

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

*Steckrübensuppe mit
Backpflaumen und geräucherter Gänsebrust
Euro 6,90*

*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.*

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

*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*

“... 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. ...”

*Wildenten-Roulade im Speckmantel
gebraten, dazu eine Wachholder-Rotweinsöße,
Champignonköpfe, gekochtes Apfel-Rotkraut
und frittierte Herzoginkartoffeln
Euro 26.80*

*„Mutige Casagné“
Pikante Casagne, mit Chili und herbstlichen Feldgemüsen:
wie Steckrübe, Rote Beete und Karotte, dann mit
Schafskäse überbacken, dazu ein kleiner Salat
Euro 14.80*

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

*Medaillons vom Vorwerker Damhirschen,
an einer Holunderbeerensoße und gebratenen Herbstpilzen,
dazu eine kleine Gemüsevielfalt 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 Kürbischutney, 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.*

*Filet vom Schwarzen Heilbutt
gebraten auf Champagnerkraut, mit Speck und Trauben,
serviert mit Bratkartoffeln
Euro 22.50*

*Cachsfilet unter einer Haube von geschlagenen Kartoffeln
auf jungem Grünkohlgemüse
Euro 20.00*

*Gebratene Garnelen
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*

*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*

*Vanillepflaumen mit Bratapfel-Eis,
geschlagener Sahne und gebrannten Mandeln
Euro 7.50*