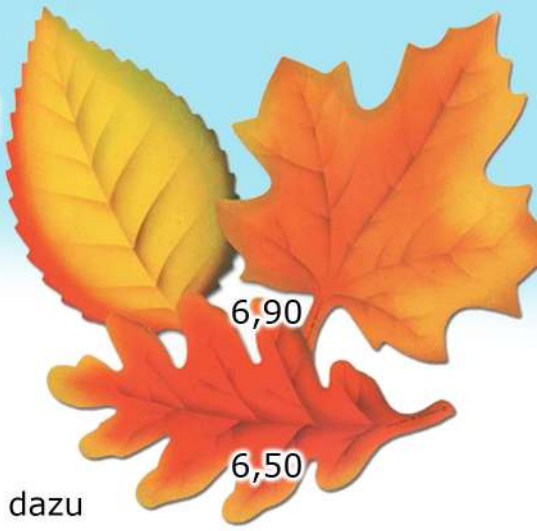
Herbstkarte



Vorspeisen

Niedersächsische Hochzeitssuppe mit frischem Spargel, Eierstich, Klößen und Blumenkohlröschen	6,90
Kartoffel-Kürbiscremesuppe vom Hokkaido Kürbis mit gerösteten Kürbiskernen, Kernöl und Sahnetupfer, dazu ofenfrisches Brot	6,50
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, dazu ofenfrischem Brot	9,80
Hirten-Ofenkäse mit Waldblütenhonig,groben Pfeffer, Kirschtomaten, Zwiebeln und hausgemachtem Knoblauchöl, dazu ofenfrisches Brot	9,80

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,-

Vegetarisches/ Salate & Fisch

Italienische Gemüsepfanne 1 ,-
mit frischen Champignons, Zucchini, Paprika und Tomatenwürfeln,
dazu Kartoffelrösti und Salat vom Buffet

Gebratenes Lachsfilet 24,-
auf Bandnudeln mit würziger Gorgonzolasauce und Salatauswahl
vom Buffet

Kartoffel- Möhrenpfanne mit gerösteten Walnüssen 18,-
und Gorgonzolawürfeln, frischen Italienischen Kräutern
und Salat vom Buffet

Blattsalate der Saison mit karamellisierten Walnüssen,
frisch geriebenem Parmesan, Hirtenkäsewürfeln (Kuhmilch) 16,-
frischen Kräutern und ofenfrisches Brot.
Passendes Dressing suchen Sie sich gerne an der Salatbar aus.

Großer Salatteller mit einer bunten Auswahl an angemachten Salaten,
Blattsalaten und ofenfrischem Brot. Dressings vom Buffet.

Wahlweise mit: Gebratenen Champignons 13,-
Gebratenem Lachsfilet 180g. 19,-
Gebratener Hähnchenbrust 160g. 17,-

Kinderkarte

6 Hähnchennuggets *7,50*
mit Pommes, Apfelmusdip und Möhrchensalat



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*

Herbstkarte

Schnitzel

Sahneschnitzel 21,-
Paniertes Schweineschnitzel mit frischen Champignons in Rahm, dazu Kartoffelbeilage nach Wahl und Salat vom Buffet

Jägerschnitzel 21,-
Paniertes Schweineschnitzel mit geschmorten Zwiebeln und frischen Champignons aus der Pfanne, dazu Kartoffelbeilage nach Wahl und Salat vom Buffet

Paniertes Schweineschnitzel überbacken mit zartem Camembert, eingelegten Preiselbeeren als Topping, dazu Kartoffelbeilage nach Wahl und Salat vom Buffet 22,-

Schnitzel überbacken 21,-
Paniertes Schweineschnitzel mit Ananas und Käse überbacken. dazu Kartoffelbeilage nach Wahl und Salat vom Buffet

Schnitzel „Sambal“ 23,-
Paniertes Schweineschnitzel mit sauce Hollandaise, verfeinert mit Sambal Olek, dazu Kartoffelbeilage nach Wahl und Salat vom Buffet

Kutscherschnitzel
Paniertes Schweineschnitzel mit Karamellisierten Zwiebeln, , hausgemachter Kräuterbtter, 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 *+ 1,50 € Aufpreis für Kartoffelgratin, Bratkartoffeln*

vom Grill und aus der Pfanne



Hähnchensteaks mit hausgemachtem Basilikumpesto *22,-*
auf Tomaten-Bandnudeln mit gegrillten Kirschtomaten und frisch geriebenem Parmesan, dazu Salat vom Buffet

Grillteller *24,-*
Rindersteak, Schweinerücken und Hähnchenbrust mit geschmorten Zwiebeln, Speckbohnenbündchen und hausgemachte Kräuterbutter, dazu Kartoffelbeilage nach Wahl und Salat vom Buffet

Rumpsteak BIG JOE *33,-*
250g. Rumpsteak mit geschmorten Zwiebeln, hausgemachte Kräuterbutter, Kartoffelbeilage nach Wahl und Salat vom Buffet

Rohrbachtopf
Drei Schweinefiletmedaillons in pikanter Pfeffersauce mit *23,-*
frischem Möhrengemüse und Bratkartoffeln

Rodeo Steak *29,-*
200 g Rumpsteak mit pikanter Pfefferrahmsauce, Kartoffelbeilage nach Wahl, dazu Salat vom Buffet

XXl Männersteak *42,-*
450 g. Rumpsteak mit hausgemachter Kräuterbutter, Kartoffelbeilage nach Wahl und Salat vom Buffet

Kartoffelbeilagen zur Wahl:

*Pommes, Kroketten, Kartoffelrösti *+ 1,50 € Aufpreis für Kartoffelgratin, Bratkartoffeln*

Dessertauswahl:
Diese entnehmen Sie bitte von unserem gesonderten Tischaufsteller

Specials im Herbst

Vorspeisen:

Kartoffel-Kürbiscremesuppe vom Hokkaido Kürbis 6,50
mit gerösteten Kürbiskernen, Kernöl und Sahnetupfer, dazu
ofenfrisches Brot

Das Brett für die Mitte, ob alleine, zu zweit oder zu viert...
1 Flammkuchen Pfifferlinge 13,50
mit frischen Pfifferlingen, Schinkenwürfeln, sour cream, Käse
und frischen Kräutern

Salate

Blattsalate der Saison mit karamellisierten Walnüssen, 16,00
Hirtenkäsewürfeln (Kuhmilch), frischen Kräutern und ofenfrisches
Brot. Passendes Dressing suchen Sie sich gerne an der Salatbar aus.

Vegetarische Kartoffel-Möhrenpfanne mit gerösteten Walnüssen, 18,00
zerlassenen Gorgonzolawürfeln, Knoblauchöl, frischem Thymian
und Salat vom Buffet

Schnitzel

Paniertes Schweineschnitzel 23,50
mit frischen Pfifferlingen in Kräuterrahm, dazu Kartoffelbeilage nach
Wahl und Salat vom Buffet

Steaks

Butterzartes Rindersteak vom Roastbeef 250g.
mit frischen Waldpilzen der Saison, hausgemachter Kräuterbutter, 35,50
dazu Kartoffelbeilage nach Wahl
und Salat vom Buffet.

Dessert:
Apfel-Nuss-Crumble
mit Vanilleeis und Sahne 6,50





Weihnachtsfeier geplant?

privat oder mit der Firma ?

Wir bieten euch **Donnerstags** ein buntes Buffet mit klassischen - und Weihnachtlichen Gerichten. Inklusive einem Glühwein bei Lagerfeuer zum Empfang. Jetzt Termin sichern und weitersagen!



Termine:

19. November
26. November
10. Dezember
17. Dezember

ab 17:00 Uhr

Buffet ab 18:00 Uhr

Preis p.P 42,- €
inkl Glühwein am Lagerfeuer

