

Aus dem Suppentopf €

„Niedersächsische Hochzeitssuppe“ Rinderkraftbrühe mit Nudeln, Eierstich, Spargel und Mettklößen ^{a,c,g}	5,50
Möhren- Kokos - Suppe ^{~v,g}	5,10
Zwiebelsuppe mit Crouton ^{a,g}	5,50

Für die kleinen Räuber €

Portion Pommes mit Ketchup oder Mayonnaise	4,50
kleines Schweineschnitzel mit feinem Gemüse und Kartoffelkroketten ^{a,g}	8,60
Hähnchennuggets mit Dip und Pommes frites ^a	8,60

a glutenhaltiges Getreide, *b* Krebstiere, *c* Eier, *d* Fisch, *e* Erdnüsse, *f* Sojabohnen, *g* Laktose, *h* Schalenfrüchte, *i* Sellerie, *j* Senf, *~v~* vegetarisch, ¹ mit Nitritpökelsalz

Vorspeise €

Matjestatar auf Kartoffelrösti ^d mit Salatbouquet <i>~v~</i>	13,40
Carpaccio vom Rind mit Parmesan und Baguette ^{a,g}	14,90

Kräftig und Deftig

€

Ofenkartoffel mit Sauerrahm am Salatsträußchen ~v~^{g,c} 8,50

„Bauernfrühstück“

Omelette aus Bratkartoffeln und Schinken, Gewürzgurke^c 12,20

hausgemachtes Sauerfleisch

Remouladensoße und Bratkartoffeln^{g,c} 15,80

Wildschwein in Aspik

hausgemachte Remouladensoße und Bratkartoffeln^{g,c} 16,40

drei Matjesfilets nach Art der Hausfrau mit Äpfeln,

Gurken und Zwiebeln, Bratkartoffeln^g 17,30

„Celler Rohe Roulade“

aus dünn geschnittenem Rinderrücken gefüllt mit Senf,
Speck und Zwiebeln, dazu Brot und Butter^{a,j} 17,90

Roastbeef mit Salaten umlegt,

hausgemachte Remouladensoße und Bratkartoffeln^{c,g} 19,40

Fischers Fritze...

€

Zanderfilet gebraten

auf Bandnudeln, Spinat in Sahnesoße ~v~^{a,d,c} 23,90

Salate

€

bunter Salatteller

5,00

Salatplatte mit gebratenen Hähnchenbruststreifen

Hausdressing, Baguette^{a,c,j} 14,40

Hauptgerichte

€

Bandnudeln mit hausgemachtem Basilikumpesto Kirschtomaten und Parmesan ~v~ ^g	12,90
mit Rumpsteakstreifen	15,90
Schweinemedallions auf Kartoffelrösti Salatbouquet, Cocktail- und Knoblauchsoße ^g	16,20
„Holzfällersteak“ Schweinerückensteak mit geschmorten Zwiebeln und Champignons Salatbouquet, Bratkartoffeln ^{g,c}	17,40
Holsteiner Schnitzel Schweineschnitzel mit zwei Spiegeleiern Salatteller und Bratkartoffeln ^{a,g}	18,90
Jägerschnitzel mit frischen Champignons, Salatteller, Bratkartoffeln ^{a,g,c}	19,30
Cordon bleu vom Schwein Schnitzel gefüllt mit Käse und Schinken, Pariser Erbsen, Bratkartoffeln ^{a,g,c}	21,30
Altensalzkotheer Grillteller Medallions von Rind, Schwein und Hähnchenbrust, sautierten Champignons, Speckbohnen, Bratkartoffeln ^g	22,90
Rumpsteak(200g) geschmorte Zwiebeln, Kräuterbutter Salatteller, Bratkartoffeln ^g	26,90
Pfeffersteak vom Rumpsteak (200g) Pfefferrahmsoße, Salatteller und Pommes frites	27,90

Aus heimischen Wäldern

€

Wildburger

mit Tomate, Gurke, Sour Cream und Süßkartoffel Pommes^{a,c,g} 16,50

Wildgoulasch „Försterin“

Pfifferlinge, Apfelrotkohl und Spätzle^{a,c,g} 17,80

Das Beste aus der Heide

Heidschnuckenrückenfilet
Thymiansoße, Preiselbeeren,
Bohnenbündchen und
Kartoffelkroketten^a

27,90€

Wildmedaillons

Wildrahmsoße mit Kirschen, Pfifferlinge, Apfelrotkraut
und Kartoffelkroketten^{a,g} 27,90
-Fleischart nach Verfügbarkeit-

Dessert

€

hausgemachte Rote Grütze

Vanilleeiscreme und Sahne^{a,g} 6,90

Crème brûlée

(Vanillecreme mit gratiniertem, braunem Zucker)
frische Früchte^{c,g} 7,80

Crêpe mit hausgemachtem Sauerrahmeis, Apfelkompott und
Karamelsoße^{a,c,g} 7,80

Bitte fragen Sie nach unserer Eiskarte