



MENÜ



VORSPEISEN

ZIEGENKÄSE mit Calenberger Honig Wildkräutersalat	11,50
RINDERCARPACCIO mit Oliven Rucola Parmesan	12,50
GEMISCHTER SALAT mit Honig-Senf dressing oder Balsamicodressing	6,50
MATJES-TATAR mit geschmorten Zwiebeln karamellierter Gerste	9,50



SUPPEN

COCOS-CURRY mit Hühnchen	6,50
KRAFTBRÜHE mit Flädle	5,50
KÜRBIS mit Gamberi	6,50



VEGETARISCH/VEGAN

BANDNUDELN mit Kräutersaitlingen Pesto Parmesan	14,50
GRÜNKERNBRATLINGE mit Blattspinat Tomatensugo	14,50
ZUCCHINI-WICKEL mit Schafskäse gebratenen Waldpilzen Tomaten-Chutney	14,50





HAUPTSPEISEN

RINDERROULADE mit Barolojus Rotkohl Kartoffelklößen	17,90
OCHSENBÄCKCHEN mit Karotten jungem Lauch Kartoffelstampf	19,50
ENTRECOTE VOM RIND mit Ratatouille Rosmarinkartoffeln Kräuterbutter	24,50
KALBSSCHNITZEL mit Röstkartoffeln Gurkensalat	21,00
TAFELSPITZ mit Meerrettich-Sauce Bouillon-Kartoffeln	21,50
KALBSGESCHNETZELTES mit Rösti Romana	22,50



FISCH

ZANDER mit Roter Beete Petersilienkartoffeln	18,50
LACHS mit Blattspinat Drillingen Weißweinsauce	18,50



KINDERGERICHTE

BANDNUDELN mit Tomatensauce Parmesan	8,50
KALBSSCHNITZEL mit Pommes Frites Erbsen Möhren	9,50



DESSERT

WELFENSPEISE niedersächsische Spezialität	6,50
ARMER RITTER mit Vanillesauce selbstgemachtem Espressois	6,50
CREME BRULEE mit selbstgemachtem Ananas-Sorbet	6,50