

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

*Frühlingshafte Bärlauchsuppe mit grünem Spargel  
Euro 6,90*

*Hausgemachte Hochzeitssuppe  
Euro 5,80*

*Cremige Kartoffelsuppe, mit rohem Gemüse und gerösteten Sonnenblumenkernen  
Euro 5,50*

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

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

*Feldkartoffelhälften mit verschiedenen Kräutern und Gemüsen belegt und mit Käse gebacken, dazu Salat und unseren hausgemachten Quark  
Euro 6,70*

*Salatmahlzeit mit knackigen Gemüsen, Salaten und unserem Hausdressing dazu gebackenes Bauernbrot und Quark, mit frischen Gartenkräutern  
Euro 7,50*

*“... 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 ! ...”*

*Gebratener Lammrücken  
unter einer Schwarzbrot-Kräuterkruste, dazu ein Jus von  
Rotweinschalotten und Champignons, Broccoligemüse  
und Drillingskartoffeln  
Euro 28.00*

*Dreierlei Gemüsenudeln  
mit Zitronen-Thymian und Bärlauchpesto  
Euro 14.50*

*„Vegetarische Wirsingroulade“  
gefüllt mit bunten Möhren von historischen Sorten, an einer  
Steinpilz-Gorgonzola-Soße und Pastinakenstampf  
Euro 18.00*

*Vorwerker Rehmedaillons,  
an einer Roséweinsoße und gebratenen Kräutersaitlingen,  
dazu gedünstetes Spitzkohlgemüse und  
gratinierte Kartoffeln  
Euro 27.80*

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

*Kräfte zehrende Feldarbeit, bei jedem Wetter für  
Ernte und Gettier zu sorgen, machen hungrig und  
Appetit auf die mühsam eingebrachten Früchte.*

*(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 12.00*

*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*

*Mit Schafskäse gefüllte Hähnchenbrust,  
im Speckmantel gebraten, an einem großen Salat, mit  
Rhabarber-Chutney, Oliven und Rosmarinkartoffeln*

*Euro 18.00*

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

*Euro 12.50*

*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.*

*Gebratenes Filet vom Schwarzen Heilbutt,  
dazu frische Nordseekrabben und einen bunten  
Frühlingssalat, serviert mit Bratkartoffeln  
Euro 22.50*

*Cachsfilet unter einer Haube von  
geschlagenen Kartoffeln, auf jungem Gemüse  
im Ofen kross gebacken  
Euro 20.00*

*Gebratene Garnelen (4 Stück)  
auf knackigem Gemüse (Paprika, Zucchini, Kräutersaitlinge)  
und Spagetti in Orangenöl serviert  
Euro 22.50*

*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*

*Apfelfannkuchen mit Zimt und Zucker und  
einer Kugel Vanilleeis  
Euro 6.50*

*2 Kugeln Eis (nach Wahl), dazu frische Früchte und Sahne  
Euro 6.50*

*Crème brûlée mit warmen  
Vanillepflaumen und gerösteten Mandeln  
Euro 7.80*