

“... 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 ! ...“

„Vorwerker Bruschetta“

*geröstetes Bauernbrot mit einem Tatar, aus den ersten Kräutern.
Tomate, Ei und Wilstedter-Olivenöl
Euro 7,50*

*Grünes Spinatsüppchen mit Radieschen - Carpaccio
Euro 6,90*

*Mit Schafskäse gefüllte Hähnchenbrust,
im Speckmantel gebraten, an einem großen Salat, mit
Bärlauchpesto, Oliven und Rosmarinkartoffeln
Euro 18,00*

*„Spinatbällchen“,
vegan gefüllt, mit frischen Gemüsen und Kräutern, an einer
leichten Sauce von Erdbeeren und grünem Pfeffer
Euro 14,50*

*Cammrückenfilets, gebraten
unter einer Petersiliensteinpilzkruste, dazu
Rotweinschalotten, Speckböhnchen und Kartoffelgratin
Euro 27,80*

*„Vegetarische Frühlingslasagne“
mit Gemüsen wie Butterrübchen, Pastinaken und grünem Spargel,
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 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 12.50*

*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 15.10*

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

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

*Filet vom Schwarzen Heilbutt
mit frischen Nordseekrabben, gebratenen Kartoffeln und
einem bunten Frühlingsalat
Euro 23.50*

*4 Garnelen im Speckmantel an pikanter Sauce und Salat,
dazu ofenfrisches Brot
Euro 19.30*

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*

*Schokoladen- und Eierlikörcreme, mit Erdbeermark
Euro 7,00*

*“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 16.00*

*Spargel, mit Rührei ...
Euro 19.50*

*Mit Schinken oder Schnitzel vom Schwein ...
Euro 22.50*

*Mit Medaillons vom Schwein ...
Euro 23.50*

*Mit gebratenem Cachs oder Zanderfilet ...
Euro 26.00*

*Mit Filetsteak vom „Premium-Rind“ ..
Euro 34.00*

*Mit kleinen Cammhüftsteaks ...
Euro 28.50*