



RESTAURANT MIT SONNENTERRASSE

Buffet - oder Menü – Auswahl

Der Hauptgang bei Menüs ist auch in Buffetform möglich!

Kalte Speisen

| | |
|--|--------|
| Parmaschinken mit Melone | 7,90€ |
| „Vitello Tonato“ Kalbfleisch mit Thunfischsauce | 10,90€ |
| Zucchini – Carpaccio mit Wildkräutersalat und Parmesan | 5,90€ |
| Mozzarella mit Tomaten und frischem Basilikum – Pesto | 6,90€ |
| „Antipasti“ Eingelegte geschmorte Paprikaschoten, gefüllte Champignons mit Frischkäse, geschmorte Zucchini und getrocknete Tomaten | 7,90€ |
| Bauernsalat mit Schafskäse | 4,90€ |
| Roastbeef rosa gebraten mit Remouladensauce | 8,90€ |
| Honigmelone mit Schwarzwälder Schinken | 6,50€ |
| Hausgebeizter Lachs mit Senf-Honig-Dillsauce | 9,90€ |
| Käseauswahl mit Weintrauben | 7,90€ |
| Carpaccio vom irischen Black Angus Rind mit Wildkräutersalat, getrocknete Tomaten, Parmesan, Balsamico - Vinaigrette | 8,90€ |
| Wildkräutersalat mit Frühlingskräuter dressing | 4,90€ |
| Champignon-Carpaccio mit Wildkräuter-Vinaigrette | 5,90€ |



RESTAURANT MIT SONNENTERRASSE

Suppen

| | |
|--|-------|
| Minestrone – Italienische Gemüsesuppe | 4,90€ |
| Niedersächsische Hochzeitssuppe mit Mettbällchen, Spargel, Eierstich und Graupennudeln in Hühnerbrühe | 4,90€ |
| Kalte Gurkensuppe mit Rauchlachsstreifen und Crème fraîche | 5,50€ |
| Tomatencremesuppe mit Crème fraîche und Croûtons | 4,90€ |
| Kürbiscremesuppe mit Crème fraîche, Kürbiskernen und Croûtons | 4,90€ |
| Spargelcremesuppe mit Rauchlachsstreifen, Spargelstücke, Crème fraîche und Croûtons | 5,50€ |
| Waldpilzcremesuppe mit Sahnehäubchen | 4,90€ |
| Steinpilzrahmsüppchen mit Röstmandeln und Croûtons | 5,90€ |
| Kartoffelcremesuppe mit gebratenen Pfifferlingen | 5,90€ |
| Feine Hummersuppe mit frischem Dill und einem Hauch Fernweh | 5,90€ |
| Kartoffelcremesuppe mit Grönland Crevetten und Crème fraîche und Croûtons | 5,90€ |

Zu allen Suppen reichen wir Baguette oder Bauernbrot!



RESTAURANT MIT SONNENTERRASSE

Hauptgerichte

Zu jedem Gericht können Sie sich eine Gemüse – und eine Sättigungsbeilage aussuchen!

| | |
|--|--------|
| Nackenbraten mit Senf - Kräuterkruste in Braunbiersauce | 16,90€ |
| Putengeschnetzeltes in Champignonrahmsauce | 16,90€ |
| Rinderschmorbraten in Steinpilzsauce | 18,90€ |
| Krustenbraten in Braunbiersauce | |
| Perlhuhnbrust in „Café de Paris“ | 16,90€ |
| Gefüllte Poulardenbrust mit Blattspinat in Tomaten-Salbeisauce | 16,90€ |
| Norwegisches Lachsfilet auf Tomaten – Lauchsauce | 17,90€ |
| Tranchen vom Schweinefilet auf Champignonrahmsauce | 18,90€ |
| gebratene Doradenfilets auf mediterranen Gemüse | 20,90€ |
| Zanderfilet auf mediterranen Gemüse | 20,90€ |



RESTAURANT MIT SONNENTERRASSE

| | |
|---|--------|
| Überbackene Cannelloni mit Blattspinatfüllung und Mozzarella | 15,90€ |
| Lammbraten „Sauce Provencial“ | 18,90€ |
| Gebratenes Zanderfilet auf mediterranen Gemüse | 18,90€ |
| Schweinefilet im Speckmantel auf Champignonsauce | 18,90€ |
| Rindergulasch vom Friesland Rind mit Waldpilzen und roter Paprika | 18,90€ |
| Geschmorter Rinderbraten vom Friesland Rind mit Steinpilzsauce | 18,90€ |
| Bachforellenfilets in Mandelbutter frisch aus dem Ofen | 20,90€ |
| Schweinerückenbraten mit Senf-Kräuterkruste und Pfeffersauce | 17,90€ |
| Schweinehaxe mit Schmorsauce | 18,90€ |
| Spanferkelrollbraten mit Braunbiersauce | 18,90€ |
| Geschmorte Rehkeule „Diana“ an einer Sauce mit Trauben und Waldpilzen | 22,90€ |
| Rosa gebratener Lammrücken auf Rotwein-Pfeffersauce | 29,90€ |
| Rosa gebratenes Roastbeef auf Pfefferrahmsauce | 28,90€ |



RESTAURANT MIT SONNENTERRASSE

Sättigungs – Beilagen

Kartoffelgratin
Petersilienkartoffeln
Kroketten
Kartoffelplätzchen
Bratkartoffeln
Basmatireis
Spätzle
Semmelknödel, Kartoffelklöße
Folienkartoffel mit Kräuterquark
Kartoffelpüree

Gemüse – Beilage

Speckbohnen
Apfelrotkohl, Sauerkraut
Möhrengemüse
Brokkoli, Blumenkohl
Rosenkohl, Wirsingrahm
Gebratene Champignons in Speck und Zwiebeln
Blattspinat in Rahm mit Knoblauch
Mediterranes Grillgemüse



RESTAURANT MIT SONNENTERRASSE

Dessert

| | |
|--|-------|
| Obstsalat und Mascarponecreme oder Vanilleeis | 4,50€ |
| Hausgemachtes Tiramisu | 5,90€ |
| Mousse au Chocolate mit Schlagsahne und Mandelsplitter im Gläschen | 4,90€ |
| Niedersächsische Beerengrütze mit Vanilleeis und Sahne im Gläschen | 4,50€ |
| Joghurtcreme auf Himbeeren und brauen Zucker | 4,50€ |
| Panna Cotta mit hausgemachter Erdbeersauce | 4,50€ |
| Bayerisch Creme mit Fruchtsauce | 4,50€ |
| Pfirsich – Joghurtcreme | 4,50€ |
| Schneewittchen – Dessert mit Kirschen und Joghurt-Quark | 4,90€ |

Preis pro Person