Herbstkarte

Vorspeisen

Niedersächsische Hochzeitssuppe mit frischem Spargel, Eierstich, Klößen und Blumenkohlröschen

Kartoffel-Kürbiscremesuppe vom Hokkaido Kürbis mit gerösteten Kürbiskernen, Kernöl und Sahnetupfer, dazu ofenfrisches Brot

oreninscries brot	
Tomatencremesuppe (auch Vegan) mit ofenfrischem Brot	6,50
Das Brett für die Mitte, ob alleine, zu zweit oder zu viert 1 Flammkuchen Elsässer Art mit sour cream, Schinkenwürfeln, Käse und frischen Lauchzwiebeln	9,50
1 Flammkuchen Vegetarisch mit sour cream, Tomatenwürfeln, frischen Kräutern und Lauchzwiebeln	8,50
"Caprese" Tomate & Mozzarella mit hausgemachtem Basilikumpesto aus eigenem Anbau vom Ufer des Rohrbachs, dazu ofenfrischem Brot	9,80
Hirten-Ofenkäse mit Honig, Kirschtomaten, Zwiebeln und Knoblauch gebacken, dazu ofenfrisches Brot	9,80
Uncore Klassikar soit 1002	

Unsere Klassiker seit 1982

Currywurst mit Pommes und Salatbeilage	9,-
Toast Hawaii zwei Scheiben Toast mit Kochschinken, Ananas und Käse überbacken, dazu Salatbeilage	12,-
Frikassee vom Huhn mit Reis oder Kartoffeln, dazu Salat vom Buffet	14,-

Specials im Herbst

Vorspeisen:

Kartoffel-Kürbiscremesuppe vom Hokkaido Kürbis mit gerösteten Kürbiskernen, Kernöl und Sahnetupfer, dazu ofenfrisches Brot

Das Brett für die Mitte, ob alleine, zu zweit oder zu viert...

1 Flammkuchen Elsässer Art
mit sour cream, Schinkenwürfeln, Käse und frischen
Lauchzwiebeln

1 Flammkuchen Vegetarisch mit sour cream, Tomatenwürfeln, frischen Kräutern und Lauchzwiebeln

Salate

Blattsalate der Saison mit karamellisierten Walnüssen,
Hirtenkäsewürfeln (Kuhmilch), frischen Kräutern und ofenfrisches
Brot. Passendes Dressing suchen Sie sich an der Salatbar aus.

Vegetarische Kartoffel-Möhrenpfanne mit gerösteten Walnüssen, zerlassenen Gorgonzolawürfeln, Knoblauchöl, frischem Thymian und Salat vom Buffet

Schnitzel

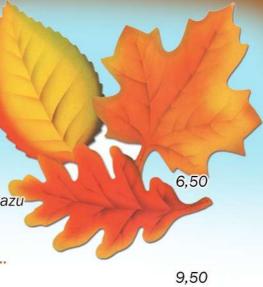
Paniertes Schweineschnitzel überbacken mit zartem Camembert, eingelegten Preiselbeeren als Topping, dazu Kartoffelbeilage nach Wahl und Salat vom Buffet

Steaks

Butterzartes Rindersteak vom Roastbeef 250g. mit frischen Waldpilzen der Saison, hausgemachter Kräuterbutter, dazu Kartoffelbeilage nach Wahl und Salat vom Buffet.

> Das beste zum Schluss....Dessert: Tiramisuschnitte mit karamellisierten Walnüssen. Knusprig lecker. Auch mit zwei Löffeln zu genießen 5,50

* enthält Koffein und Alkohol



16,00

8,50

18,00

22,-



Herbstkarte

Schnitzel

Sahneschnitzel Paniertes Schweineschnitzel mit frischen Champignons in Rahm, dazu Kartoffelbeilage nach Wahl und Salat vom Buffet	21,-
Jägerschnitzel Paniertes Schweineschnitzel mit geschmorten Zwiebeln und frischen Champignons aus der Pfanne, dazu Kartoffelbeilage nach Wahl und Salat vom Buffet	21,-
Paniertes Schweineschnitzel überbacken mit zartem Camembert, eingelegten Preiselbeeren als Topping, dazu Kartoffelbeilage nach Wahl und Salat vom Buffet	22,-
Schnitzel überbacken Paniertes Schweineschnitzel mit Ananas und Käse überbacken. dazu Kartoffelbeilage nach Wahl und Salat vom Buffet	21,-
Schnitzel "Sambal" Paniertes Schweineschnitzel mit sauce Hollandaise, verfeinert mit Sambal Olek, dazu Kartoffelbeilage nach Wahl und Salat vom Buffet	23,-
Gutsherrenschnitzel mit Spiegelei und Käse überbacken, dazu Kartoffelbeilage nach Wahl und Salat vom Buffet	22,-
Schnitzel Mozzarella (neue Rezeptur) mit Tomate , Basilikumpesto und Mozzarellakäse überbacken, dazu Kartoffelbeilage nach Wahl und Salat vom Buffet	22,,-

Kartoffelbeilagen zur Wahl: Pommes, Kroketten, Kartoffelrösti *+ 1,20 € Aufpreis für Kartoffelgratin, Bratkartoffeln

vom Grill und aus der Pfanne



Hähnchensteaks mit hausgemachtem Basilikumpesto auf Tomaten-Bandnudeln mit gegrillten Kirschtomaten und frisch geriebenem Parmesan, dazu Salat vom Buffet	22,-
Grillteller Rindersteak, Schweinerücken und Hähnchenbrust mit geschmorten Zwiebeln, Speckbohnenbündchen und hausgemachte Kräuterbutter, dazu Kartoffelbeilage nach Wahl und Salat vom Buffet	24,-
Rumpsteak BIG JOE 250g. Rumpsteak mit geschmorten Zwiebeln, hausgemachte Kräuterbutter, Kartoffelbeilage nach Wahl und Salat vom Buffet	33,-
Rohrbachtopf Drei Schweinefiletmedaillons in pikanter Pfeffersauce mit frischem Möhrengemüse und Bratkartoffeln	23,-
Rodeo Steak 200 g Rumpsteak mit pikanter Pfefferrahmsauce, Kartoffelbeilage nach Wahl, dazu Salat vom Buffet	29,- ,
XXI Männersteak 450 g. Rumpsteak mit hausgemachter Kräuterbutter, Kartoffelbeilage nach Wahl und Salat vom Buffet	42,-

Kartoffelbeilagen zur Wahl: Pommes, Kroketten, Kartoffelrösti *+ 1,20 € Aufpreis für Kartoffelgratin, Bratkartoffeln Dessertauswahl:

Diese entnehmen Sie bitte von unserem gesonderten Tischaufsteller

Vegetarisches/ Salate & Fisch

Italienische Gemüsepfanne mit frischen Champignons, Zucchini, Paprika und Tomatenwürfeln, dazu Kartoffelrösti und Salat vom Buffet	17,-
Gebratene Wildlachsfiletstreifen auf Bandnudeln mit würziger Gorgonzolasauce und Salatauswahl vom Buffet	24,-
Kartoffel- Möhrenpfanne mit gerösteten Nusskernen und Gorgonzolawürfeln, frischen Italienischen Kräutern und Salat vom Buffet	18,-
Blattsalate der Saison mit karamellisierten Walnüssen, Hirtenkäsewürfeln (Kuhmilch), frischen Kräutern und ofenfrisches Brot. Passendes Dressing suchen Sie sich an der Salatbar aus.	16,-
Großer Salatteller mit einer bunten Auswahl an angemachten Salaten, Blattsalaten und ofenfrischem Brot. Dressings vom Buffet.	,
Wahlweise mit: Gebratenen Champignons Gebratenem Wildlachsfilet 180g. Gebratener Hähnchenbrust 160g.	13,- 19,- 17

Kinderkarte

6 Hähnchennuggets mit Pommes, Apfelmusdip und Möhrchensalat	7,50	
Backfischstäbchen mit Pommes, Apfelmusdip und Möhrchensalat	7,50	
Bandnudeln mit Tomatensoße	6,00	
Portion Pommes	3,50	
Portion Kroketten	3,50	
Portion Ketchup	0,70	
Portion Majo	0,70	

