

Aus dem Suppentopf €

„Niedersächsische Hochzeitssuppe“ Rinderkraftbrühe mit Nudeln, Eierstich, Spargel und Mettklößchen ^{a, c, g}	7,00
Zwiebelsuppe mit Crouton ^{a, g, k}	6,80
Tagessuppe ~v~ ^g	6,60

Für die kleinen Räuber €

Portion Pommes mit Ketchup oder Mayonnaise	5,50
kleines Schweineschnitzel mit Kräuterbutter, Gemüse und Kartoffelkroketten ^{a, g}	9,50
Hähnchennuggets mit Dip und Pommes frites ^a	9,50

Vorspeisen €

gratinierter Ziegenkäse Blattsalat und Baguette ~v~ ^{a, c, g, j}	12,40
Matjestatar auf Kartoffelrösti Salatbouquet und Kräuterdip ~v~ ^d	14,90
Carpaccio vom Rinderfilet mit Grana Padano und Baguette ^{g, c}	16,50

Kräftig und Deftig

€

Ofenkartoffel mit Sauerrahm am Salatsträußchen -v~ ^{g, c}	9,50
mit Räucherlachsstreifen	12,50
„Bauernfrühstück“ Omelette aus Bratkartoffeln und Schinken, Gewürzgurke und Tomate ^c	13,60
hausgemachtes Sauerfleisch dazu Remouladensoße und Bratkartoffeln ^{g, c}	17,60
Wildschwein in Aspik mit hausgemachter Remouladensoße und Bratkartoffeln ^{g, c}	18,30
drei Matjesfilets nach Art der Hausfrau mit Äpfeln, Gurken und Zwiebeln, Bratkartoffeln ^g	19,30
„Celler Rohe Roulade“ aus dünn geschnittenem Rinderrücken gefüllt mit Senf, Speck und Zwiebeln, dazu Brot und Butter ^{a, j}	19,90
Roastbeef mit Salatbouquet, hausgemachte Remouladensoße und Bratkartoffeln ^{c, g}	21,60

Fischers Fritze...

€

Zanderfilet gebraten, auf Bandnudeln mit Spinat in Sahnesoße ~v~ ^{a, d, c}	26,60
--	-------

Salate

€

Salatplatte mit gebratenen Putenbruststreifen Hausdressing, Baguette ^{a, c, j}	16,00
--	-------

Hauptgerichte

€

Bandnudeln mit hausgemachtem Pesto Kirschtomaten und Grana Padano ~v~ g, k	14,40
mit Rumpsteakstreifen	17,60
Vegetarischer Burger auf Linsenbasis Tomate, Gurke, Salat, Mayonnaise, Ketchup und Pommes frites ~v~ a, c, h	18,00
zwei Schweinemedallions auf Kartoffelrösti Salatbouquet, Cocktail- und Knoblauchsoße g, j	18,10
Holsteiner Schnitzel Schweineschnitzel mit zwei Spiegeleiern, Salatteller, Bratkartoffeln a, c, g, j	18,90
Jägerschnitzel mit frischen Champignons, Salatteller, Bratkartoffeln a, g, c, j	19,30
„Holzfällersteak“ Schweinerückensteak mit geschmorten Zwiebeln und Champignons, Salatbouquet, Bratkartoffeln g, c, j	19,40
Hähnchenbrustfilet in Käse- Eihülle Tomatensoße, Salatteller und Bandnudeln a, c, g, j, k	19,80
Cordon bleu vom Schwein Schnitzel gefüllt mit Käse und Schinken, Pariser Erbsen, Bratkartoffeln a, g, c	23,70
Altensalzkoother Grillteller Medallions von Rind, Schwein und Putenbrust, Kräuterbutter, sautierten Champignons, Speckbohnen, Bratkartoffeln g	25,50
Rumpsteak (200g) mit geschmorten Zwiebeln, Salatteller, Kräuterbutter, Bratkartoffeln g, c, j	26,90
Pfeffersteak vom Rumpsteak (200g) Pfefferrahmsoße, Salatteller und Pommes frites g, j, c	27,90

Aus heimischen Wäldern

€

Wildburger

mit Tomate, Gurke, Sour Cream und Süßkartoffel Pommes^{a, c, g} 18,40

Wildgoulasch „Försterin“

mit Pfifferlingen, Apfelrotkohl und Spätzle^{a, c, g} 19,80

Wildmedaillons

mit Wildrahmsoße mit Kirschen, Pfifferlingen,
 Apfelrotkraut und Kartoffelkroketten^{a, g} 31,00
 ~Fleischsorte nach Verfügbarkeit~

Heidschnuckenschinken auf Brot^{a, g, k} 11,60

Das Beste aus der Heide

Heidschnuckenrückenfilet
 Thymiansoße, Preiselbeeren,
 Bohnenbündchen und
 Kartoffelkroketten^a
 31,00

Dessert

€

hausgemachte Rote Grütze

mit Vanilleeiscrème und Sahne^{a, g} 7,70

Crème brûlée

(Vanillecrème mit gratiniertem, braunem Zucker)
 frische Früchte^{c, g} 8,90

Bitte fragen Sie nach unserer Eiskarte