

Aus dem Suppentopf

€

Brokkoliremesuppe mit Sahnehaube^{v-g}

4,70

„Niedersächsische Hochzeitssuppe“

Rinderkraftbrühe

mit Eierstich, Spargelstückchen und Mettklößchen^{g,c,g}

5,20

Für die kleinen Räuber

€

kleines Schweineschnitzel

mit Kräuterbutter, feinem Gemüse und Kartoffelkroketten^{a,g}

7,40

Hähnchennuggets mit Dip

und Pommes frites^a

7,40

a glutenhaltiges Getreide, b Krebstiere, c Eier, d Fisch, e Erdnüsse,
f Sojabohnen, g Laktose, h Schalenfrüchte, i Sellerie, j Senf

Kräftig und Deftig

€

Ofenkartoffel mit Sauerrahm am Salatsträußchen -v-^{g,c} 5,50

„Bauernfrühstück“

Omelette aus Bratkartoffeln und Schinken, dazu Gewürzgurke^c 9,70

gebratene Rinderwurst

mit Salat und Heidekartoffeln 9,80

hausgemachtes Sauerfleisch

dazu Remouladensoße und Bratkartoffeln^{g,c} 12,30

Wildschwein in Aspik

mit hausgemachter Remouladensoße und Bratkartoffeln^{g,c} 12,90

holländische Matjesfilets „Hausfrauen Art“, mit Äpfeln,

Gurken und Zwiebeln, dazu Bratkartoffeln^g 13,80

„Celler Rohe Roulade“

aus dünn geschnittenem Rinderrücken gefüllt mit Senf, Speck und Zwiebeln, dazu Brot und Butter^{aj} 14,50

Roastbeef mit hausgemachter Remouladensoße, Salatbeilage

und Bratkartoffeln^{c,g} 15,90

Fischers Fritze. . .

€

Lachsfilet im Ofen gegrillt

auf Bandnudeln, Sc. Choron -v-^{a,d,c} 18,40

Bandnudeln

mit zehn gebratenen Garnelen und Gemüsestreifen-v-^{a,c,d} 18,50

Hauptgerichte

€

„Holzfällersteak“

zartes Schweinerückensteak mit geschmorten Zwiebeln und Champignons an Salatbouquet, dazu Bratkartoffeln ^{g,c}

13,90

Jägerschnitzel mit frischen Champignons, buntem Salatteller und Pommes frites ^{a,g,c}

15,80

Cordon bleu vom Schwein

Schnitzel gefüllt mit Käse und Schinken[†], dazu Pariser Erbsen und Bratkartoffeln ^{a,g}

17,80

Altensalzkotter Grillteller

Medaillons von Rind, Schwein und Hähnchenbrust, sautierten Champignons, Bohnen und Bratkartoffeln

18,40

Rumpsteak

mit geschmorten Zwiebeln, Kräuterbutter, buntem Salatteller und Bratkartoffeln ^{g,c}

ca. 200g

21,40

ca. 300g

25,40

Salate

€

bunter Salatteller

4,00

*bunte Salatplatte mit gebratenen Hähnchenbruststreifen
hausgemachtes Dressing und Baguette*

12,90

Aus heimischen Wäldern

€

Wildgoulasch „Försterin“

mit Pfifferlingen, Apfelrotkohl und Spätzle^{a,g}

14,30

*Heidschnuckenrückenfilet mit Thymiansoße, Preiselbeeren,
Bohnenbündchen und Kartoffelkroketten^{a,g}*

24,40

Rehmedaillons

*mit Wildrahmsoße, Pfifferlingen, Preiselbeeren,
Apfelrotkraut und Herzoginkartoffeln^{a,g}*

24,40

Dessert

€

hausgemachte Rote Grütze

mit Vanilleeiscreme und Sahne^{a,g}

5,40

Crème brûlée

*(Vanillecreme mit gratiniertem braunen Zucker)
umlegt mit frischen Früchten^{c,g}*

6,80

Bitte fragen Sie nach unserer Eiskarte