

Aperititempfelung:

Applertif 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

Pfifferlingsuppe mit Croutons
und Sahne

* * *

Doradenfilet gebraten mit Weißweinschaum,
sautiertem Gemüse und Salzkartoffeln

oder

Zarter Rehkeulenbraten mit Cassissauce, Preiselbeerbirne,
Mandel-Brokkoli und hausgemachten Spätzle

* * *

Waldbeersabayon mit frischen Beeren,
Vanilleeis und Sahne

24,80 €

Die Menüspeisen servieren wir Ihnen auch gerne als Einzelgericht.

Niedersachsenteller

Regionale Gastlichkeit
erleben und genießen

Zartes Rehragout

mit Preiselbeerbirne und hausgemachten Spätzle

12,50 €

Aus dem Suppentopf

Tomatencremesuppe mit Kräutern, Croutons und Sahnehaube	4,80 €
Hühnerkraftbrühe mit Einlage	4,80 €
Pfifferlingscremesuppe mit Croutons und Sahnehaube	5,20 €
Karotten-Kokos-Ingwercreme (vegan)	5,20 €
Friesische Krabbensuppe mit frischen Krabben, Dill und Croutons	5,40 €

Vorspeisen und kleine Gerichte

Gegrillte Avocado mit Feldsalat, Granatapfelvinaigrette, Walnüssen, Baguette und Kräutercreme	12,80 €
Hähnchenbrustfilet im Sesammantel mit sommerlichen Blattsalaten, Cocktaildressing, Kürbiskernen, Baguette und Sweet Chili Dipp	13,80 €
Räucherlachsscheiben , mild geräuchert, mit Kräutercreme, frischen Blattsalatherzen und Kartoffelrösti	13,50 €
6/2 Riesengarnelen , in der Schale gegrillt, mit frischen Blattsalatherzen, Baguette und Kräutercreme	13,80 €

Nordsee-Krabben frisch auf den Tisch

Krabbencocktail mit Toast und Butter	12,80 €
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, Blattspinat und Salzkartoffeln	18,90 €
Lachsfilet , gebraten, mit Ofenkartoffel, Kräutercreme und frischen Salaten	19,50 €
Lachsfilet , gedünstet, mit Weißweinsahnesauce, Wirsinggemüse, getrockneten Tomaten und Salzkartoffeln	19,50 €
Fischvariation „Watt Hus“ Lachsfilet, Zanderfilet, Schollenfilet und Riesengarnele gebraten, mit Weißweinsahnesauce, Salzkartoffeln und frischen Salaten	20,80 €

Vom Schwein

Schnitzel „Wiener Art“ mit Bratkartoffeln und frischen Salaten	14,80 €
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

Kl. Rinderfiletsteak , medium gebraten, mit Kräuterbutter, frische Pfifferlingen und Kartoffelrösti	18,60 €
„Stroganoff“ Rinderfiletspitzen, gebraten mit Zwiebeln, Champignonscheiben, Gewürzgurken, Rote Bete, hausgemachte Spätzle und frischen Salaten	22,80 €
Zartes Rumpsteak , medium gebraten, mit Ofenkartoffel, Kräutercreme und frischen Salaten	21,80 €
Zartes Rumpsteak , medium, mit frischen Pfifferlingen, Kräuterbutter, Bratkartoffeln und frischen Salaten	22,80 €
Zartes Rumpsteak „Strindberg“ , medium, mit Senf-Zwiebelkruste, Speckbohnen und Bratkartoffeln	22,80 €

Vegetarische Gerichte

Ofenkartoffel mit Kräutercreme, Brotcroutons, frischen Champignons, Lauch und Zwiebeln	11,80 €
Sommerlicher Salat mit Waldbeerdressing, Blaubeeren, Wassermelone, frischen Pfifferlingen und Kartoffelrösti	12,80 €
Tagliatelle in Pfifferlings-Rahmsauce mit frischen Pfifferlingen, Oregano, Parmesan und frischen Salaten	14,80 €
Gnocchis mit frischen Karotten-Lauchgemüse, getrockneten Tomaten im Kokos-Ingwer-Sud (vegan)	14,90 €

Vom Geflügel

Currysahnegeschnetzeltes von der Hähnchenbrust mit gebackener Banane, zweierlei Reis und frischen Salaten	15,80 €
Hähnchenbrustfilet in der Mandelkruste gebraten, mit Kräutersahnesauce, zweierlei Reis und frischen Salaten	15,80 €

Vom Lamm

Kl. Lammrückenfilet , zart rosa, mit Rosmarinjus, Kartoffelrösti und frischen Salaten	15,80 €
Lammrückenfilet , unter der Kräuterkruste gebraten, mit Rosmarinjus, Bohnen-Tomatenragout und Kartoffelgratin	23,80 €

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 €