



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.*

*Kürbis-Kokos-Suppe, dazu ein Kürbis-Chip
mit Tomaten-Pesto
Euro 7.80*

*Hausgemachte Hochzeitssuppe
Euro 7.50*

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

*Rote Beete-Taler, mit Ziegenfrischkäse, Walnusskrokant
und Stachelbeerchutney
Euro 10.50*

*Feldkartoffelhälften mit verschiedenen Kräutern und
Gemüsen belegt und mit Käse gebacken, dazu Salat und
unseren hausgemachten Quark
Euro 9.50*

*Salatmahlzeit mit knackigen Gemüsen, Salaten und unserem
Hausdressing dazu gebackenes Bauernbrot und Quark, mit
frischen Gartenkräutern
Euro 12.50*

*“... Dies ist ein Herbsttag wie ich keinen sah, die
Blätter fallen, fallen wie von fern,
als welkten in den Himmeln ferne Gärten ...“
Besonderes für den Herbst !*

(vegetarisch)

„Mutige Casagne“

*Pikante Casagne, mit Chili und herbstlichen Feldgemüsen:
wie Steckerübe, Rote Beete und Karotte, dann mit
Schafskäse überbacken, dazu ein kleiner Salat
Euro 17.50*

(vegan und glutenfrei)

Würzige Quinoa-Kürbis Frikadellen

*mit gebratenen Champignons, traditionell gekochtem
Apfelrotkohl und unseren Wilstedter Kartoffeln
aus der Sorte Glorietta
Euro 18.20*

(vegetarisch)

*Mit Quittengelee karamellisierter Schafskäse,
an einem großen Salat, mit Zwetschgenchutney und
einem Kartoffelspieß
Euro 17.80*

*Gebratenes Filet vom Fluss - Zander,
mit frischen Nordseekrabben, einer Dijonsenfsoße,
Möhrengemüse und Bratkartoffeln
Euro 25.40*

*Eine Pfanne voll hausgemachtem Knipp, mit Bratkartoffeln,
Spiegelei und unserm Apfelmus
Euro 16.50*

*Vorwerker Rehmedaillons
an einer Rotwein-Soße, gebratenen Champignons,
jungem Rosenkohl in Wachholderrahm und unseren
hausgemachten, gebratenen Kartoffelklößen
Euro 35.80*

*Medaillons vom Schweinefilet,
mit frischen geschmorten Champignons, Zwiebeln, einer
Rahmsoße und Bratkartoffeln, dazu einen bunten Salat
Euro 22.00*

*Mit Schafskäse gefüllte Hähnchenbrust,
im Speckmantel gebraten, an einem großen Salat mit
einer Dattelcreme und Brot
Euro 19.50*

*Brust von der Oldenburger Bauern-Ente
auf Zwetschgenchutney, mit traditionell gekochtem
Apfel-Rotkohl und Kartoffelkroketten
Euro 30.50*

*Medaillons von Rind und Schwein
an einem pikanten, warmen Krautsalat mit getrockneten
Tomaten und einem Kartoffel-Steinpilzgratin
Euro 26.50*

Für die Kinder

*Nudeln mit Tomaten-Hackfleischsoße
Euro 7.20*

*Kleines Hähnchenschnitzel mit Kartoffelpommes
und Möhrenrohkost
Euro 8.90*

Nachtsch:

*Rote Grütze mit Vanille-Eis, Eierlikör
und geschlagener Sahne
Euro 8.00*

*Apfelfannkuchen mit Zimt und Zucker und
einer Kugel Vanilleeis
Euro 8.50*

*2 Kugeln Eis (nach Wahl), dazu frische Früchte und Sahne
Euro 7.80*

*Wenn man eigentlich schon satt ist ... ein
Espresso mit einer Kugel Vanilleeis
Euro 5.50*

... wir wünschen viel Vergnügen.