

## Vorspeisen

### AUS DEM SUPPENTOPF

- OMAS HOCHZEITSSÜPPCHEN <sup>c,i</sup> 9,90 €
- LECKERE KARTOFFELSUPPE <sup>2,i</sup>  
mit Speck und Zwiebelchen 9,90 €
- TOMATENCREMESUPPE TOSKANA <sup>☿</sup>  
von der frischen Strauchtomate 9,90 €

\*\*\*\*\*

### KLEINE LECKEREIEN

- BRUSCHETTA <sup>11,a,i</sup> <sup>☿</sup> 9,90 €  
von der frischen Strauchtomate
- FRIESEN BRUSCHETTA <sup>11,a,d,j</sup> 12,90 €  
mit geräuchertem Lachs, herzhaft zubereitet  
mit Honigbalsamico-Vinaigrette
- MARINIERTER HIRTENKÄSE <sup>3,11,a,g,i</sup> <sup>☿</sup> 12,90 €  
aus dem Ofen mit Paprika, frischen Kräutern,  
Baguette und Schmandcreme

<sup>☿</sup> - vegetarisch

UNSERE  
*Speisekarte*

## *Kleiner Hunger*

### TOLLE KNOLLE

**GROSSE OFENKARTOFFEL** <sup>11,g,a,i</sup>  13,90 €  
mit leckerer Schmandcreme,  
frischen Kräutern und kleinem Salatbouquet

Serviert mit:

Pikanten Hähnchenbruststreifen 8 €

Norwegischem Räucherlachs <sup>d</sup> 10 €

\*\*\*\*\*

### EIN HAUFEN GRÜNZEUG

**VERONA** <sup>11,a,g,i</sup> 16,90 €  
gegrillte Hähnchenbruststreifen auf bunten Gartensalat  
an Honigbalsamicovinaigrette und ofenfrisches Baguette

**BUNTER GARTENSALAT** <sup>a,g,i</sup>  14,90 €  
mit warmen Hirtenkäse an Balsamicovinaigrette  
mit Wildpreiselbeeren und Baguette

 - vegetarisch

UNSERE  
*Speisekarte*

## Lieblingsgerichte

### FEINE LECKEREIEN

**5. JAHRESZEIT** <sup>a,g</sup>  16,90 €  
frische Strauchtomate, Champignons, Paprika, Zwiebeln  
und Hirtenkäse aus dem Ofen mit Parmesan, Oliven und Baguette

**GREETSIELER HAFENKIEKER** <sup>11,d,i</sup> 19,90 €  
leckere Reibepfannkuchen  
mit norwegischem Räucherlachs an kleinem Salatbouquet

**PORTOFINO** <sup>c,g</sup>  18,90 €  
feine Tagliatelle mit leckerem Pesto,  
Olivenöl, frischen Kirschtomaten und gehobeltem Parmesan

## *Fisch & Meer*

### GRÜBE VON DER NORDSEE

**OSTFRIESENMATJES** <sup>11,d</sup> 19,90 €  
bunt garniert mit Apfel, Gurke,  
Zwiebeln und Kräuterschmand dazu Bratkartoffeln

**KUTTERSCHMAUS** <sup>11,a,c,d,j</sup> 25,90 €  
zarte Schollenfilets in Butter gebraten,  
serviert an feiner Rieslingschaumsauce mit frischen Kräutern,  
dazu Petersilienkartoffeln und frischen Gartensalat

 - vegetarisch

UNSERE  
*Speisekarte*

UNSERE  
*Schnitzelparade*

- KLEINER STROLCH** <sup>3,11,a,c,g,i</sup> 16,90 €  
kleines Schweineschnitzel in der Pfanne gebraten  
an einer Ofenkartoffel mit feiner Schmandcreme  
und buntem Salatbouquet
- WIENER ART** <sup>11,a,c,j</sup> 19,90 €  
zartes Schweineschnitzel in der Pfanne  
zubereitet mit Bratkartoffeln und frischem Gartensalat
- MAILÄNDER SCHNITZEL** <sup>a,c,g</sup> 22,90 €  
mit frischer Tomate, Paprika, Champignons,  
Zwiebeln und Hirtenkäse überbacken, dazu Baguette
- PFEFFER SUSI** <sup>11,a,c,g,i</sup> 23,90 €  
zartes Schweineschnitzel aus der Pfanne  
an pikanter Madagaskarsauce mit buntem Pfeffer,  
dazu Süßkartoffelstäbchen und frischen Gartensalat
- FÖRSTERIN** <sup>2,11,a,c,g,i,j</sup> 24,90 €  
zartes Schweineschnitzel in der Pfanne gebraten  
mit frischen Champignons in Rahm,  
dazu servieren wir Bratkartoffeln und frischen Gartensalat
- OSNABRÜCKER SCHNITZEL** <sup>2,11,a,c,g,i,j</sup> 25,90 €  
in der Pfanne gebraten, mit kleinen Waldpilzen in Rahm,  
gehobeltem Parmesan, Kartoffelküchlein und frischen Gartensalat



UNSERE  
*Speisekarte*

*Frisch vom Grill*

LECKERE SPEZIALITÄTEN VOM GRILL

**BARDOLINO** <sup>g</sup> 29,90 €  
pikante Schweinefiletmedaillons auf herzhaftem  
italienischem Gemüse aus dem Ofen mit Parmesan,  
frischen Kräutern und Kartoffelkühlein

**SÜDSEETRAUM** <sup>c,g</sup> 27,90 €  
zarte Hähnchenbrustfilets vom Grill mit gebackener Banane  
an pikanter Curryschaumsauce mit Ananas und Knusperkroketten

**WALDESLUST** <sup>11,c,g,i</sup> 29,90 €  
zarte Schweinefiletmedaillons  
umlegt mit kleinen Waldpilzen in Rahm, dazu servieren wir  
Knusperkroketten und frischen Gartensalat

HOTEL RESTAURANT SEIT 1885

**BRAUMEISTER** <sup>11,g,j</sup> 36,90 €  
gegrilltes Rumpsteak, pikant zubereitet an delikater  
Pfefferrahmsauce, dazu servieren wir Süßkartoffelstäbchen  
und frischen Gartensalat

UNSERE  
*Speisekarte*

*Dessert*

SÜSSE VERFÜHRUNG

HIMBEERSORBET <sup>11</sup> 8,90 €  
gespritzt mit Himbeergeist oder prickelndem Sekt  
- auch alkoholfrei

Warmes SCHOKOLADENSOUFFLÉ <sup>11,c,g</sup> 11,90 €  
an Schokostaub und Vanilleeis

WALNUSSEIS <sup>11,g</sup> 8,90 €  
mit Eierlikör und Schokostaub

BEERENSCHMAUS <sup>11,g</sup> 8,90 €  
Vanilleeis mit hausgemachter warmer Roter Grütze

Leckeres TIRAMISU <sup>9,11,c,g</sup> 8,90 €

WIR WÜNSCHEN EINEN *guten Appetit!*

UNSERE  
*Speisekarte*

## DEKLARATIONSPFLICHTIGE ZUSATZSTOFFE

- 1 mit Farbstoff
- 2 mit Konservierungsstoff
- 3 mit Antioxidationsmittel
- 4 mit Geschmacksverstärker
- 5 geschwefelt
- 6 geschwärzt
- 7 mit Phosphat
- 8 mit Milcheiweiß (bei Fleischerzeugnissen)
- 9 koffeinhaltig
- 10 chininhaltig
- 11 mit Süßungsmittel
- 13 gewachst

## DEKLARATIONSPFLICHTIGE ALLERGENE

- a Glutenthaltiges Getreide
- b Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
- c Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse
- d Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse
- e Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
- f Soja(bohnen) und daraus gewonnene Erzeugnisse
- g Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse
- h Schalenfrüchte
- i Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse
- j Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
- k Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- l Schwefeldioxid und Sulphite
- m Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- n Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse



UNSERE  
*Speisekarte*