

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

*Hausgemachte Hochzeitssuppe
Euro 6.50*

*Cremige Kartoffelsuppe, mit rohem Gemüse und gerösteten Sonnenblumenkernen
Euro 6.00*

*Süppchen aus der Petersilienwurzel (vegan)
mit Rote-Beete-Chips
Euro 7.20*

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 9.00*

*Feldkartoffelhälften mit verschiedenen Kräutern und Gemüse belegt und mit Käse gebacken, dazu Salat und unseren hausgemachten Quark
Euro 8.50*

*Salatmahlzeit mit knackigen Gemüse, Salaten und unserem Hausdressing dazu gebackenes Bauernbrot und Quark, mit frischen Gartenkräutern
Euro 8.50*

“... 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. ...“

*Vorwerker Rehmedaillons
an einer Soße von rotem Balsamico, dazu gebratene
Champignons, traditionell gekochtes Apfeltrotkraut
und Butterspätzle
Euro 28.50*

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

*„Gefüllte Gemüse“ (vegan)
Zucchini, Wiesenchampignon und Paprika
gefüllt mit feinen Streifen von Kürbis, bunten Möhren
und Lauch, an einer Oliven-Tomatensoße und
kleinen Röstkartoffeln
Euro 18.00*

*Mit Schafskäse gefüllte Hähnchenbrust,
im Speckmantel gebraten, an einem großen Salat, mit
Kürbis-Chutney, Oliven und Rosmarinkartoffeln
Euro 18.00*

*In Sesam panierte Grünkerntaler (vegetarisch)
mit Zitronenrahm und Curry-Linsengemüse
Euro 16.60*

Kräfte zehrende Feldarbeit, bei jedem Wetter für Ernte und Getier 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 24.00

Eine Pfanne voll hausgemachtem Knipp, mit Bratkartoffeln und unserm Apfelmus

Euro 13.50

Medaillons vom Schweinefilet, mit frischen geschmorten Champignons, Zwiebeln und Bratkartoffeln, dazu einen bunten Salat

Euro 19.00

Kaisersülze (süß/sauer) im Einmachglas serviert, mit Bratkartoffeln und Kräuterremoulade

Euro 13.00

Steak vom Rinderfilet, an einem Salat mit gebratenen Champignons und Zwiebeln, dazu Rosmarinkartoffeln und Kräuterquark

Euro 35.00

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

Euro 17.20

Fisch gehört zum Leben

*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.*

*Gebratenes Filet vom Fluss - Zander,
dazu frische Nordseekrabben und einen rote Beete-
Apfelsalat, serviert mit Bratkartoffeln
Euro 24.80*

*Lachsfilet unter einer Haube von
geschlagenen Kartoffeln, auf Steckrüben-Möhren-Gemüse
im Ofen kross gebacken
Euro 22.00*

*„Saibling in Pergament“
Filet vom Saibling auf verschiedenen Herbstgemüsen, in
Olivenöl gedünstet und in Pergament gegart, dazu einen
Kartoffel-Steckrübenstampf
Euro 23.50*

Für die Kinder

*Leckere Casagne,
mit Hackfleisch und Käse überbacken
Euro 7.00*

*Hähnchenbrustfilet mit Kartoffelpommes und
einer Gemüsebeilage
Euro 8.50*

*Frische Salzkartoffeln
mit zerlassener Butter und buntem Gemüse
Euro 6.50*

Nachtsch:

*Rote Grütze mit Vanille - Sauce
Euro 5.80*

*Apfelpfannkuchen mit Zimt und Zucker und
einer Kugel Vanilleeis
Euro 7.50*

*2 Kugeln Eis (nach Wahl), dazu frische Früchte und Sahne
Euro 6.50*

*Joghurt-Cimetten-Creme mit
Apfelsinenfilets, Karamelsauce und gerösteten Flocken
Euro 8.00*