

Vorspeisen

Hausgemachte Falafel – Taler

mit Joghurt-Minzsauce und kleinem Salatbouquet

Homemade falafel with yoghurt-mint sauce and salad bouquet

8,90 €

Rote-Bete-Carpaccio

mit gratiniertem Ziegenkäse und

Rucolasalat mit Himbeervinaigrette

Carpaccio of red beet with gratinated goat cheese and

rocket salad with raspberry vinaigrette

7,90 €

Dreierlei Bruschetta

mit Tomate, Zwiebel und Basilikum, Basilikum-Creme und

Oliven-Tapenade

Triple Bruschetta

with tomato, basil cream and olive paste

7,90 €

Kürbis-Süßkartoffel Suppe

vom Hokkaido-Kürbis

Hokkaido-pumpkin and sweet-potato soup

6,90 €

Oldenburger Hochzeitssuppe

Mit Klößchen und Eierstich

Oldenburger Wedding soup

Beef bouillon with homemade dumplings and egg sting

6,50 €

Pasta & Salat

Tagliatelle mit Blattspinat

Shiitake, Blattspinat, Kirschtomaten, Parmesansauce
Tagliatelle with shiitake, spinach, cherry-tomatoes and parmigiani sauce
15,50 €

Tagliatelle mit gemischten Pilzen

Mit Zwiebeln, Blauschimmelkäse und Feigen
Tagliatelle with fresh chanterelles, onions, blue cheese and grated egg
15,90 €

Blumenkohl-Kartoffelcurry

Mit frischem Ingwer, roten Linsen
und kleinem Salat (vegan)
Cauliflower-potato curry with fresh ginger and red lentils (vegan)
15,90 €

Frischer gemischter Salat

Mit allem was der Garten so hergibt
Fresh mixed salad
9,50 €

Zusätzlich mit / *additional:*

- gebackenem Ziegenkäse
- *with gratinated goat cheese*

12,90 €

- Streifen von gebratenem Roastbeef
- *with fried stripes of roastbeef*

16,50 €

Bitte wählen Sie Ihr Dressing/ *Please choose your dressing:*

Balsamicodressing / Joghurtdressing /
Himbeerdressing / Honig-Senf-Dressing

Hauptgerichte

Echtes Wiener Schnitzel vom Kalb

Pommes frites, frischer Gurkensalat, Zitrone

*Traditional Schnitzel of veal with
French fries, cucumber salad, sliced lemon*

24,90 €

Schnitzel vom Schwein auf Jäger Art

Gebratene Champignons mit Schalotten,
krosse Bratkartoffeln und Speckbohnen

*Pork Schnitzel Hunter Style
fried mushrooms and shallots, fried potatoes, beans with bacon*

18,90 €

Argentinisches Rumpsteak 180g / 250g

Kräuterbutter, Röstitaler und frisches Pilzragout

Herbal butter, sliced grated potato and fresh mushroom ragout

25,90 € / 31,90 €

Lammrückenfilet unter der Kräuterkruste

mit Ratatouille-Gemüse und Rosmarinkartoffeln

*Saddle of lamb with herbal crust,
rataouille-vegetables and rosemary potatoes*

27,90 €

Homemade Spareribs

mit Pommes Frites, Salat,
sowie unserer hausgemachten BBQ-Sauce

French fries, salad & BBQ Sauce

18,90 €

- jeder weitere Strang Spareribs

- additional Strip of Ribs

7,00 €

Steakhouse-Burger-BBQ

Hausgemachtes 200 g Burger Patty, Bacon, Cheddarkäse,
karamellierte Zwiebeln, Salat, Tomate,
hausgemachte BURGERSAUCE
*Homemade burger patty, bacon, cheddar, caramelized onions, salad,
tomato, homemade burger sauce*

16,90 €

Veggie Burger

Hausgemachtes Gemüse-Patty, Tomate,
Salat, karamellierte Zwiebeln,
hausgemachte BURGERSAUCE
*Homemade veggie patty, tomato, salad,
caramelized onions, homemade burger sauce*

14,90 €

+ Salat 4,50 €

+ Pommes frites 3,50 €

+ Süßkartoffelpommes 4,50 €

+ Mayo/ Ketchup 0,50 €

Fischgerichte

*Pistole Hardcorefood aus Badbergen
produziert allerfeinsten Fisch -
Mehr Infos unter: www.hardcorefood.de*

Gebratenes Zanderfilet von Pistole Hardcorefood

auf Blattspinat mit Wasabi-Püree

*Fried filet of pike-perch
with spinach and wasabi-puree*

29,50 €

Gebratenes Lachsfilet

mit Rahmsauerkraut und Rosmarinkartoffeln

*Fried Salmon
with creamed sauerkraut and rosemary potatoes*

26,90 €

Für die Großen von morgen

Kleines Schnitzel

mit Kroketten, Erbsen und Möhren
Small schnitzel with croquettes, peas, carrots
6,90 €

3 Fischstäbchen

mit Pommes Frites
3 fish sticks with French fries
5,90 €

Saftige Chicken Nuggets

mit Pommes Frites
Juicy chicken nuggets with French fries
6,50 €

Bandnudeln mit Tomatensauce

Ribbon noodles with tomato sauce
5,90 €

Dessert

Crème brûlée

Pochierte Vanillecreme mit Karamell und frischem Obst
Poached vanilla cream with caramel and fresh fruits
7,50 €

Lauwarmer Schokokuchen

mit Pistazienstreusel und Vanilleeiskugel
an Himbeerspiegel
*Warm chocolate cake with pistachio crumble and
vanilla ice cream on raspberry sauce*
8,90 €

Heißgetränke

Tasse Kaffee	2,20 €
Kännchen Kaffee	4,00 €
Milchkaffee	3,60 €
Espresso	2,60 €
Espresso doppelt	4,80 €
Latte Macchiato	3,90 €
Cappuccino	3,30 €

Softdrinks

Emsland Quelle Medium	0,25 l	2,00 €
	0,75l	5,80 €
Loona Mineralwasser still	0,25l	2,00 €
	0,75l	5,80 €
Coca-Cola / Fanta / Sprite	0,2 l	2,00 €
	0,4l	4,00 €
Apfelschorle	0,2 l	2,00 €
	0,4l	4,00 €
Bitter Lemon	0,2l	2,00 €
Tonic Water	0,2 l	2,00 €
Vio Schorle Johannisbeere	0,33l	2,90 €
Vio Schorle Rharbarber	0,33l	2,90 €
Vio Orange	0,33l	2,90 €
Vio Zitrone-Limette	0,33l	2,90 €

Bier vom Fass

Haake Beck Pils vom Fass	0,2 l	2,00 €
<i>Natürlich auch als Alster</i>	0,3 l	3,10 €
<i>oder Wasserbier</i>	0,5 l	4,50 €
Veltins Pilsener	0,2 l	2,00 €
	0,3 l	3,10 €
	0,5 l	4,50 €
Grevensteiner Landbier	0,2 l	2,00 €
	0,3 l	3,10 €
	0,5 l	4,50 €
Maisels Hefeweizen	0,3 l	3,10 €
	0,5 l	4,50 €
Aktien Landbier dunkel	0,3 l	3,10 €
	0,5 l	4,50 €
Bayreuther Hell	0,3 l	3,10 €
	0,5 l	4,50 €

Unser Bier-Probierpaket:

5 x 0,1 l mit 5 verschiedenen Sorten auf dem Holzbrett
5,50 €

Flaschenbier

Franziskaner Kellerbier	0,5 l	4,80 €
Maisel's Hefeweizen hell	0,5 l	4,80 €
-alkoholfrei	0,5 l	4,80 €
- dunkel	0,5 l	4,80 €
Beck's alkoholfrei	0,33 l	3,10 €
Vita Malz	0,33 l	3,10 €