

## VORSPEISEN

670	Saisonsuppe	6,50 €
43	Kartoffelsuppe mit Speckcroutons	6,50 €
104	Niedersächsische Hühnersuppe	6,90 €

## SALAT

96	Großer gemischter Salat mit Käse-Schinken-Streifen	15,00 €
479	Cesarsalat mit Putenbruststreifen, Parmesan, Baguette	16,50 €
136	Kleiner Salatteller	5,00 €

## KLEINIGKEITEN

66	Currywurst mit Pommes und Salat	9,50 €
124	Bauernfrühstück mit Gewürzgurke	13,00 €
42	Flammkuchen mit Kürbis, Lauchzwiebeln und Preiselbeeren	10,50 €
166	Bandnudeln mit Bolognesesauce und Parmesan	12,00 €

## FISCH

460	Schollenfilet mit Speck-Krabben-Butter, Bratkartoffeln und Salat	23,50 € *
24	Zanderfilet auf Zucchini-Möhren-Gemüse, Schnittlauchsauce, und Salzkartoffeln	23,50 €
597	Tagliatelle mit gebratenen Lachswürfeln, Cherrytomaten, Zucchini in Weißweinsauce	20,50 €

(\* auch als ½ Portion)

## SCHWEIN

110	<b>Schnitzel „Cordon bleu“</b> mit Hollandaise, Bratkartoffeln und Salat	20,50 €	
109	<b>Champignonrahmschnitzel</b> mit Bratkartoffeln und Saisongemüse	19,50 €	*
111	<b>Schnitzel „Holstein“</b> mit Spiegelei und Bratkartoffeln und Salat	20,50 €	
471	<b>Hacksteak á la Meyer</b> mit Spiegelei, Bratkartoffeln und Salat	15,50 €	
48	<b>„Tiroler Schweinesteak“</b> mit Zwiebeln, Kochschinken und Hollandaise gratiniert und Bratkartoffeln	19,90 €	*

## RIND

116	<b>Rumpsteak</b> mit Kräuterbutter, Pommes, Zwiebelringe und Salat	26,50 €	
674	<b>Weidekalbsleber „Berliner Art“</b> mit Zwiebeln, Apfelingen und Kartoffelpüree	21,50 €	
480	<b>Zwei kleine Rouladen</b> auf Spitzkohl-Gemüse und Salzkartoffeln	19,50 €	

(\* auch als ½ Portion)

## GEFLÜGEL

29	<b>Hähnchenbrustfilet in der Mandelkruste</b> auf Tagliatelle mit Hollandaise, dazu ein Salatteller	19,90 €	
478	<b>Putensteak</b> in Cornflakeskruste mit Reis, Currysauce und Salat	18,00 €	

## Saison

804	<b>Zwei Doppel-Matjesfilets mit Hausfrauensauce</b> und Bratkartoffeln	18,00 €	*
16	<b>Wildschweinschnitzel</b> auf Walnuss-Spätzle, Rahmsauce und Apfel-Rotkohl-Salat	23,50 €	
169	<b>Kalbsbäckchen geschmort</b> mit Bohnenbündchen und Kartoffelpüree	19,50 €	
38	<b>Geschmorte Hirschkeule</b> , Preiselbeersauce, Apfelrotkohl und Spätzle	23,50 €	
41	<b>Hirschmedaillons</b> auf Kürbis-Preiselbeer-Gemüse und Spätzle	26,50 €	
554	<b>Schweinefiletmedaillons</b> mit Feigen-Senf-Sauce und Röstinchen und Salatteller	22,90 €	*
39	<b>½ Ente</b> mit Preiselbeersauce, Apfelrotkohl und Semmelklöße	23,50 €	
44	<b>Grünkohlteller</b> mit Kochwurst, zwei Pinkel und Bratkartoffeln	17,50 €	
20	<b>Grünkohlplatte</b> mit Kochwurst, Pinkel, Kasseler, Bauchspeck und Bratkartoffeln	19,50 €	

## VEGGI UND VEGAN

810	<b>Gebratene Zucchini-Mais-Taler</b> auf Pfannengemüse und Currysauce	15,00 €	
809	<b>Schwäbische Käsespätzle</b> mit Schmorzwiebeln, Preiselbeeren und Salat	14,50 €	

## DESSERT

8	<b>Saisondessert</b>	6,50 €	
---	----------------------	--------	--

(Fragen Sie auch gerne nach unserer Dessertkarte)