

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

*Frühlingshafte Suppe von grünem und weißem 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 Cammrücken  
unter einer Schwarzbrot-Kräuterhaube, dazu ein Jus von  
Rotweinschalotten, frische Buttergemüse und  
gratinierte Kartoffeln  
Euro 28.00*

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

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

*Mit Schafskäse gefüllte Hähnchenbrust,  
im Speckmantel gebraten, an einem großen Salat, mit  
Rhabarber-Chutney, Oliven und Rosmarinkartoffeln  
Euro 18.00*

*Kräfte zehrende Feldarbeit, bei jedem Wetter für Ernte und Getter 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 12.50*

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

*Kaisersülze (süß/sauer) im Einmachglas serviert, mit Bratkartoffeln und Kräuterremoulade*  
*Euro 12.50*

*Steak vom Rinderfilet, an einem Salat mit gebratenen Champignons und Zwiebeln, dazu Rosmarinkartoffeln und Kräuterquark*  
*Euro 30.50*

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

*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*

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

*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 6.50*

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

*Eierlikörcreme mit Rhabarberkompott  
und einer Kugel Schokoladeneis  
Euro 7.80*

*“Als kostbarer Frühlingsbote wächst in dieser Zeit der Spargel aus den wintersatten Böden. Herrlich und delikater zeigt uns dieses Gemüse, den Beginn zukünftiger Ernten.“*

*Traditionelles bäuerliches Spargeessen,  
mit einem Pfund Spargel, Sauce - Hollandaise,  
Petersilienkartoffeln und zerlassener Butter  
Euro 18.50*

*Spargel, mit Rührei ...  
Euro 22.50*

*Mit Schinken oder Schnitzel vom Schwein ...  
Euro 24.50*

*Mit Medaillons vom Schwein ...  
Euro 26.50*

*Mit gebratenem Cachs ...  
Euro 28.00*

*Mit Filetsteak vom „Premium-Rind“ ...  
Euro 37.00*

*Mit Cammrücken ...  
Euro 30.00*