

HERZLICH WILLKOMMEN!

Wir freuen uns, dass Sie bei uns zu Gast sind! Lassen Sie sich von unserem Küchenchef Artur Schrainer verwöhnen und fühlen Sie sich ganz einfach wohl. Genießen Sie Ihre Zeit bei uns!

Familie Frank Sievers & Ihr Niedersachsen-Team

MENÜ

CARPACCIO VOM ANGUSRIND

an würziger Dijon-Senf-Sauce
mit gehobeltem Parmesan

*

KÜRBISCREMESÜPPCHEN

mit Kürbiskernen

*

RINDERFILET (120g)

mit Portweinjus,
Grillgemüse und Rosmarinkartoffeln

oder

LACHSSTEAK, gebraten
auf Basilikumrahm, Dillkartoffeln
und gemischter Salat

*

„EISSPLITTERTORTE“
nach Oma's Rezept
mit Zwetschgenragout
und Schokoladensauce

4-Gang-Menü		49,00
3-Gang-Menü	(mit Vorspeise)	45,00
3-Gang-Menü	(mit Suppe)	38,50

SUPPEN

KÜRBISCREMESÜPPCHEN

mit Kürbiskernen

Tasse	6,50
Terrine	8,50

Apfel-Curry Suppe

Tasse	6,50
Terrine	8,50

VORSPEISE

CARPACCIO VOM ANGUSRIND

würziger Dijon-Senf Dip
gehobelter Parmesan

14,90

SALATE

KLASSISCHER SALATELLER

frisch und knackig, groß
als Beilagen Salat

12,50

*6,00

SALATELLER „ZIEGENKÄSE“

mit Honig überbackener Ziegenkäse
Walnüsse und Cranberrys

17,50

„CORVEYER“ SALATELLER

gebratene Rinderstreifen (160g)
mit Chili-Dip

19,90

SALAT „SACHSENKLAUSE“

mit Hähnchenbruststreifen

17,90

Wir servieren unsere Salate
mit Honig-Senf Dressing oder Essig/Öl

DEFTIGE LECKERBISSEN

PIKANTE GULASCHSUPPE

Tasse	8,90
Terrine	11,90

SPIEGELEIER

Bratkartoffeln
mit Zwiebel, Gewürzgurke

8,90

BIG CURRYWURST (180 g!)

à la „Sansibar“

mit gebackenen Kartoffelstäbchen

13,90

FISCH

HOLLÄNDISCHE MATJESFILETS

Apfel-Gurkensauce, Sour Creme
und Petersilienkartoffeln 16,80

LACHSSTEAK, gebraten

auf Basilikumrahm, Dillkartoffeln
und gemischter Salat 26,80

VEGETARISCH

FRISCHE TAGLIATELLE

mit Pesto, Pinienkernen
und einem gemischten Salat 14,90

FLEISCHGERICHTE

HIRSCHGULASCH

mit Äpfeln und Maronen,
Spätzle und ein gemischter Salat 23,80

MEDAILLIONS VOM SCHWEIN

in Senfsauce mit Pesto-Kartoffelstampf
und einem gemischten Salatteller 19,80

PANIERTES SCHWEINESCHNITZEL

mit buntem Salat
und gebackene Kartoffelstäbchen 18,90

HAUSTELLER „NIEDERSACHSEN“

Medaillons von Rind und Schwein
mit Kräuterbutter, Saisongemüse,
und Bratkartoffeln 24,80

kleiner Hausteller 21,50

OFENFRISCHE GÄNSEBRUST

an Honigsauce, Marzipanapfel,
Apfelrotkohl und Kartoffelklöße 26,80

RINGHOTELS

Echt HeimatGenuss erleben

DEFTIGER GRÜNKOHL

mit Fürstenberger Bregenwurst,
Kasslerscheibe, Senf und Bratkartoffeln 16,00

STEAKS

RUMPSTEAK 180g 27,00
vom Angusrind 250g 31,50

RINDERFILETSTEAK 180g 29,80
vom Angusrind 250g 36,50

Zu jedem Steak servieren wir Kräuterbutter
und einen kleinen Salat.

Pfeffersauce extra +1,50

Wählen Sie Ihre Beilage:

Gebackene Kartoffelstäbchen, Grillkartoffeln,
Bratkartoffeln oder großer gemischter Salat

DESSERT

MOUSSE AU CHOCOLAT

mit Birnenkompott 7,90

EISSPLITTERTORTE

„nach Oma´s Rezept“
mit Zwetschgenragout
und Schokoladensauce 8,90

Hausgemachte Bratapfelgrütze

lauwarm mit Walnusseis 6,80

„ESPRESSO IM DUETT“

mit einem Glas Mousse au Chocolat 5,90

Für die Erkennung möglicher Allergene und
Zusatzstoffe in unseren Speisen halten wir eine
deklarierte Mappe bereit.

Wir weisen Sie darauf hin, dass wir Umbestellungen mit
€ 1,50 berechnen.