

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

GANS MENÜ

Apfel-Currysüppchen
mit Gemüsestreifen

*

Gänsebrust
an Honigsauce,
dazu Rotkohl und Kartoffelklöße

*

Gefüllter Schmorapfel
an Vanillesauce und Walnusseis

32,00

MENÜ

CARPACCIO VOM ANGUSRIND
an würziger Dijon-Senf-Sauce
mit gehobeltem Parmesan

*

KÜRBISSÜPPCHEN

*

RINDERFILET (120 GR)
an Portweinjus,
buntes Gemüse & Grillkartoffeln

oder

GEBRATENES LACHSSTEAK
auf Spinat,
dazu Dillkartoffeln

*

MOUSSE AU CHOCOLAT
mit Zwetschgenragout

	Lachs	Rind
4 GANG-MENÜ	39,00	42,00
3-GANG-MENÜ mit Vorspeise	36,00	39,00
3-GANG-MENÜ mit Suppe	29,00	32,00

DEFTIGE LECKERBISSEN

FLAMMKUCHEN

„traditionell“ mit Speck,
Zwiebeln, Lauch & pikanter Creme 9,90

2 SPIEGELEIER

Bratkartoffeln,
mit Zwiebel, Gewürzgurke 6,20

BIG CURRYWURST (180G!)

à la Sansibar & gebackene
Kartoffelstäbchen 9,90

PIKANTE GULASCHSUPPE

Würfel aus der Rinderhüfte
Paprika, Kartoffeln, Zwiebeln
Tasse 5,80
Terrine 8,90

SUPPE

KÜRBISSÜPPCHEN

mit Kürbisöl
Tasse 4,80
Terrine 5,80

APFEL-CURRYSÜPPCHEN

Tasse 4,80
Terrine 5,80

VORSPEISE

CARPACCIO VOM ANGUSRIND

würziger Dijon-Senf Dip
gehobelter Parmesan 13,80

SALATE

KLASSISCHER SALATTeller

frisch & knackig, groß 9,80
frisch & knackig, klein 4,80

SALATTeller „ZIEGENKÄSE“

mit Honig überbackener Ziegenkäse
Walnüsse & Cranberrys 14,80

„CORVEYER“ SALATTeller

gebratene Rinderstreifen
mit Chili-Dip 16,50
*12,80

SALAT „SACHSENKLAUSE“

mit Hähnchenbruststreifen
mit Kräuterbrot 14,50
*11,50

BITTE WÄHLEN SIE IHR

DRESSING ZUM SALAT:

Honig-Senf oder Balsamico-
Dressing

*Gerne servieren wir Ihnen eine kleine Portion.

FISCH

HOLLÄNDISCHE MATJESFILETS

Apfel-Gurkensauce, Sour Creme,
Petersilienkartoffeln 14,80

GERÄUCHERTE REGENBOGENFORELLE

-vom Teichwirt Wittmann aus HX-Ottbergen-
Gurken-Kartoffelsalat und Meerrettich 22,50

REGENBOGENFORELLE

-vom Teichwirt Wittmann aus HX-Ottbergen-
mit Kräutersauce, Kartoffelstampf
dazu ein gemischter Salatteller 22,50

VEGETARISCH

FRISCHE TAGLIATELLE
mit Pesto, Pinienkernen und einem
gemischtem Salat 10,90

FLEISCHGERICHTE

PANIERTES SCHWEINESCHNITZEL
Bunter Salat & gebackene
Kartoffelstäbchen 16,80
*14,00

ENTENBRUST AN ROTWEINBIRNE
dazu Kartoffelstampf 20,80

OFENFRISCHE GÄNSEBRUST
mit Honigsauce und Bratapfel
dazu Rotkohl und Kartoffelklöße 19,80

HAUSTELLER „NIEDERSACHSEN“
Medaillons von Rind und Schwein,
Kräuterbutter, Saisongemüse
und Bratkartoffeln 19,80
*16,50

HIRSCHKALBSGULASCH
mit Preiselbeer- Apfeloße,
Spätzle und Salat 17,80

GRÜNKOHL
mit Fürstenberger Bregenwurst, Kasseler
und Bratkartoffeln 14,80
*Gerne servieren wir Ihnen eine
kleine Portion.

KINDERGERICHTE

Für unsere kleinen Gäste bieten wir Ihnen
unsere Kinderkarte an.

STEAKS

RUMPSTEAK vom Angusrind 160g 19,80
250g 29,80

RINDERFILETSTEAK 160g 23,80
vom Angusrind 250g 35,80

Zu jedem Steak servieren wir
Ihnen einen bunten Salat.

WÄHLEN SIE IHRE BEILAGE:
Kräuterbutter / Kartoffelspalten /
gebackene Kartoffelstäbchen /
Bratkartoffeln

DESSERT

MOUSSE AU CHOCOLAT
mit lauwarmen Pflaumenragout
und Walnusseis 6,50

EISSPLITTERTORTE
mit lauwarmen Pflaumenragout 6,90

WALNUSSEIS
mit flambierter Pernodfeige 6,50

„ESPRESSO IM DUETT“
mit einem Glas Mousse
au Chocolat 5,40

SEHR GEEHRTE GÄSTE,

**WIR MÖCHTEN SIE DARAUF HINWEISEN, DASS WIR
UMBESTELLUNGEN MIT € 1,50 BERECHNEN.**

ALLERGENE & ZUSATZSTOFFE

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

APERITIFS

Sherry , dry, medium & cream	5 cl	3,90
PROSECCO	0,1l	4,20
CREMANTE , rosé Brut	0,1l	4,80
APEROL SPRIZZ	0,2l	5,80
LILLET rosé Wild Berry	0,2l	5,80
PRISECCO , alkoholfrei, Bio-Cuvée, Apfel-Holunderblüte, Thymian	0,1l	4,20
CAMPARI: mit Orangensaft		5,90
mit Soda		5,40
on the rocks		4,40

WEISSWEIN

Riesling Hochgewächs	0,15 l	5,10
feinherb, Weingut Kallfelz	0,2 l	6,60
Zell-Merl, Mosel	0,5 l	16,20
Grauer Burgunder , trocken	0,15	5,10
WG Ungstein	0,2 l	6,60
Pfalz	0,5 l	16,20
Chardonnay , trocken	0,15 l	5,10
Cantina Campagnola	0,2 l	6,60
Venetien	0,5 l	16,20
Sauvignon Blanc , trocken	0,15 l	5,10
Domaine de Montredon	0,2 l	6,60
Languedoc	0,5 l	16,20

ROSÉ

Pinkfein , feinherb	0,15 l	5,10
Weingut Zur Schwane	0,2 l	6,60
Franken	0,5 l	16,20
Luberon A.C. , trocken	0,15 l	5,10
Caves Marrenon	0,2 l	6,60
Luberon	0,5 l	16,20

ROTWEIN

Trollinger & Lemmberger	0,15 l	5,20
feinherb, Weingut Sonnenhof	0,2 l	6,80
Württemberg	0,5 l	16,60
Spätburgunder , trocken	0,15 l	5,20
Weingut Bercher	0,2 l	6,80
Baden	0,5 l	16,60
Il Mio Primitivo , trocken	0,15 l	5,20
Cantine Mondo del Vino	0,2 l	6,80
Apulien	0,5 l	16,60
Cabernet Sauvignon , trocken	0,15 l	5,20
La Perla Andina	0,2 l	6,80
Central Valley, Chile	0,5 l	16,60
Shiraz Cabernet , trocken	0,15 l	5,40
Koonunga Hill, Penfolds	0,2 l	7,20
Australien	0,5 l	17,90

Gerne reichen wir Ihnen unsere
große Getränke- und Weinkarte!