

Aperititempfehlung:

Appleritif Apfel-Rosé, alkoholfrei	0,1 l	3,50 €
Prosecco Spumante	0,1 l	4,50 €
Sekt- Sanddorn-Spritz mit Prosecco	0,1 l	6,50 €
"Aperol-Spritz" mit Prosecco	0,1 l	6,50 €

Menü

Pastinakencremesuppe
mit Croutons und Sahne

* * *

Rotbarschfilet, gedünstet, mit Weißweinschaum,
Karotten-Orangengemüse und Salzkartoffeln

oder

Damhirschmedaillon unter der Haselnusskruste, zart rosa,
mit Cassissauce, Preiselbeerbirne,
Apfelrotkohl und hausgemachten Spätzle

* * *

„Himbeertraum“
mit Schmandcreme und Baiser

26,80 €

Die Menüspeisen servieren wir Ihnen auch gerne als Einzelgericht.

Niedersachsenteller

Regionale Gastlichkeit
erleben und genießen

Zartes Rehragout

mit Preiselbeerbirne und hausgemachten Spätzle

12,50 €

SCHNITZELWOCHEN

vom 01. März - 31. März 2018

Pfefferschnitzel	12,80 €
Feuriges Schweineschnitzel mit Zwiebeln und Pfefferrahmsauce, dazu buntes Gemüse und Bratkartoffeln	
Sellerie und Zucchinischnitzel , vegetarisch,	12,80 €
gebraten, auf buntem Paprikagemüse mit Kartoffelgratin	
Schnitzel in der Mandelkruste	12,80 €
Hähnchenbrustfilet gebraten, mit Kräutersauce, Reis und frischen Salaten	
Piccata Milanese	13,80 €
Hähnchenbrustfilet in der Parmesanhülle gebraten mit Tomatensauce, Tagliatelle-Nudeln und frischen Salaten	
Schollenfilet-Schnitzel	13,80 €
Schollenfilet in Maismehl und provenzalischen Kräutern gebraten, mit Blattspinat und Salzkartoffeln	
Schnitzel Italienisch	15,90 €
Schweinefilet mit Salbei und Parmaschinken gefüllt, in der Parmesanhülle gebraten, mit mediterranem Gemüse und Reis	
Schnitzel mit Krabben	18,90 €
Schweineschnitzel mit frischen Krabben und Sauce Hollandaise gratiniert, dazu Dauphinekartoffeln und frischen Salaten	
Original Wiener Schnitzel	18,90 €
Zwei Kalbsschnitzel mit Sardellenfilet, Kapern, Bratkartoffeln und frischen Salaten	

UNSER HIT

vom 01.03.-31.03.2018

Schnitzelplatte für 4 Personen

Schnitzel in allen Variationen

(außer Kalbsschnitzel)

und so viel sie mögen,

dazu pro Person

1 Glas 0,3 l Veltins vom Fass

NUR 59,50 €

Aus dem Suppentopf

Tomatencremesuppe mit Kräutern, Croutons und Sahnehaube	5,90 €
Hühnerkraftbrühe mit Einlage	5,90 €
Pastinakencremesuppe mit Croutons und Sahne	5,90 €
Friesische Krabbensuppe mit frischen Krabben, Dill und Croutons	6,50 €

Vorspeisen und kleine Gerichte

Gegrillte Avocado mit Rucola, Granatapfelvinaigrette, Walnüssen, Baguette und Kräutercreme	13,80 €
Salat „Caesar“ mit Eisbergsalat, Caesar-Dressing, Hähnchenbrustfilet, Parmesan und Croutons	13,80 €
Räucherlachsscheiben , mild geräuchert, mit Kräutercreme, frischen Blattsalatherzen und Kartoffelrösti	14,50 €
6/2 Riesengarnelen , in der Schale gegrillt, mit frischen Blattsalatherzen, Baguette und Kräutercreme	14,80 €

Nordsee-Krabben frisch auf den Tisch

Krabbencocktail mit Toast und Butter	14,80 €
Frische Nordseekrabben auf Schwarzbrot mit 2 Spiegeleiern	15,80 €
Frische Nordseekrabben mit Kräuterrühreiern und Bratkartoffeln	16,80 €

Edles aus Neptuns Reich

Forelle „Müllerin Art“ in Mandelbutter gebraten, mit Mandarinen, Salzkartoffeln und frischen Salaten	17,80 €
Zanderfilet , auf der Haut gebraten, mit Weißweinsauce, Spitzkohlgemüse, getrockneten Tomaten und Salzkartoffeln	18,90 €
Lachsfilet , gebraten, mit Ofenkartoffel, Kräutercreme und frischen Salaten	19,50 €
Fischvariation „Watt Hus“ Lachsfilet, Zanderfilet, Schollenfilet und Riesengarnele gebraten, mit Weißweinsahnesauce, Salzkartoffeln und frischen Salaten	20,80 €

Vegetarische Gerichte

Ofenkartoffel mit Kräutercreme, Brotcroutons, frischen Champignons, Lauch und Zwiebeln	11,80 €
Gnocchis mit Basilikumpesto, getrockneten Tomaten, Granatapfelkernen, frischem Rucola, Walnüssen und Parmesan	14,90 €
Original griechischer Schafskäse , gratiniert, mit sautiertem Gemüse und Kartoffelrösti	14,90 €

Vom Geflügel

Currysahnegeschnetzeltes von der Hähnchenbrust mit gebackener Banane, zweierlei Reis und frischen Salaten	15,80 €
------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------

Vom Schwein

Schweinerückensteak mit geschmorten Zwiebeln, Kräuterbutter, Bohnen im Speckmantel und Bratkartoffeln 15,80 €

„Züricher Sahnegeschnetzeltes“ mit frischen Champignons, Kartoffelrösti und frischen Salaten 15,80 €

„Filetteller“
drei zarte Medaillons mit Kräuterbutter, frischen Champignons, Pfeffersauce, Bratkartoffeln und frischen Salaten 18,90 €

Vom Rind

Kleines Rinderfiletsteak, medium gebraten, mit Kräuterbutter, frischem Pastinakengemüse und Kartoffelrösti 18,90 €

Zartes Rumpsteak, medium gebraten, mit Ofenkartoffel, Kräutercreme und frischen Salaten 22,80 €

Zartes Rumpsteak, medium, mit Kräuterbutter, frischen Champignons, Bratkartoffeln und frischen Salaten 23,80 €

Grünkohl

Oldenburger Grünkohl, mit Kassler, Pinkel, Kochwurst, Speck und Salzkartoffeln 14,50 €

Kalte Speisen / Deftige und regionale Gerichte

Butterkäse auf Vollkornbrot	6,90 €
Mettwurst auf Vollkornbrot	6,90 €
Katenrauchschinken auf Vollkornbrot	7,90 €
Gekochter Schinken auf Vollkornbrot	7,90 €
Camembert „gebacken“ mit Preiselbeersahne, Pflirsich, Toast und Butter	8,90 €
„Bauernplatte“ Räucherforelle, Schinken, Käse und Aufschnitt, ½ Ei, Brot und Butter	8,90 €
Deftiges Bauernfrühstück mit Gewürzgurke und frischen Salaten	9,50 €
„Strammer Max“ Katenrauchschinken in Würfel geschnitten auf Vollkornbrot mit 2 Spiegeleiern	9,80 €
Käseauswahl verschiedene Käsesorten, mit Weintrauben und Salzgebäck, Brot und Butter	12,50 €
Matjesfilets „Hausfrauenart“ Apfel, Gurke und Zwiebeln in Sauerrahm mit Bratkartoffeln	12,50 €
Räuchermatjesfilets mit Kräutercreme, Bohnen im Speckmantel und Bratkartoffeln	13,50 €
Räucherfischsteller „Watt Hus“ Forellenfilet, Lachs und Krabben, Preiselbeersahne und Sahnemeerrettich, Brotkorb und Butter	13,80 €