

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

*

PASTINAKENSÜPPCHEN

*

RINDERFILET (120g)

mit Portweinjus,
Grillgemüse und Rosmarinkartoffeln

oder

LACHSSTEAK, gebraten
auf Basilikumrahm, Dillkartoffeln
und gemischter Salat

*

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

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

DEFTIGE LECKERBISSEN

SPIEGELEIER

Bratkartoffeln
mit Zwiebel, Gewürzgurke 8,90

BIG CURRYWURST (180 g!)

à la „Sansibar“
mit gebackenen Kartoffelstäbchen 13,90

Roastbeef kalt

mit Remoulade und Bratkartoffeln 15,00

SUPPEN

KARTOFFELSÜPPCHEN

mit Speckstreifen
Tasse 6,90
Terrine 8,90

PASTINAKENSÜPPCHEN

Tasse 6,90
Terrine 8,90

PIKANTE GULASCHSUPPE

Tasse 8,90
Terrine 11,90

VORSPEISE

CARPACCIO VOM ANGUSRIND

würziger Dijon-Senf Dip
gehobelter Parmesan 15,50

SALATE

KLASSISCHER SALATTELLER

frisch und knackig, groß
als Beilagen Salat 12,90
*6,00

SALATTELLER „ZIEGENKÄSE“

mit Honig überbackener Ziegenkäse
Walnüsse und Cranberrys 17,90

„CORVEYER“ SALATTELLER

gebratene Rinderstreifen (160g)
mit Chili-Dip 19,90

SALAT „SACHSENKLAUSE“

mit Hähnchenbruststreifen 18,50

Alle Salate mit Honig-Senf Dressing oder
Essig/Öl

Zu den Vorspeisen, Suppen und Salaten
servieren wir gerne Brot.

Butter oder hausgemachtes Aioli + 1,50

FISCH

HOLLÄNDISCHE MATJESFILETS

Apfel-Gurkensauce, Sour Creme
und Petersilienkartoffeln 17,50

LACHSSTEAK, gebraten

auf Basilikumrahm, Dillkartoffeln
und gemischter Salat 26,90

VEGETARISCH

FRISCHE TAGLIATELLE

mit Pesto, Pinienkernen
und einem gemischten Salat 14,90

FLEISCHGERICHTE

Kalbsbäckchen

mit Rotweinsauce, buntes Gemüse
und Kartoffelstampf 22,90

MEDAILLIONS VOM SCHWEIN

in Senfsauce mit Pesto-Kartoffelstampf
und einem gemischten Salatteller 19,90

PANIERTES SCHWEINESCHNITZEL

mit buntem Salat 18,90
und gebackene Kartoffelstäbchen *15,00

HAUSTELLER „NIEDERSACHSEN“

Medaillons von Rind und Schwein
mit Kräuterbutter, Saisongemüse,
und Bratkartoffeln 24,80
kleiner Hausteller 21,90

Tafelspitz

mit Meerrettichrahm,
Bohngemüse
und Kartoffelstampf 18,90

RINGHOTELS

Echt HeimatGenuss erleben

DEFTIGER GRÜNKOHL

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

STEAKS

RUMPSTEAK 180g 27,50
vom Angusrind 250g 31,90

RINDERFILETSTEAK 180g 31,50
vom Angusrind 250g 36,90

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 Himbeersauce 7,90

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

„ESPRESSO IM DUETT“
mit einem Glas Mousse au Chocolat 6,50

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.