Wald, Wiese, Flur

Vorspeisen & Suppen

Ziegenkäsetaler aus dem Ofen an Apfel- Kürbis- Chutney, Feldsalat und Honig- Walnüsse 8,50 €

Herbstgemüse süß-sauer an einem marinierten Couscous- Salat mit jungem Grünkohl; bunter Sesam 7,40 €

Rote Beete Carpaccio mit Kürbiskern- Pesto, Leinöl und Feta- Würfelchen sowie lauwarmer Spitzkohlsalat und Speckscheibe 7,80 €

Kürbis- Kokos- Suppe mit Garnelen im Kartoffelspaghetti- Mantel, bunter Sesam 8,40 €

Waldpilzcremesuppe mit knusprigen Schinken, Schmandnocke und Kräuterpesto 7,20 €

Hauptgerichte

Großer bunter Blattsalat mit gebratenen Champignons und Streifen vom

argentinischem Angusrind 18,90 €

als kleine Portion 15,50 €

Großer bunter, gemischter Salat mit gebratenen Putenbruststreifen 15,90 €

als kleine Portion 13,50 €

zu unseren Salaten servieren wir Ihnen ofenfrisches Gebäck, Knoblauchcreme und mariniert mit unserem Balsamico- Hausdressing

Flammkuchen mit Thymian, Zwiebelstreifen, Birnenspalten und Speck sowie Bergkäse 16,50 €

Frische bunte Pasta in Kürbisrahmsauce mit Esskastanien, Salbei, Paprika, Parmesan und Rauke 16,80 €

Burger vom Nordsteimker Gallowayrind im Brioche- Bun mit Feldsalat, Birne, Camembert und Preiselbeer- Zwiebelchutney an Süßkartoffel- Pommes, roter Cole Slaw 16,90 €

Hausgemachtes Sauerfleisch mit Majoranbratkartoffeln, Remouladensauce sowie Gewürz-Gurkenfächer 17,80 €

Unser beliebtes „Grünkohl satt“ mit unserer hausgemachten Bregenwurst, Kasseler, Krakauer und Salzkartoffeln, Oldenburger Grünkohl und Senf so viel Sie mögen 23,40 €

Jägerschnitzel mit Rahmsauce von frischen Champignons an Pommes frites sowie kleinem gemischten Salat 20,60 €

Osso Bucco vom Nordsteimker Gallowayrind; geschmorte Beinscheibe in Wurzelgemüse- Jus mit Germolata und Kürbis- Polenta- Schnitten 25,80 €

Gebratene Fasanenbrust im Speckmantel mit Trauben- Sauce, geschmorter Ofenkürbis und Dauphine- Kartoffeln 23,40 €

Hirschschnitzel an Jägermeister- Sauce mit Kräuterseitlingen, Herzoginkartoffeln und einem Feldsalat 26,80 €

Ofenfrische Gänsekeule an Cassissèe- Sauce, Kartoffelklöße und Apfel- Rotkohl 32,50 €

Fisch

Lachsforelle mit Schalotten- Balsamico- Sauce, Ofenkürbis, Kirschtomaten und Kartoffel- Steckrüben- Stampf 23,80 €

Vom argentinischen Black Angus Rind

200 gr. Pfeffersteak vom arg. Angusrind- Roastbeef an einer Cognac- Pfeffersauce, gebackene würzige Kartoffelspalten, Kräuterbuttergarnitur und kleiner gemischter Salat 33,50 €

Rindergeschnetzeltes mit Kastanien, Kürbis und Selleriestreifen, Schalotten und kleine gebackene Röstinchen 24,80 €

Dessert

Ofenfrische Zwetschgen- Crumble mit einer Kugel Vanille- Eis und karamellisierten Mandeln 6,80 €

Weißes Schokoladenmousse mit Meersalz an Portwein- Cranberries und einer Kugel Walnuss- Eiskrem 7,20 €

….und unsere wechselnde „Minidessert- Auswahl“ des Tages je 2,80 €
auf Anfrage bzw. Angebot durch unseren Service

Alle Preise inkl. der gesetzl., aktuellen Mehrwertsteuer und Service!!