

## Vorspeisen

### Tatar vom Rauchlachs

Crème fraîche | Kartoffelrösti | Blattsalat 

10,50

### gebackener Ziegenfrischkäse

Pankomantel | Blattsalat | Granatapfelkerne | Feigenmarmelade 

10,50

### fünf Garnelen

lauwarme Sauce Provencale

10,50

## Suppen

### Gulaschsuppe

Rind | Schwein | Paprika

7,90

### Fischrahmsuppe

„nach Art des Hauses“ | Meeresfrüchte

7,90

*zu Vorspeisen, Suppen & Salaten servieren wir Baguette*

## Hauptgerichte

### unsere Steaks

#### **Rinderfilet**

Zwiebelringe | Sauce béarnaise | Pommes frites | Salat



35,90

#### **zwei Rinderhüftsteaks**

Pfeffersauce | Pommes frites | Salat



25,90

*...wenn nicht anders gewünscht, servieren wir unsere Steaks medium...*

### unsere Klassiker

#### **Züricher Geschnetzeltes**

Kalb | Rahm | Champignons | Zwiebeln | Rösti | Salat



25,50

#### **Wiener Schnitzel**

Kalbsschnitzel | Zitrone | Preiselbeeren

Kroketten | Gurkensalat

24,90

#### **zwei Schnitzel**

Schweinerücken | Pilzrahmsauce | Pommes frites

19,50

## Fisch

### Schollenfilet

Speck-Zwiebeln | Bratkartoffeln | Gurkensalat  
23,50

### Zanderfilet

Rieslingkraut | Kartoffelstampf | Weintrauben  
23,50

*„...der Fisch muss schwimmen...“* das ist eine gastronomische Weisheit!  
Wir empfehlen als perfekten Begleiter zum Fisch:

Sauvignon Blanc  
BIO-Weingut Pfirmann  
Qualitätswein, trocken, Pfalz  
0,25 | 7,90  
0,75 | 22,50

## egetarisch

### Blumenkohlsteak

Sesam-Soja Marinade | Erdnuss | Tagliatelle | grünes Curry  
19,90

### Pilzrisotto

Zitronengel | Birne | Walnuss  
16,90

+ gebratene Garnelen 6,00  
+ kleines Rinderhüftsteak 6,00

## Salate

### Salat „Fisch“

bunter Salat | geräucherter Lachs | Garnelen | Aioli  
18,90



### Salat „Feld & Wiese“

bunter Salat | Rinderhüftsteak | gebratene Champignons  
18,90



## Extras zu jedem Gericht

Beilagensalat	3,80
Gurkensalat	3,60
Mayonnaise/Ketchup	0,50
Pommes frites	3,90
Bratkartoffeln	3,90
Kroketten	3,90
drei gebackene Zwiebelringe	3,90



Genießen Sie verschiedene Gerichte aus und mit unserem eigenen Honig! Unsere Bienchen sind im Garten des Apartmenthauses Zuhause und stellen dort super leckeren Honig her. Schauen Sie doch mal vorbei und beobachten Sie die fleißigen Brummer bei der Arbeit.

Der Honig ist natürlich auch hier erhältlich und eine schöne Erinnerung und ideales Mitbringsel für Freunde und Verwandte

## Dessert

warme Amaretto – Pflaumen | Nusseis  
7,90

Crème Brûlée  
7,50

zwei Kugeln Bourbon Vanilleeis | warme Karamellsauce  
6,90

## Hausgemachtes Eis

Salted Caramel

Krokant



## Sorbet

Schwarze Johannisbeere

je Kugel 2,50

*Schauen Sie gern auch in unsere separate  
Dessert- & Kaffeekarte*

# Empfehlungen im Winter

## **Emsländische Rindfleischsuppe**

7,50

## **Wildragout**

geschmort | Rotweinsauce

Champignons | Preiselbeeren | Apfelrotkohl | Eierspätzle

25,50

## **Grünkohlteller**

Mettwurst | grobe Bratwurst | Bratkartoffeln

18,90

## *regionales, BIO Gericht:*

**zwei Bratwürste vom „Highland Cattle – vom Weeser Moor“**

**Schmorzwiebeln | Apfelrotkohl | Kartoffelstampf**

**vom „Hofladen Kossehof“ aus BIO-Anbau**

15,90

## **Flammkuchen | *tarte flambée***

### *der Klassiker*

Crème fraîche | Speck & Zwiebeln

### *aus dem Meer*

Crème fraîche | Rauchlachs & rote Zwiebeln

### *der Kräftige*

Crème fraîche | Ziegenkäse, Feigen, Honig & Nüsse

je 13,90