

## Spritziges

Prosecco	4,50
Ingwer Sprizz	6,50
Aperol Sprizz	6,50
Gin-Tonic Tanquary No.10 4cl	8,50

## Vorspeisen

Geflügelleber, Marktsalate, Himbeeressig Vinaigrette	13,90
Bunte Salate der Saison,	7,50

## Suppen

Kartoffelrahmsuppe, Pfifferlinge	9,00
Kartoffelrahmsuppe, Lauch, Lachsfilet	9,30
Tomatencremesuppe, Gordons Dry Gin, Sahnehaube	6,70

### Niedersachsenteller

Schweinefilet,  
Zwiebelkruste, Estragonsauce,  
Marktgemüse, Bratkartoffeln  
19,20

## Vegetarisch

Frische Tagliarini, Bärlauch Pesto, Parmesan	14,50
Kichererbsen-Sesam-Rösti, mediterraner Salat, Limetten - Joghurt Dip, Süßkartoffel Pommes	16,20
Gebackener Camembert, Wildkräutersalat, Früchte, Petersilie Preiselbeeren Toast	13,80
Semmel Knödl, frische Pfifferlinge, Kräuterrahm	18,90

### Empfehlung

Carpaccio,  
Pfifferling-Aprikosen-Salat,  
Thunfischsauce  
17,90

### Menü

Bunte Salate,  
gebratene frische Pilze  
\*\*\*\*\*

Bio Mais Poulardenbrust,  
mediterranes Gemüse,  
Rosmarin Kartoffeln  
\*\*\*\*\*

Crème Brûlée,  
weißes Kaffee Parfait,  
Erdbeeren  
37,90

## Fisch

Kabeljau, frische Pfifferlinge,  
Erbsen Mousseline, Kartoffelstampf 28,50

Lachsfilet, Tomaten-Basilikum-  
Sauce, Broccoli, Tagliarini 23,70

## Fleisch

Jungentenbrust, Aprikosen Chutney,  
Spitzkohl, Rosmarin Kartoffeln 26,70

Filetspieß, grüne Pfeffersauce,  
Kartoffel Rösti, Marktsalate 21,50

Schweineschnitzel,  
frische Champignons in Rahm,  
Kartoffel-Kroketten, 19,60

Hacksteak à la Meyer 200g,  
Spiegelei, Bratkartoffeln, Salat 17,80

## Steaks

Schweinerückensteak 200 g 18,90

Rumpsteak 150 g 21,50

Rumpsteak 200 g 27,50

### Dazu reichen wir Ihnen:

Kräuterbutter und frische Marktsalate

### Beilagen nach Wunsch:

Pommes frites, Kroketten, Kartoffelgratin,  
Röstkartoffeln, Bratkartoffeln, Nudeln,  
grüne Pfeffersauce

### Angabe der Zusatzstoffe

01) Farbstoff  
02) Konservierungsstoff  
03) Antioxidationsmittel  
04) Geschmacksverstärker  
05) Geschwefelt  
06) Phosphat  
07) Milcheiweiß  
08) Süßungsmittel  
09) Koffeinhaltig  
10) Chininhaltig

## Kleine Gerichte

Gebratene Entenbrust,  
erlesene Blattsalate,  
Orangen-Senf-Dressing 15,30

Gebratene Champignons,  
erlesene, Blattsalate,  
krosser Bacon 13,10

Curry-Bratwurst (13,14) mit  
Pommes Frites, 14,80

## Dessert

Crème Brûlée, Erdbeereis, 9,00

Mousse von der Araguani  
Schokolade, Tonkabohneneis,  
frische Früchte 9,00

## Weinempfehlung

2021 Riesling  
M. Pfaffmann 0,2 l 6,30

2022 Weissburgunder  
J. Dreissigacker 0,2 l 7,50

2021 Qietum Primitivo  
Puglia, Apassimento 0,2 l 7,00

2019 Tempranillo  
Maximo 0,2 l 5,50

2021 „Doktorspiele“ Rosé  
Dr. Koehler 0,2 l 7,00

11) Glucose u. Fruktose  
12) Natriumcitrate  
13) Natriumglutamat E 621  
14) Natriumdiphosphat E 450  
15) Ascorbinsäure

Alle Preise in Euro