



Lange Straße 35, 27412 Vorwerk, Telefon: 04288 / 95105

---

# Speisekarte

Restaurant



■ Bewährte Genüsse - Quelle unserer Vielfalt ■

Restaurant Dör'n Schapp, Lange Straße 35, 27412 Vorwerk

Tel.: 04288/95105

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

Rote Beete-Suppe mit Meerrettich-Sahne und  
karamellisierten Erdnüssen  
Euro 9,90

Hausgemachte Hochzeitssuppe  
Euro 9,30

**Rustikale, bewährte Zubereitungsmethoden und die Vielfalt  
unserer Hoferzeugnisse, lassen Zwischengerichte und  
Kleinigkeiten zu etwas ganz Besonderem werden.**

Rote Beete -Tatar, mit Ziegenfrischkäse, Walnusskrokant  
und Zwetschenjus  
Euro 11,60

Eine Feldkartoffelhälfte mit verschiedenen Kräutern und  
Gemüsen belegt und mit Käse gebacken, dazu Salat und  
unseren hausgemachten Quark  
Euro 10,50

**``... 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. ...``**

(vegan und glutenfrei)

Quinoa-Kürbis Frikadellen

an gebratenen Champignons und Zwetschenchutney, mit traditionell gekochtem Apfelrotkohl und Wilstedter Kartoffeln aus der Sorte Glorietta

Euro 23,10

Rote Beete Gnocchi auf Blattspinat mit Schafkäse und gerösteten Sonnenblumenkernen

Euro 20,10

Eine Pfanne voll hausgemachtem Knipp, mit Bratkartoffeln, Spiegelei und unserm Apfelmus

Euro 19,80

Vorwerker Rehmedaillons

an einer Rotwein-Soße, gebratenen Champignons, Apfelrotkraut und unseren hausgemachten, gebratenen Kartoffelklößen

Euro 39,70

Medaillons vom Schweinefilet,  
mit frischen geschmorten Champignons und Zwiebeln, einer  
Rahmsoße und Bratkartoffeln, dazu einen bunten Salat  
Euro 24,50

Mit Schafskäse gefüllte Hähnchenbrust,  
im Speckmantel gebraten, an einem großen Salat mit  
einer Dattelcreme und Brot  
Euro 23,80

Geschmorte Rinderroulade mit gebratenen Champignons,  
Speckbohnen, kräftige Bratensoße und Herzoginkartoffeln  
28,20 Euro

Gebratenes Filet vom Saibling,  
an einer Dijonsenfsoße, dazu Blattspinat und Salzkartoffeln  
Euro 29,80

### **Für die Kinder**

Nudeln mit Tomaten-Hackfleischsoße  
Euro 8,00

Kleines Hähnchenschnitzel mit Kartoffelpommes  
und Möhrenrohkost  
Euro 10,50

**Nachtisch:**

Rote Grütze mit Vanille-Eis, Eierlikör  
und geschlagener Sahne  
Euro 9,50

Apfelfannkuchen mit Zimt und Zucker und  
einer Kugel Vanilleeis  
Euro 9,80

2 Kugeln Eis (nach Wahl), dazu frische Früchte und Sahne  
Euro 8,70

Wenn man eigentlich schon satt ist . . . ein  
Espresso mit einer Kugel Vanilleeis  
Euro 6,10

. . . wir wünschen viel Vergnügen.