

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) Natriumpökelsalz
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 Schalefrüchte 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