

## Aus dem Suppentopf €

„Niedersächsische Hochzeitssuppe“ Rinderkraftbrühe mit Nudeln, Eierstich, Spargel und Mettklößen <sup>a,c,g</sup>	5,50
Möhren- Kokos - Suppe <sup>~v,g</sup>	5,10
Zwiebelsuppe mit Crouton <sup>a,g</sup>	5,50

## Für die kleinen Räuber €

Portion Pommes mit Ketchup oder Mayonnaise	4,50
kleines Schweineschnitzel mit feinem Gemüse und Kartoffelkroketten <sup>a,g</sup>	8,60
Hähnchennuggets mit Dip und Pommes frites <sup>a</sup>	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, <sup>1</sup> mit Nitritpökelsalz

## Vorspeise €

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

## Kräftig und Deftig

€

Ofenkartoffel mit Sauerrahm am Salatsträußchen ~v~<sup>g,c</sup> 8,50

### „Bauernfrühstück“

Omelette aus Bratkartoffeln und Schinken, Gewürzgurke<sup>c</sup> 12,20

### hausgemachtes Sauerfleisch

Remouladensoße und Bratkartoffeln<sup>g,c</sup> 15,80

### Wildschwein in Aspik

hausgemachte Remouladensoße und Bratkartoffeln<sup>g,c</sup> 16,40

### drei Matjesfilets nach Art der Hausfrau mit Äpfeln,

Gurken und Zwiebeln, Bratkartoffeln<sup>g</sup> 17,30

### „Celler Rohe Roulade“

aus dünn geschnittenem Rinderrücken gefüllt mit Senf,  
Speck und Zwiebeln, dazu Brot und Butter<sup>aj</sup> 17,90

### Roastbeef mit Salaten umlegt,

hausgemachte Remouladensoße und Bratkartoffeln<sup>c,g</sup> 19,40

## Fischers Fritze...

€

### Zanderfilet gebraten

auf Bandnudeln, Spinat in Sahnesoße ~v~<sup>a,d,c</sup> 23,90

## Salate

€

### bunter Salatteller

5,00

### Salatplatte mit gebratenen Hähnchenbruststreifen

Hausdressing, Baguette<sup>a,c,j</sup> 14,40

# Hauptgerichte

€

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

## Aus heimischen Wäldern

€

### Wildburger

mit Tomate, Gurke, Sour Cream und Süßkartoffel Pommes<sup>a,c,g</sup> 16,50

### Wildgoulasch „Försterin“

Pfifferlinge, Apfelrotkohl und Spätzle<sup>a,c,g</sup> 17,80

Das Beste aus der Heide

Heidschnuckenrückenfilet  
Thymiansoße, Preiselbeeren,  
Bohnenbündchen und  
Kartoffelkroketten<sup>a</sup>

27,90€

### Wildmedaillons

Wildrahmsoße mit Kirschen, Pfifferlinge, Apfelrotkraut  
und Kartoffelkroketten<sup>a,g</sup> 27,90  
-Fleischsorte nach Verfügbarkeit-

## Dessert

€

### hausgemachte Rote Grütze

Vanilleeiscreme und Sahne<sup>a,g</sup> 6,90

### Crème brûlée

(Vanillecreme mit gratiniertem, braunem Zucker)  
frische Früchte<sup>c,g</sup> 7,80

Crêpe mit hausgemachtem Sauerrahmeis, Apfelkompott und  
Karamelsoße<sup>a,c,g</sup> 7,80

Bitte fragen Sie nach unserer Eiskarte