

## 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!

*Ihre Familie Frank Sievers & Ihr Niedersachsen-Team*

### MENÜ

#### CARPACCIO VOM ANGUSRIND

an würziger Dijon-Senf-Sauce  
mit gehobeltem Parmesan

\*

#### SPARGELSÜPPCHEN

mit Pinienkernen

\*

#### RINDERFILET (120g)

mit Stangenspargel,  
Sauce Hollandaise und Salzkartoffeln

oder

LACHSSTEAK, gebraten  
auf Spargelragout und Dillkartoffeln

\*

„EISSPLITTERTORTE“  
nach Oma's Rezept

mit frischen Erdbeeren und Schokoladensauce

\* \* \*

4-Gang-Menü		46,50
3-Gang-Menü	(mit Vorspeise)	43,50
3-Gang-Menü	(mit Suppe)	36,50

### DEFTIGE LECKERBISSEN

#### FLAMMKUCHEN

„traditionell“ mit Speck,  
Zwiebeln, Lauch und pikanter Creme 11,90

#### 2 SPIEGELEIER

Bratkartoffeln  
mit Zwiebel, Gewürzgurke 7,50

#### BIG CURRYWURST (180 g!)

à la „Sansibar“  
mit gebackenen Kartoffelstäbchen 12,50

#### PIKANTE GULASCHSUPPE

Tasse 7,90  
Terrine 10,90

### SUPPEN

#### SPARGELSÜPPCHEN mit Pinienkernen

Tasse 6,50  
Terrine 8,50

#### GAZPACHO

geeistes Paprika-Tomatensüppchen  
Tasse 6,50  
Terrine 8,50

### VORSPEISE

#### CARPACCIO VOM ANGUSRIND

würziger Dijon-Senf Dip  
gehobelter Parmesan 14,90

#### FLAMBIERTE GARNELEN

mit buntem Spargelsalat 16,50

### SALATE

#### Klassischer SALATELLER

frisch und knackig, groß 11,50  
als Beilagen Salat 5,50

#### SALATELLER „ZIEGENKÄSE“

mit Honig überbackener Ziegenkäse  
Walnüsse und Cranberrys 16,50

#### „CORVEYER“ SALATELLER

gebratene Rinderstreifen  
mit Chili-Dip 17,50

#### SALAT „SACHSENKLAUSE“

mit Hähnchenbruststreifen 16,50

#### GROSSER SALAT

mit gebratenem Lachssteak 26,80

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

### FRISCHER STANGENSPIRGEL

mit Sauce Hollandaise  
oder zerlassene Butter  
an Salzkartoffeln 16,80

.. gerne wählen Sie dazu:

WESTFÄLISCHER SCHINKEN	100 g	6,00
SCHNITZEL VOM SCHWEIN	120 g	9,00
MEDAILLONS VOM SCHWEIN	120 g	10,00
GEBRATENES LACHSFILET	180 g	14,50

### FISCH

#### HOLLÄNDISCHE MATJESFILETS

Apfel-Gurkensauce, Sour Creme  
und Petersilienkartoffeln 16,50

#### LACHSSTEAK, gebraten

auf Spargelragout mit Dillkartoffeln 26,80

### VEGETARISCH

#### FRISCHE TAGLIATELLE

mit Pesto, Pinienkernen  
und einem gemischten Salat 13,50

### FLEISCHGERICHTE

#### MEDAILLONS VOM SCHWEIN

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

#### TAFELSPITZ VOM KALB

in Meerrettichsauce mit Bohnengemüse  
und Kartoffelstampf 17,00

#### PANIERTES SCHWEINESCHNITZEL

mit buntem Salat  
und gebackene Kartoffelstäbchen 18,90

### HAUSTELLER „NIEDERSACHSEN“

Medaillons von Rind und Schwein  
mit Kräuterbutter, Saisongemüse,  
und Bratkartoffeln 22,80  
\*19,50

### ARGENTINISCHES RINDERHUFTSTEAK

mit Kräuterbutter, Grillkartoffeln  
Sour Creme und einem kleinen Salat 20,50

### STEAKS

RUMPSTEAK vom Angusrind 180g 23,00  
250g 29,00

RINDERFILETSTEAK 180g 25,80  
vom Angusrind 250g 34,50

Zu jedem Steak servieren wir  
Pfeffersauce oder Kräuterbutter  
und einen kleinen Salat.

#### Wählen Sie Ihre Beilage:

Gebackene Kartoffelstäbchen,  
Bratkartoffeln oder bunter gemischter Salat

### DESSERT

#### MOUSSE AU CHOCOLAT

mit frischen Erdbeeren 7,90

#### JOGHURT-LIMETTENCREME

mit frischen Erdbeeren 7,90

#### EISSLITTERTORTE

„nach Oma's Rezept“  
mit frischen Erdbeeren  
und Schokoladensauce 8,90

#### FRISCHE ERDBEEREN

mit Vanilleeis und Schlagsahne 7,80

#### „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.