

*“... Sonnenstrahlen behaglich wärmend, Blütenknospen die ihnen entgegenstreben, begleitet vom Gesang wiederkehrender Vögel und die Genüsse des ersten Gemüses und des leichten Essens, machen den Frühling zu etwas Einzigartigem ! ...“*

*„Vorwerker Bruschetta“*

*geröstetes Bauernbrot mit einem Tatar, aus den ersten Kräutern, Tomate, Ei und Wilstedter-Olivenöl  
Euro 7,50*

*Grünes Spinatsüppchen mit Radieschen - Carpaccio  
Euro 6,90*

*Mit Schafskäse gefüllte Hähnchenbrust, im Speckmantel gebraten, an einem großen Salat, mit Bärlauchpesto, Oliven und Rosmarinkartoffeln  
Euro 18,00*

*„Spinatbällchen“, vegan gefüllt, mit frischen Gemüsen und Kräutern, an einer leichten Sauce von Erdbeeren und grünem Pfeffer  
Euro 14,50*

*Lammrückenfilets, gebraten unter einer Petersiliensteinpilzkruste, dazu Rotweinschalotten, Speckböhnchen und Kartoffelgratin  
Euro 27,80*

*„Vegetarische Frühlingslasagne“ mit Gemüsen wie Butterrübchen, Pastinaken und grünem Spargel, mit Schafskäse überbacken, dazu ein kleiner Salat  
Euro 14,80*

*Heiße Wohltaten nach überlieferten Rezepten,  
mit frischen Zutaten, machen die Suppe zu etwas  
gewöhnlich Besonderem in jeder Küche.*

*Hausgemachte Hochzeitssuppe  
Euro 5.80*

*Cremige Kartoffelsuppe, mit rohem Gemüse und  
gerösteten Sonnenblumenkernen  
Euro 5.30*

*Rustikale, bewährte Zubereitungsmethoden und  
die Vielfalt unserer Hoferzeugnisse, lassen  
Zwischengerichte und Kleinigkeiten zu etwas  
ganz Besonderem werden.*

*Salatmahlzeit  
mit knackigen Gemüsen, Salaten und unserem Hausdressing  
dazu gebackenes Bauernbrot und Quark, mit frischen  
Gartenkräutern  
Euro 7.50*

*In Sesam panierte Hähnchenbrust  
auf einem großen Salat und einer fruchtigen Sauce, dazu  
gebackenes Brot  
Euro 12.80*

*Feldkartoffelhälften aus eigener Ernte, mit verschiedenen  
Kräutern und Gemüse belegt und mit Käse gebacken, dazu  
Salat und unseren hausgemachten Quark  
Euro 6.70*

*Kräfte zehrende Feldarbeit, bei jedem Wetter für Ernte und Getier zu sorgen, machen hungrig und Appetit auf die mühsam eingebrachten Früchte. Deftiges und Ideenreiches für Kraft und Wohlsein.*

*(Für den größeren Appetit)*

*Medaillons von Rind und Schwein, in der Pfanne gebraten und serviert, mit Bratkartoffeln und verschiedenen gratinierten Gemüsen  
Euro 23.70*

*Eine Pfanne voll hausgemachtem Knipp, mit Bratkartoffeln und unserm Apfelmus  
Euro 12.50*

*Medaillons vom Schweinefilet, mit frischen geschmorten Champignons, Zwiebeln und Bratkartoffeln, dazu einen bunten Salat  
Euro 17.50*

*Steak vom Rinderfilet, an einem Salat mit gebratenen Edelpilzen, dazu Rosmarinkartoffeln und Kräuterquark,  
Euro 29.50*

*Gratiniertes Schweinefilet auf grünen Bandnudeln mit Broccoli, Birnen und Käse überbacken  
Euro 15.10*

*Kaisersülze (süß/sauer) im Einmachglas serviert, mit Bratkartoffeln und Kräuterremoulade  
Euro 11.50*

*Fisch gehört zum Leben !  
Zwischen den Arbeiten ist und war es in der  
norddeutschen Tiefebene eine beliebte  
Beschäftigung, zu angeln. Ob mit der Angel, dem  
Netz oder der Reuse, es wurden verschiedene  
Techniken angewendet um Fische zu fangen.*

*„ Filet vom Flußzander “  
auf der Haut gebraten, mit einem Apfelfrühlingsgemüse  
in Senf-Rahm und Petersilienkartoffeln  
Euro 19.80*

*Filet vom Schwarzen Heilbutt  
mit frischen Nordseekrabben, gebratenen Kartoffeln und  
einem bunten Frühlingsalat  
Euro 23.50*

*4 Garnelen im Speckmantel an pikanter Sauce und Salat,  
dazu ofenfrisches Brot  
Euro 19.30*

*Für die Kinder*

*Leckere Casagne,  
mit Hackfleisch und Käse überbacken  
Euro 6,90*

*Hähnchenbrustfilet mit Kartoffelpommes und  
einer Gemüsebeilage  
Euro 7.10*

*Nachtsch:*

*Rote Grütze mit Vanille - Sauce  
Euro 5,80*

*Apfelpfannkuchen mit Zimt und Zucker und  
einer Kugel Vanilleeis  
Euro 6,20*

*2 Kugeln Eis (nach Wahl), dazu frische Früchte und Sahne  
Euro 5,50*

*Schokoladen- und Eierlikörcreme, mit Erdbeermark  
Euro 7,00*