

Vorspeisen

OMAS HOCHZEITSSUPPE c,j 9,90 E
mit ofenfrischem Baguette

TOMATENCREMEMESUPPE TOSKANA 9,90 E
von der frischen Strauchtomate
mit Sahnehaube, Parmesan und Baguette

BRUCHETTA 11,a,j 9,90 E
auf geröstetem Baguette mit frischer Strauchtomate,
roten Zwiebeln, Olivenöl und Parmesan

KLEINER CAMEMBERT 12,50 E
mit Wildpreiselbeeren, Schmandcreme
an kleinem Salatbouquet mit Honig Balsamico-Vinaigrette

HEIßE ZIEGE 14,50 E
Warmer Ziegenkäse an Honigbalsamicovinaigrette
mit mediterranen Kräutern, Salatbouquet
und ofenfrischem Baguette



Lieblingsgerichte

5. JAHRESZEIT a,g 17,50 E

mediterranes Gemüse frisch aus dem Ofen,
mit Schafskäse, italienischen Kräutern, Olivenöl,
Parmesan und ofenfrischem Baguette

LECKERE BAUERNKARTOFFELN 11,g,a,j 15,90 E

mit hausgemachter Schmandcreme und frischen Kräutern
an kleinem Salatbouquet

dazu: gegrillte Streifen vom Landgockel + 5,50 E

Streifen vom Emdener Matjesfilet + 5,50 E
mit Zwiebel, Apfel und Gurke

VERONA 11,a,g,j 16,50 E

bunte Gartensalate mit Zitronenjoghurt-Dressing,
Orangenscheiben und ofenfrisches Baguette

dazu: gegrillte Streifen vom Landgockel + 5,50 E

marinierte Schafskäsewürfel mit + 4,90 E
Grana Padano



Pasta - Basta!

PORTOFINO c,g 19,90 E
gebackene Cherry-Tomaten auf frischer Tagliatelle
mit Tomatenpesto und gehobeltem Parmesan

FRISCHE TAGLIATELLE 19,90 E
mit frischen Champignons
aus dem Teutoburger Wald in Rahm und Grana Padano
mit Speck und Zwiebeln

NORWEGISCHER RÄUCHERLACHS 21,90 E
Auf weißen Bandnudeln in feiner Sahnesauce mit frischem Dill

Fishekutter Attoi

OSTFRIESENMATJES 11,d 20,50 E
Drei Emdener Matjesfilets mit Apfel, Gurke, rote Zwiebeln,
Kräuter Schmand und Röstkartoffeln

SEEMANNSBRAUT 11,a,c,d,j 28,90 E
auf der Haut gebratenes Seehechtfilet mit hausgemachter
Remoulade, an kleinem Salatbouquet,
und Drillingskartoffeln mit Kräuterbutter mit Schmand

KUTTERSCHMAUS 11,a,c,d,j 32,50 E
zarte Schollenfilets in Zitronenbutter gebraten
an feiner Dillschaumsauce, Petersilienkartoffeln
und frische Gartensalate



Unsere Schnitzelparade

VOM LANDSCHWEIN IN DER PFANNE GEBRATEN

Herzhaftes HACKMANN KOTELETT 11,a,c,j 19,50 E
paniert, an bunter Salatbeilage mit Röstkartoffeln

KLEINER STROLCH 3,11,a,c,g,j 18,50 E
kleines Schnitzel mit Drillingskartoffeln
und Kräuter Schmand an bunter Salatbeilage

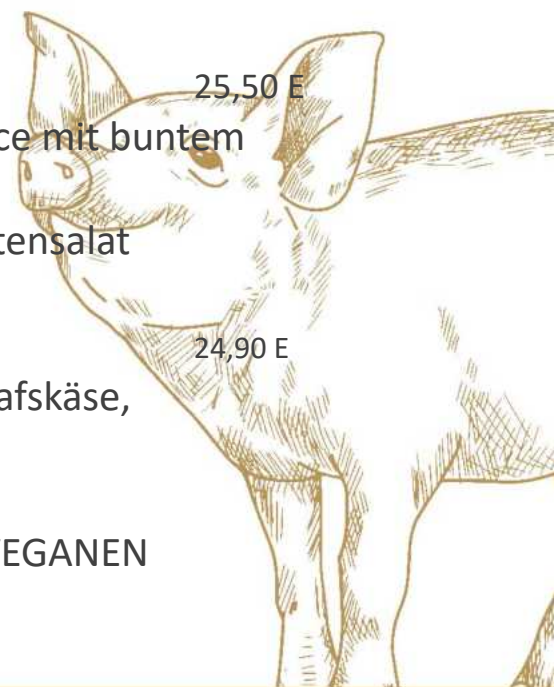
Schnitzel WIENER ART 11,a,c,j 21,50 E
mit Röstkartoffeln, Speck und Zwiebeln
dazu frische Gartensalate

GUTSHERRENSCHNITZEL 2,11,a,c,g,i,j 27,50 E
mit frischen weißen und braunen Champignons an Speck und
Zwiebeln in Rahm, dazu Wellenpommes und bunten Gartensalat

PFEFFER SUSI 11,a,c,g,j 25,50 E
zartes Schnitzel an zweierlei Madagaskarsauce mit buntem
Pfeffer und Zwiebeln
dazu Süßkartoffelpommes und frischem Gartensalat

MAILÄNDER SCHNITZEL a,c,g 24,90 E
überbacken mit mediterranem Gemüse, Schafskäse,
Grana Padano und ofenfrischem Baguette

ALLE SCHNITZEL SIND AUCH MIT UNSEREN VEGANEN
GEMÜSESCHNITZELN KOMBINIERBAR



Spezialitäten vom Grill

BARDOLINO c,g 32,90 E
pikante Schweinefiletmedaillons auf mediterranem Gemüse mit
Parmesan und kleinem Gratin Törtchen aus dem Ofen

WALDESLUST 11,c,g,j 32,90 E
kleine Waldpilze in herzhafter Rahmsauce mit Speck und
Zwiebeln auf gegrillten Schweinefiletmedaillons,
Knusperkroketten und buntem Gartensalat

SÜDSEETRAUM c,g 29,90 E
gegrillte Brust vom Landgockel mit gebackener Banane
an pikanter Curryschaumsauce mit Wildpreiselbeeren und
Knusperkroketten

BRAUMEISTER 11,g,j 42,90 E
pikantes Rumpsteak vom Grill an zweierlei Pfeffersauce mit
Kräuterbutter, Rosmarienkartoffeln und frischem Gartensalat



Dessert



SÜßE SÜNDE 11,c,g

Schokoladensoufle mit flüssigem Kern
an Schokostaub und Vanilleeis

14,90 E

PANNA COTTA 11,c,g

mit hausgemachter Roter Beerengrütze

9,50 E

TIRAMISUEIS im Tumbler 9,11,c,g

mit Eierlikör, Schokostaub und steierischem Kürbiskernöl

13,90 E

BEERENSCHMAUS 11,g

Bourbon Vanilleeis mit hausgemachter warmer Beerengrütze

9,90 E

Viel Spaß
&
guten Appetit!

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 Glutenhaltiges Getreide
- b Krustentiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
- c Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse
- d Fische 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
- k Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- l Schwefeldioxid und Sulphite
- m Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- n Eichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse

