



Speisekarte

Vorspeisen

Gemischter Blattsalat mit Tomaten, Gurken, Sonnenblumenkernen und Balsamico Dressing (vegan)	5,00 €
Rinderkraftbrühe mit Gemüse Eierstich und Markklößchen	7,00 €
Hausgemachte Ochsenschwanzsuppe mit Fleisch- und Gemüseeinlage	7,00 €

Hauptspeisen

Wiener Schnitzel mit glasierten Möhren und Petersilienkartoffel	23,00 €
Rücken vom Landschwein, gebraten, gefüllt mit Petrella-Käse aus dem Weserbergland mit Rahmwirsing und Pommes	19,00 €
Maishuhn auf Spitzkohl mit Rosmarinkartoffel	22,00 €
Spiegel-Bacon-Burger 220 g Rinderpatty, Spiegelei, Balsamico Zwiebeln, Cheddar und Bacon, mit Coleslaw-Salat	20,00 €
Kalbsleber mit Apfel-Zwiebel-Ragout und Kartoffelstampf	22,00 €
Hamburger Pannfisch Zander, Kabeljau & Rotbarsch gebraten, mit Lauchbratkartoffel und Senfsauce	23,00 €
Lachsschnitte gebraten, auf Tagliatelle, mit Zitronen-Sahne Soße und Parmesanhippe	23,00 €
Penne mit gebratenen Waldpilzen mit frittiertem Ruccola und hausgemachtem Kirschtomaten – Pesto (vegan)	15,00 €
Tajine von der Belugalinse und Paprika, Zucchini und Tomate, orientalisch abgeschmeckt, Drillingskartoffeln (Vegan)	15,00 €



Speisekarte

Salat

Großer, gemischter Blattsalat mit Tomaten und Avocado,
Hausdressing und geröstetem Brot 9,00 €

mit Hähnchenbrust 13,00 €

mit Fischfilet 13,00 €

Steaks

Rumpsteak ca. 200g 22,00 €

Rumpsteak ca. 250g 24,00 €

Rinderfilet ca. 200g 25,00 €

Beilagen

Speckbohnen, gebratene Pilze, Blattspinat
oder Marktgemüse jeweils 4,00 €

Steakhouse Pommes oder Bratkartoffeln jeweils 3,00 €

Süßkartoffelpommes 4,00 €

BBQ-Soße, Pfefferrahmsauce, Zwiebel-Senf-Soße jeweils 2,00 €

Dessert

Käseauswahl mit Feigensenf und Nüssen 9,00 €

Heidelbeer Creme-Brulee mit Kaffee-Eis 6,00 €