

## *Aperititempfehlung:*

Appleritif Apfel-Rosé, alkoholfrei	0,1 l	3,80 €
Prosecco Spumante	0,1 l	4,50 €
Sanddorn-Spritz mit Prosecco	0,1 l	6,50 €
"Aperol-Spritz" mit Prosecco	0,1 l	6,50 €

## *Menü*

Spargelcremesuppe  
mit Croutons und Sahne

\* \* \*

Rotbarschfilet, gebraten, mit Weißweinschaum,  
sautiertem Gemüse und Salzkartoffeln

oder

Zarter Rehkeulenbraten mit Cassissauce, Preiselbeerbirne  
Speckrosenkohl und hausgemachten Spätzle

\* \* \*

Rhabarberkompott mit Vanilleeis  
und Sahne

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 €



## *Frischer Spargel*

**Spargelcremesuppe** mit Croutons 5,90 €

**Marinierte Spargelspitzen**  
an Blattsalatherzen mit Radieschen, Cherrytomaten und Croutons 12,90 €

\* \* \*

**„Spargelgratin“**  
**Frischer Stangenspargel** (1/2 Portion)

...mit Hähnchenbrustfilet und Sauce hollandaise gratiniert,  
dazu Kräuterreis 16,80 €

...mit Schweinefiletmedaillon und Sauce hollandaise gratiniert,  
dazu Kräuterreis 17,80 €

...mit frischen Krabben, Lauch und Sauce hollandaise, gratiniert,  
dazu neue Kartoffeln 21,80 €

\* \* \*

**Portion frischer Stangenspargel mit zerlassener Butter,  
Sauce hollandaise und neuen Kartoffeln** 17,80 €

.....mit zwei kl. Schweineschnitzeln 21,80 €

.....mit Katenrauchschinken oder gekochten Schinken 21,80 €

.....mit zwei Schweinefiletmedaillons 22,80 €

.....mit Lachsfilet gedünstet 22,80 €

.....mit Zanderfilet gebraten 22,80 €

.....mit Parmaschinken 22,80 €

.....mit zwei kleinen Kalbsschnitzeln 24,80 €

.....mit kl. Rinderfiletmedaillon 27,80 €

\* \* \*

Die Dessertempfehlung nach dem Spargel:

**„Erdbeergratin“**  
frische Erdbeeren mit Xuxu-Sabayon gratiniert, dazu Vanilleeis 7,90 €

## *Aus dem Suppentopf*

<b>Tomatencremesuppe</b> mit Kräutern, Croutons und Sahnehaube	5,90 €
<b>Hühnerkraftbrühe</b> mit Einlage	5,90 €
<b>Friesische Krabbensuppe</b> mit frischen Krabben, Dill und Croutons	6,50 €

## *Vorspeisen und kleine Gerichte*

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

## *Nordsee-Krabben frisch auf den Tisch*

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

## *Edles aus Neptuns Reich*

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

## *Vegetarische und Vegane Gerichte*

<b>Ofenkartoffel</b> mit Kräutercreme, Brotcroutons, frischen Champignons, Lauch und Zwiebeln	11,80 €
<b>Gnocchis</b> mit Basilikumpesto, getrockneten Tomaten, Granatapfelkernen, frischem Rucola, Walnüssen und Parmesan	14,90 €
<b>Original griechischer Schafskäse</b> , gratiniert, mit sautiertem Gemüse und Kartoffelrösti	14,90 €
<b>„Veganes Gemüsecurry“</b> mit Brokkoli, Blumenkohl, Karotten, Zucchini und Cherrytomaten im Kokos-Currysud mit zweierlei Reis	14,90 €

## *Vom Geflügel*

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

## *Vom Schwein*

<b>Schnitzel „Wiener Art“</b> mit Bratkartoffeln und frischen Salaten	14,80 €
<b>Schweinerückensteak</b> mit geschmorten Zwiebeln, Kräuterbutter, Bohnen im Speckmantel und Bratkartoffeln	15,80 €
<b>„Züricher Sahnegeschnetzeltes“</b> mit frischen Champignons, Kartoffelrösti und frischen Salaten	15,80 €
<b>„Filetteller“</b> drei zarte Medaillons mit Kräuterbutter, frischen Champignons, Pfeffersauce, Bratkartoffeln und frischen Salaten	19,80 €

## *Vom Rind*

<b>Cheeseburger vom US Beef 200g</b> mit hausgemachter Sauce, Cheddar, Tomate, Gewürzgurke, frischen Blattsalaten, Pommes Frites, Mayonnaise und Ketchup	15,80 €
<b>Kl. Rinderfiletsteak</b> , medium gebraten, mit Kräuterbutter, sautiertem Gemüse und Kartoffelrösti	18,90 €
<b>Zartes Rumpsteak</b> , medium gebraten, mit Ofenkartoffel, Kräutercreme und frischen Salaten	22,80 €
<b>Zartes Rumpsteak</b> , medium, mit Kräuterbutter, frischen Champignons, Bratkartoffeln und frischen Salaten	23,80 €

## *Vom Lamm*

<b>Kl. Lammrückenfilet</b> , zart rosa, mit Rosmarinjus, Kartoffelrösti und frischen Salaten	15,80 €
<b>Lammrückenfilet</b> , unter der Kräuter-Olivenkruste gebraten, mit Rosmarinjus, Bohnen-Tomatenragout und Kartoffelgratin	24,80 €

## *Kalte Speisen / Deftige und regionale Gerichte*

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