

*Aus trockenen Böden, von der Sonne sich nährend,  
wachsen Früchte und Getreide, Tiere schlemmen  
auf satten Wiesen, auf denen turbulentes Leben  
tobt. Das Leben des Sommers findet sich wieder,  
auf Tellern und in Gläsern.*

*Heimische Wildkräuter als Salat,  
mit warmem Ziegenkäse und Bärlauchpesto  
Euro 8,80*

*Tomaten-Apfelsuppe, mit einem kleinen Mozzarellabrot  
Euro 6,90*

*Medaillons vom jungen Rehbock  
an einer leichten Rotweinsauce, dazu gebratene  
Kräutersaitlinge, eine kleine Gemüsevielfalt und  
Rosmarinkartoffeln  
Euro 27,00*

*„Spinatbällchen“,  
vegetarisch gefüllt, mit frischen Gemüsen und Kräutern, an  
einer leichten Sauce von Erdbeeren und grünem Pfeffer  
Euro 14,00*

*„Gemüsequiche“  
mit Talern von bunten Beetesorten, an einem Salatnest  
und Zitronenrahm  
Euro 14,50*

*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 12.00*

*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 28.50*

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

*Kaisersülze (süß/sauer) im Einmachglas, 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.*

*Junge Matjesfilets,  
mit Speckböhnchen, Apfelzwiebelrahm und Bratkartoffeln  
Euro 14.50*

*Gebackenes Lachsfilet,  
mit einem Spaghetti-Pfannengemüse, gehobeltem Parmesan,  
geschmolzenen Tomaten und Oliven  
Euro 20.30*

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

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

*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 6.20*

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

*Schokoladencreme  
mit frischen „Bülstedter Erdbeeren“ und Mandelkrokant  
Euro 6,80*