

*“... Dies ist ein Herbsttag wie ich keinen sah, die
Blätter fallen, fallen wie von fern,
als welkten in den Himmeln ferne Gärten ...“
Besonderes für den Herbst !*

*Rote Beete -Taler, mit Ziegenkäse und Kürbiskernen
Euro 8.80*

*Pikante Kürbissuppe, mit Kastanienscheiben und Öl
Euro 6.90*

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

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

*Medaillons vom Vorwerker Reh,
an einer Holunderbeerensoße und gebratenen Herbstpilzen,
dazu eine kleine Gemüsevielfalt und
gratinierte Kartoffeln
Euro 27.80*

*„Mutige Casagne“
Pikante Casagne, mit Chili und herbstlichen Feldgemüsen:
wie Steckerübe, Rote Beete und Karotte, dann 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 13.50*

*Feldkartoffelhälften aus eigener Ernte, mit verschiedenen
Kräutern und Gemüse belegt und mit Käse gebacken, dazu
Salat und unseren hausgemachten Quark
Euro 7.50*

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 16.10*

*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.*

*„ Flußzanderfilet “
auf der Haut gebraten, mit einem Apfelherbstgemüse
in Senf-Rahm und Petersilienkartoffeln
Euro 19.80*

*4 Garnelen im Speckmantel an pikanter Sauce und Salat,
dazu ofenfrisches Brot
Euro 21.30*

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*

*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*

*Vanillepflaumen mit
Tonkabohnen-Eis, geschlagener Sahne und Walnüssen
Euro 7.50*