



RESTAURANT MIT SONNENTERRASSE

Vorspeisen

Heidepfännchen * Champignons in Kräuterbutter mit Schafskäse und Brotbröseln im Ofen überbacken, dazu Baguette	6,50€
Beilagensalat * gemischter Salat der Saison	4,90€

Salate

„Salat a`la Fräulein „Lina“ bunte Blattsalate der Saison mit Putenbruststreifen und Senf-Kräutervinaigrette, dazu krosses Kräuterbaguette	13,90€
„Salat a`la Fräulein „Charlotte“ großer gemischter Salatteller mit gebratenen Scampis in Knoblauchöl, dazu krosses Kräuterbaguette	14,90€

Suppen

Niedersächsische Hochzeitssuppe
mit Mettbällchen, Spargel, Eierstich
und Graupennudeln in einer Hühnerbrühe

Spargelcremesuppe
mit Rauchlachsstreifen, Spargelstücken,
Kräutercroustons und Crème fraîche

kleine Portion	5,50€
große Portion	8,90€



RESTAURANT MIT SONNENTERRASSE

Unsere Klassiker

Hausgemachtes Sauerfleisch dazu Bratkartoffeln, Remouladensauce, rote Zwiebeln und Gewürzgurke	15,90€
Rosa gebratenes Roastbeef (kalt) mit Sauce Tatar, Rote Zwiebeln und Bratkartoffeln in Speck und Zwiebeln	18,90€
Backkartoffel im Folienpäckchen * mit Kräuterquark, dazu einem frischen Salat	10,90€

Fleisch

Rindergulasch vom Friesland Rind mit Waldpilzen und roter Paprika, dazu Apfelrotkohl und hausgemachten Kartoffelplätzchen	19,90€
Geschmorte Kaninchenkeule auf Wacholdersauce, dazu Wirsingrahm und Herzoginkartoffeln	22,90€
Italienisches Lammkeule in Rosmarin und Knoblauch geschmort, dazu Möhregemüse und Kartoffelpüree	22,90€
Geschmorte Lammhaxe auf einer kräftigen Jus, dazu Wirsingrahm und Kartoffelpüree	22,90€
Schnitzel „Wiener Art“ mit einer Salatbeilage, dazu krosse Bratkartoffeln oder Curly Fries	18,90€



RESTAURANT MIT SONNENTERRASSE

Aus Flüssen und Meeren

- Zanderfilet** 22,90€
in Butter gebratenes Zanderfilet auf mediterranen Gemüsen,
dazu bunte Blattsalate und eine Folienkartoffel
- Gegrilltes Doradenfilet** 22,90€
auf Wirsingrahm, dazu Kartoffelpüree und Salat

Stint – Saison

Ein kleiner, silbrig glänzender Fisch erlebt in Norddeutschland
seit einigen Jahren eine Renaissance: der Stint.

Zwischen Februar und April wandern große Schwärme
von der Nordsee in Elbe und Weser flussaufwärts,
um zu laichen - dann ist Stint-Saison in Norddeutschland.

Gegessen wird Stint meist mit der Hand.

Der Fisch wird meistens gebacken, in Norddeutschland
jedoch traditionell in Roggenmehl gewendet.

- Stint „M“** kleine Portion 17,90€
in Roggenmehl gebratener Stint mit Remouladensauce
und Bratkartoffeln oder warmer Kartoffelsalat
- Stint „XL“** große Portion 22,90€
in Roggenmehl gebratener Stint mit Remouladensauce
und Bratkartoffeln oder warmer Kartoffelsalat

Für unsere Zwerge

- „Käpt´n Blaubär“** 7,90€
Fischstäbchen mit Curly Fries, Mayo. oder Ketchup
- „Tweety – Teller“** 7,90€
Hähnchen Crossis mit Curly Fries, Mayo. oder Ketchup
- Portion Curly Fries** 4,50€
mit Ketchup oder Mayo



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 Sahne	7,90€
Tartufo Limoncello (italienische Eisspezialität) Zitronen-Limoncello-Trüffel auf Erdbeersauce und Sahne	7,90€
Grand – Marnier - Parfait hausgemachtes Orangenliköreis auf Vanille - Schokoladensauce und Sahne	8,90€
Dessertvariation für 2 Personen hausgemachtes Orangenliköreis auf Vanille – Schokosauce, Tartufo mit Erdbeersauce, Zimtparfait auf Pflaumenpüree, Mandelsplitter und Schlagsahne	12,90€
Eierlikör - Becher mit zwei Kugeln Vanilleeis, Eierlikör, Schokosauce, Mandelsplitter und Sahne	6,90€
Warmer Apfelstrudel mit Vanilleeis und Schlagsahne	6,90€
Zimtparfait auf Pflaumenpüree und Schlagsahne	7,90€
Verschiedene Kuchen und Torten	