



Zur Einstimmung empfehlen wir:

Unsere Früchtchen

Unsere leckeren Fruchtweine:
Johannisbeere, Kirsche
oder Brombeere
0,2l 3,90 €

Frühlings-Cocktail

Aperol Orange mit prickelndem
Sekt aufgefüllt
3,90 €

Unsere Weinempfehlung:

Zum Fleisch

Dornfelder trocken- harmonisch,
Im Geschmack rund und weich-
Schwarzkirscharoma 0,2 l Schoppen
4,60 €

Zu Fisch und Geflügel

Chardonnay trocken- cremig, zarte Säure,
feine Note von saftigen Äpfeln und Banane
0,2 l Schoppen
4,90 €

Niedersächsische Hochzeitssuppe

Klare Brühe mit frischen Gemüsen, Eierstich,
Spargel, Mettklößchen und
Nudeln 4,30 €

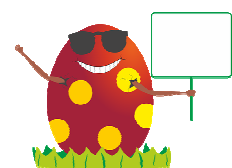
Fruchtige Tomatensuppe

mit italienischen Kräutern und
einem Schuss Gin fein abgeschmeckt
3,90 €

Currywurst nach Bockwurstart

(Fleischwurst ca. 180 gr)
mit hausgemachter Currysoße
Und Pommes Frites

7,90 €



Klassiker der Küche:

Zanderfilet mit Koriander-Limonenkrus
mit Tomaten-Lauch Gemüse,
Ingwer-Zitongrassoße und Berner
Röstinchen
17,90 €

3 Matjesfilets „Schweden Art“
an feiner Sauce von Senf- Dill- und Honig
mit Zwiebeln und Salaten bunt garniert
dazu reichen wir Bratkartoffeln
14,90 €

Gebrautes Putenfiletsteak auf Zironen-
Basilikum-Soße, Süßkartoffelpommes und
grünem Spargel
19,90 €

Osterlammbraten mit frischen
Champignons
und Waldpilzen in Rosmarin-Rahmsauce
dazu reichen wir Butterbohnen
und Kartoffelkroketten
17,90 €

Medallions vom Sauerfilet
Im Kräutermantel auf Pfeffersoße
dazu reichen wir Bohnenbündchen
und Kartoffelkroketten
19,90 €

Wilderergulasch
vom Hirsch und Wildschwein mit
Pfifferlingen in Rahmsauce dazu reichen
wir Apfelrotkohl und Kartoffelkroketten
17,90 €

Marinierter Kalbsbraten
an eigener Soße
mit Petersilienkartoffeln
und frischen Spargel
19,90 €

Schweineschnitzel - Holländisch –
mit Blumenkohl, Sc. Hollandaise und Käse
überbacken dazu reichen wir
Kartoffelkroketten
17,90 €

Für unsere kleinen Gäste bis 12 Jahre
Hähnchenbrustfilet an Sc. Hollandaise,
mit Gartengemüse und Kartoffelkroketten 11,90 €



Dessert
Eis-Shake-Chokolade-Dream
mit Sahne
5,50 €