

## Vorspeisen

### AUS DEM SUPPENTOPF

**OMAS HOCHZEITSSUPPE** c,j 9,90 €  
mit ofenfrischem Baguette

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

### KLEINE LECKEREIEN

**BRUCHETTA** 11,a,j 9,90 €  
auf geröstetem Baguette mit frischer Strauchtomate,  
rote Zwiebeln, Olivenöl und Parmesan

**MÄHHH** 8,90 €  
ofenfrisches Baguette mit Schmandcreme, Schafskäsewürfel  
mit italienischem Kräuter Pesto

**KLEINER CAMEMBERT** 11,50 €  
mit Wildpreiselbeeren, Schmandcreme  
an kleinem Salatbouquet mit Honig Balsamico-Vinaigrette

**GRATIN RÖSTIES** 12,50 €  
an kleinem Salatbouquet mit Dillschmandcreme  
und Räucherlachs



# Lieblingsgerichte

<b>5. JAHRESZEIT</b> a,g	17,50 €
mediterranes Gemüse frisch aus dem Ofen, mit Schafskäse, italienischen Kräutern, Olivenöl, Parmesan und ofenfrisches Baguette	
<b>LECKERE BAUERNKARTOFFELN</b> 11,g,a,j	15,50 €
mit hausgemachter Schmandcreme und frischen Kräutern an kleinem Salatbouquet	
dazu: gegrillte Streifen vom Landgockel	+ 5,50 €
leckerem Matjesfilet	+ 5,50 €
mit Zwiebel, Apfel und Gurke	
<b>VERONA</b> 11,a,g,j	15,50 €
bunte Gartensalate mit Zitronenjoghurt-Dressing, Orangenscheiben und ofenfrisches Baguette	
dazu: gegrillte Streifen vom Landgockel	+ 5,50 €
marinierte Schafskäsewürfel mit Grana Padano	+ 4,50 €



## Pasta - Basta!

**PORTOFINO** c,g 19 €

gebackene Cherry-Tomaten auf frischer Tagliatelle  
mit Tomatenpesto und gehobeltem Parmesan

**FRISCHE TAGLIATELLE** 19,50 €

mit kleinen Waldpilzen  
aus dem Teutoburger Wald in Rahm und Grana Padano

## Fischkutter Ahoi

**OSTFRIESENMATJES** 11,d 19,90 €

zwei Matjesfilets mit Apfel, Gurke, rote Zwiebeln,  
Kräuter Schmand und Röstkartoffeln

**SEEMANNSBRAUT** 11,a,c,d,j 25,50 €

auf der Haut gebratenes Seehechtfilet mit hausgemachter  
Remoulade, an kleinem Salatbouquet  
und Drillingskartoffeln mit Kräuterbutter

**KUTTERSCHMAUS** 11,a,c,d,j 26,50 €

zarte Schollenfilets in Zitronenbutter gebraten  
an feiner Dillschaumsauce, Petersilienkartoffeln  
und bunten Gartensalate



# Unsere Schnitzelparade

VOM LANDSCHWEIN IN DER PFANNE GEBRATEN

**Herzhaftes HACKMANN KOTELETT** 11,a,c,j 18,50 €  
paniert, an bunter Salatbeilage mit Röstkartoffeln

**KLEINER STROLCH** 3,11,a,c,g,j 17,50 €  
kleines Schnitzel mit Drillingskartoffeln  
und Kräuter Schmand an bunter Salatbeilage

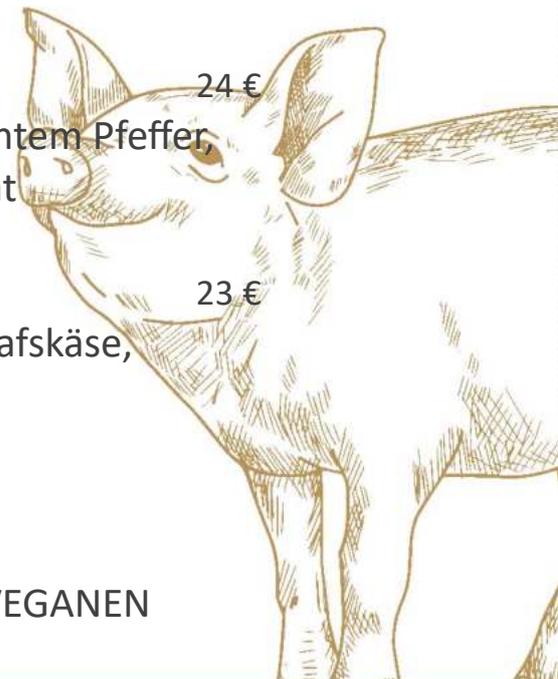
**Schnitzel WIENER ART** 11,a,c,j 20 €  
mit Röstkartoffeln, Speck und Zwiebeln  
dazu bunter Gartensalat

**GUTSHERRENSCHNITZEL** 2,11,a,c,g,i,j 26 €  
mit frischen Champignons und kleinen Waldpilzen  
in Rahm, dazu Wellenpomes und bunten Gartensalat

**PFEFFER SUSI** 11,a,c,g,j 24 €  
zartes Schnitzel an Madagaskarsauce mit buntem Pfeffer,  
dazu Wellenpomes und bunten Gartensalat

**MAILÄNDER SCHNITZEL** a,c,g 23 €  
überbacken mit mediterranem Gemüse, Schafskäse,  
Grana Padano und ofenfrisches Baguette

ALLE SCHNITZEL SIND AUCH MIT UNSEREN VEGANEN  
**GEMÜSESCHNITZELN** KOMBINIERBAR



## Spezialitäten vom Grill

- BARDOLINO** c,g 29,90 €  
pikante Schweinefiletmedaillons auf mediterranem Gemüse mit Parmesan und kleinem Gratin Törtchen aus dem Ofen
- WALDESLUST** 11,c,g,j 29,90 €  
kleine Waldpilze in herzhafter Rahmsauce auf gegrillten Schweinefiletmedaillons mit Knusperkroketten und bunten Gartensalat
- SÜDSEETRAUM** c,g 28,50 €  
gegrillte Brust vom Landgockel mit gebackener Banane an pikanter Curryschaumsauce mit Wildpreiselbeeren und Knusperkroketten
- BRAUMEISTER** 11,g,j 37,50 €  
pikantes Rumpsteak vom Grill an Pfeffersauce mit Kräuterbutter, Kartoffelwedges und bunten Gartensalat



## Dessert



**SÜßE SÜNDE** 11,c,g

Schokoladensoufle mit flüssigem Kern  
an Schokostaub und Vanilleeis

12,90 €

**PANNA COTTA** 11,c,g

mit hausgemachter Roter Beerengrütze

8,50 €

**TIRAMISUEIS im Tumbler** 9,11,c,g

mit Eierlikör, Schokostaub und steierischem Kürbiskernöl

12,90 €

**BEERENSCHMAUS** 11,g

Bourbon Vanilleeis mit hausgemachter warmer Beerengrütze

9,50 €

*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

