

Aus dem Suppentopf €

- „Niedersächsische Hochzeitssuppe“
Rinderkraftbrühe
mit Nudeln, Eierstich, Spargelstückchen und Mettklößchen^{a,c,g} 5,20
- Brokkoliremesuppe mit Sahnehaube^{v~g} 4,70
- Tomatencremesuppe mit Gin- Sahnehaube 4,90

Für die kleinen Räuber €

- kleines Schweineschnitzel
mit Kräuterbutter, feinem Gemüse und Kartoffelkroketten^{a,g} 8,40
- Hähnchennuggets mit Dip
und Pommes frites^a 8,40

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

Vorspeise €

- Matjestatar auf Kartoffelrösti
mit Salatbouquet 10,90
- Carpaccio vom Rind
mit Thunfisch- Limettencreme und Baguette 12,40

Kräftig und Deftig

€

Ofenkartoffel mit Sauerrahm am Salatsträußchen ~v~ ^{g,c} 6,50

„Bauernfrühstück“

Omelette aus Bratkartoffeln und Schinken, dazu Gewürzgurke ^c 10,70

hausgemachtes Sauerfleisch

dazu Remouladensoße und krosse Bratkartoffeln ^{g,c} 13,30

Wildschwein in Aspik

mit hausgemachter Remouladensoße und Bratkartoffeln ^{g,c} 13,90

drei Matjesfilets nach Art der Hausfrau mit Äpfeln,

Gurken und Zwiebeln, dazu Bratkartoffeln ^g 14,80

„Celler Rohe Roulade“

aus dünn geschnittenem Rinderrücken gefüllt mit Senf,
Speck und Zwiebeln, dazu Brot und Butter ^{aj} 15,50

frisch gebratenes Roastbeef mit Salaten umlegt,

dazu hausgemachte Remouladensoße und Bratkartoffeln ^{c,g} 16,90

Fischers Fritze...

€

Lachsfilet im Ofen gegrillt

auf Bandnudeln, Sc. Choron ~v~ ^{a,d,c} 19,40

Hauptgerichte

€

<i>Bandnudeln mit hausgemachtem Basilikumpesto mit Kirschtomaten, Parmesan und Rumpsteakstreifen^{h,g}</i>	13,50
<i>Schweinemedallions auf Kartoffelrösti an Salatbouquet mit Cocktail- und Knoblauchsoße^g</i>	14,70
<i>„Holzfällersteak“ zartes Schweinerückensteak mit geschmorten Zwiebeln und Champignons an Salatbouquet, dazu Bratkartoffeln^{g,c}</i>	14,90
<i>Jägerschnitzel mit frischen Champignons, buntem Salatteller und Bratkartoffeln^{a,g,c}</i>	16,80
<i>Cordon bleu vom Schwein¹ Schnitzel gefüllt mit Käse und Schinken, dazu Pariser Erbsen und Bratkartoffeln^{a,g}</i>	18,80
<i>Altensalzkother Grillteller Medallions von Rind, Schwein und Hähnchenbrust, sautierten Champignons, Speckbohnen und Bratkartoffeln</i>	19,40
<i>gut abgehangenes Rumpsteak (200g) mit geschmorten Zwiebeln, bunter Salatteller, Kräuterbutter und Bratkartoffeln</i>	22,40

¹ mit Nitritpökelsalz

Salate

€

<i>bunter Salatteller</i>	5,00
<i>bunte Salatplatte mit gebratenen Hähnchenbruststreifen hausgemachtes Dressing und Baguette</i>	13,90

Aus heimischen Wäldern

€

Wildburger

mit Tomate, Gurke und Süßkartoffelpommes

11,60

Wildgoulasch „Försterin“

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

15,30

Das Beste aus der Heide

*Heidschnuckenrückenfilet mit
Thymiansoße, Preiselbeeren,
Bohnenbündchen und
Kartoffelkroketten*

25,40€

Hirschrückensteak mit Kirschen

Wildrahmsoße, Apfelrotkraut und Kartoffelkroketten

25,40

Dessert

€

hausgemachte Rote Grütze

mit zartschmelzender Vanilleeiscreme und Sahne^{a,g}

6,40

Parfait „43“

salziges Karamell, Schokoladensoße und Popcorn

7,50

Crème brûlée

*(Vanillecreme mit gratiniertem braunem Zucker)
dazu frische Früchte^{c,g}*

7,80

Bitte fragen Sie nach unserer Eiskarte