

„... Es wächst viel Brot in der Winternacht, denn unter dem Schnee frisch grünt die Saat; erst wenn im Lenz die Sonne lacht, spürst du, was gutes der Winter tat. ...“

*Rote Beete-Taler, mit Ziegenfrischkäse und Walnusskrokant
Euro 8,80*

*Pikante Curry-Suppe, mit hausgemachten rote Beete Chips
Euro 6,90*

Liebe Gäste, zu dieser Jahreszeit bieten wir Ihnen gerne Tagesaktuell weitere Wildspezialitäten oder auch Kohl und Pinkel an. Bitte teilen Sie uns Ihren Wunsch diesbezüglich bei Ihrer Reservierung mit.

*Wildenten-Roulade im Speckmantel
gebraten, dazu eine Wachholder-Rotweinsöße,
Champignonköpfe, gekochtes Apfel-Rotkraut
und frittierte Herzoginkartoffeln
Euro 26,80*

*„Mutige Casagne“
Pikante Casagne, mit Chili und herbstlichen Feldgemüsen:
wie Steckrübe, Rote Beete und Karotte, dann mit Schafskäse
überbacken, dazu ein kleiner Salat
Euro 14,80*

*Traditionelle Kohlroulade,
an einer leichten Kümmelsoße, mit Weißkrautsalat und
Wilstedter Kartoffeln von der Belana
Euro 16,50*

*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*

*„Spinatbällchen“,
vegan gefüllt, mit frischen Gemüsen und Kräutern, an einer
leichten Sauce von Äpfeln und Chili
Euro 14.00*

*Feldkartoffelhälften aus eigener Ernte, mit verschiedenen
Kräutern und Gemüsen 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 29.50

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

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

*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 Schwarzen Heilbutt
auf Champagnerkraut, mit Speck und Trauben,
dazu Kartoffelstampf
Euro 22,50*

*4 Garnelen im Speckmantel an pikanter Sauce und Salat,
dazu ofenfrisches Brot
Euro 21,30*

*„ Steinbeißer Bäckchen (grätenfrei) “
auf knackigem, gebratenem Gemüse (Paprika, Zucchini,
Kräutersaitlinge) und Spagetti in Orangenöl serviert
Euro 20,30*

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*

*„Neujahrswaffel“
hauchdünn gebacken, mit geschlagener Sahne
und Glühweineis
Euro 6,80*