzstoffe:

*a) Geschmacksverstärker b) Farbstoffe c) Konservierungsmittel d) Natrippökelsalz
e) Nitrat f) Antioxidationsmittel g) geschwefelt h) geschwärzt i) gewachst k) Phosphat
l) Süßungsmittel m) Phenylalaninquelle*

Das Fleisch

Bitte wählen Sie Ihre bevorzugte Fleischspeise (Rohgewicht), die gewünschte Garstufe sowie die passenden Beilagen (s. u.):

<i>Rinderfilet-Steak ca. 140g</i>	<i>21,00</i>
<i>Rinderfilet-Steak ca. 200g</i>	<i>29,50</i>
<i>Barbarie Entenbrust ca. 200g</i>	<i>12,50</i>
<i>Dry-Aged-Rumpsteak ca. 140g</i>	<i>18,50</i>
<i>Dry-Aged-Rumpsteak ca. 200g</i>	<i>26,00</i>

Gemüsebeilagen:

Preiselbeerrotkohl

Grüne Bohnen mit Speck und Zwiebeln (4, d)

Gebratene Champignons mit Speck und Zwiebeln (4, d)

Gegrilltes mediterranes Gemüse *pro Portion 3,50*

Kartoffel- und Reis-Beilagen:

Ofenkartoffel mit Sour Cream (1, 4, 5, 12, 13, a)

Pommes Frites

Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln (4, d)

Rosmarin-Drillinge (4)

Süßkartoffel-Wedges

Basmatireis *pro Portion 3,50*

Feine Saucen:

Rahmsauce mit grünem Pfeffer (4, 5, f)

Sauce Hollandaise (1, 4)

Kausgemachte Kräuterbutter (4) *pro Portion 3,50*

... und / oder einen Salat von unserem Buffet *6,00*

Unverträglichkeiten, die Allergien auslösen können:

*1 Eier 2 Fisch 3 Krustentiere 4 Milchprodukte 5 Sellerie 6 Sesamsamen 7 Schwefeldioxid
8 Erdnüsse 9 Gluteinhaltiges Getreide 10 Lupine 11 Schalenfrüchte 12 Senf 13 Sojabohnen 14 Weichtiere*

Zusatzstoffe:

*a) Geschmacksverstärker b) Farbstoffe c) Konservierungsmittel d) Natripökelsalz
e) Nitrat, f) Antioxidationsmittel g) geschwefelt h) geschwärzt i) gewachst k) Phosphat
l) Süßungsmittel m) Phenylalaninquelle*

Unsere Klassiker

*Kalbsrückensteak unter der Senf-Rosmarin-Kruste
an Portweinschalotten, dazu lila Herzogin-Kartoffeln (1,4,9,12)* 22,00

*Feiner Kalbstafelspitz in Petersilien-Rahmsauce
dazu Blütengemüse und Heidekartoffeln (4, 5)* 21,00

Probierportion 16,00

„Steinbutt-Curry“

*Filet vom edlen Steinbutt gebraten, in einer fruchtigen Currysauce
dazu Basmatireis und Salatherzen in Sauerrahm-Dressing
(2, 4, 9, 12)* 31,00



„Gastlichkeit in Niedersachsen“

„Strammer Max“

*Vollkornbrot mit geräuchertem Schinken und Spiegelei
dazu Mixed Pickles (1, 4, 9, 7)* 16,00



„Gastlichkeit in Niedersachsen“

„Schweinepfeffer“

*Spitzen vom Schweinefilet in einer Pfeffer-Steaksauce
angerichtet im Nüdelnest, dazu Wurzelgemüse (1, 4, 5, 9, 12)* 16,00

Unverträglichkeiten, die Allergien auslösen können:

1 Eier 2 Fisch 3 Krustentiere 4 Milchprodukte 5 Sellerie 6 Sesamsamen 7 Schwefeldioxid
8 Erdnüsse 9 Gluteinhaltiges Getreide 10 Lupine 11 Schalenfrüchte 12 Senf 13 Sojabohnen 14 Weichtiere

Zusatzstoffe:

a) Geschmacksverstärker b) Farbstoffe c) Konservierungsmittel d) Natrippökelsalz
e) Nitrat f) Antioxidationsmittel g) geschwefelt h) geschwärzt i) gewachst k) Phosphat
l) Süßungsmittel m) Phenylalaninquelle

Für unsere lieben Gäste

*Hausgemachte Geflügel-Nuggets im Cornflakes-Mantel
mit Pommes Frites (1,9)*

7,50

*Fischstäbchen aus frischem Seelachsfilet
mit Brokkoli und Pommes Frites (1, 2, 4,9)*

8,50

*Schnitzel aus dem Jungschweinsrücken
mit Erbsen-Wurzelgemüse und Pommes Frites (1, 4,9)*

9,00

*Spaghetti mit Tomaten- oder Bolognese-Sauce
dazu frisch geriebener Grana Padano (1, 4, 5,9)*

7,00

*...und danach gibt's noch eine Kugel Eis
(Erdbeer-, Schokolade- oder Vanilleeis) und einen Lolli!*

Das Dessert

*Kremige Panna Cotta mit dem Geschmack der Kaffeebohne
an gerösteten Pinienkernen in Karamelsauce (4)*

8,00

*Birnen-Crumble mit hausgemachtem Eis
aus Hof Tcken's Joghurt (1, 4,9)*

8,00

*Mousse au chocolat mit Chili verfeinert
auf einem Rotweinspiegel (1, 4, 11, 13)*

8,00

Unverträglichkeiten, die Allergien auslösen können:

1 Eier 2 Fisch 3 Krustentiere 4 Milchprodukte 5 Sellerie 6 Sesamsamen 7 Schwefeldioxid
8 Erdnüsse 9 Gluteinhaltiges Getreide 10 Lupine 11 Schalenfrüchte 12 Senf 13 Sojabohnen 14 Weichtiere

Zusatzstoffe:

a) Geschmacksverstärker b) Farbstoffe c) Konservierungsmittel d) Natrippökelsalz
e) Nitrat f) Antioxidationsmittel g) geschwefelt h) geschwärzt i) gewachst k) Phosphat
l) Süßungsmittel m) Phenylalaninquelle