



ÖFFNUNGSZEITEN

Mittwoch – Sonntag 17:00 – 22:00Uhr

Küchenzeiten von 17:00 -21:00Uhr

Samstag und Sonntag 11:30 – 14:00Uhr Mittagstisch

Küchenzeiten von 11:30 -13:30Uhr

Montag und Dienstag Ruhetage

SPARGELKARTE

Spargelcremesuppe mit Sahnehaube A1, G, I 6,9

1 Pfund frischer Stangenspargel*

Salzkartoffeln | Sauce Hollandaise | zerlassene Butter A1, C, G, I 21,5

wahlweise dazu:

<i>Landrauchschinken</i> <small>1,3</small>	6,5
<i>ein Schweineschnitzel groß</i> <small>A1, C</small>	8,9
<i>ein Schweineschnitzel klein</i> <small>A1, C</small>	6,2
<i>ein Hähnchenschnitzel</i> <small>A1, C</small>	6,5
<i>ein gebratenes Norweger - Lachsfilet</i> <small>A1, D</small>	9,9

Spargel Rührei*

Salzkartoffeln | Sauce Hollandaise | zerlassene Butter A1, C, G, I

1/2 Pfund 17,8 | 1 Pfund 22,5

Spargel - Burger

saftiges Rindfleischpatty | Sauce Hollandaise |
Burger Sauce | Käse | Speck | Rucola | Pommes frites A1, A3, C, G, I 17,9

1 Pfund Stangenspargel ohne Beilagen* A1 14,2

Spargeltoast

1/2 Pfund Spargel | Kochschinken |
Sauce Hollandaise | Toast A1, C, G 15,8

Wir servieren Ihnen frischen Spargel vom Hofladen Eilers, Altjührden

** mit zerlassener Butter und Paniermehl nappiert*

VORSPEISEN

Rinderkraftbrühe

Mettbällchen | Eierstich | Gemüsejulienne _{I, C, G} 6,7

Frische gebackene Champignons ✓

paniert | Krautsalat | Knoblauchsoße | Kräuterbaguette _{A1, C, G} 11,6

Bruschetta ✓

Baguette | Tomaten | Zwiebeln | Olivenöl | Knoblauch _{A1, L} 8

Tomatensuppe ✓

Frisches Basilikum _{I, G} 6

SALATE

Gemischter Salatteller ✓

Blattsalate | Paprika | Gurke | Tomate | Kräuterbaguette _{A1, L} 12,5

wahlweise mit:

Hähnchenbrustfilet gegrillt 5,5

Lachsfilet gebraten _{A1, D} 9,9

Ofenkartoffel Sauerrahm oder Knoblauchsoße _G 5,5

HAUPTGERICHTE

Landhausschnitzel

Schweineschnitzel | Champignons | Zwiebeln | 22,5
überbacken mit Sauce Hollandaise | Bratkartoffeln | kl. 17,5
Salatteller A1, C, G, I, L **XXL 28,5**

Steakteller

Steaks vom Schwein, Rind und Geflügel | Kräuterbutter | 22,9
Pommes frites | Salatteller G, L

Gegrillte Hähnchenbrustfilets

Currysahnesoße | Pommes frites | Salatteller A1, G, L, 2, 4 21,5

Lammrückenfilet | rosa gegrillt

Prinzessbohnen | PfefferrahmsöÙe | Kroketten A1, G, L 28,6

Rumpsteak vom Lavasteingrill

Kräuterbutter | Ofenkartoffel Sauerrahm | Salatteller G, L 32,2

Rinderrouladen

2 Rouladen | Rotkohl | Salzkartoffeln A1, J 21,9

Landhaus – Burger

Rinder Patty | Champignons | Zwiebeln | Sauce Hollandaise | 15,5
Salatblatt | Gurke | Tomate | BurgersoÙe | Pommes frites A1, C, G, I, K

SCHWENKBRATEN VOM KAMIN

Zubereitungszeit ca. 30 – 45 Minuten

Schweinefilet | 300g 23,5

Schweinerücken „mager“ | 300g 22,4

Schweinenacken „durchwachsen“ | 300g 23

gespickt mit Knoblauch | Schmalz | Zwiebelbrot | Salatteller 3, A1, A3, L

wahlweise Beilagen dazu:

Bratkartoffeln mit Speck 4,4

Kroketten A1 4

Pommes frites 4

Süßkartoffelpommes 4 5,4

Ofenkartoffel mit Sauerrahm oder Knoblauchsoße G 5,5

Beilagensalat L 5,9

Extra Soße 4, A1, G Pfefferrahmsoße | Bratensoße | Sauce Hollandaise | zerlassene Butter 2,2

FÜR 2 PERSONEN ODER MEHR....

Neptunplatte

verschiedene Fischfilets | Garnelen | Salatteller | Salzkartoffeln | 54,8

Bratkartoffeln | zerlassene Butter | Sauce Hollandaise I, A1, B, C, D, G, L

Steakplatte Diekmannshausen

Steaks vom Schwein, Rind und Geflügel | Kräuterbutter | 53,9

Gemüse | Champignons | Pfefferrahmsoße | Sauce Hollandaise |

Kartoffelkroketten A1, C, G, L, 4

FISCHSPEZIALITÄTEN

Meeresteller

verschiedene Fischfilets | Salzkartoffeln |
zerlassene Butter | Salatteller A1, D, L 22,7

Gebratenes Lachsfilet

Rahmspinat | Bratkartoffeln | Sauce Bernaise A1, D, G 22,5

3 Matjesfilets

Prinzessbohnen | Bratkartoffeln D 16,8

Zwei Schollenfilets

Salzkartoffeln | Buttersoße | Salatteller A1, D, G, J, L 21,5

FÜR DEN KLEINEN APPETIT | KINDERTELLER

Chicken Nuggets 8,6

Pommes frites | Ketchup I

Currywurst 8,5

Pommes frites | hausgemachte Currysoße I

Kleines Schnitzel vom Schwein oder Hähnchen

Gemüse | Sauce Hollandaise | Pommes A1, C, G, I 12,5

Fischstäbchen

Gemüse | Salzkartoffeln A1, D 10,5

3 Kartoffelpuffer | Apfelmus 3, A3, C 8,5

VEGETARISCH & VEGAN

Änderungen 1€ Preisaufschlag

- ✓ Ofen - Feta
Kirschtomaten | Knoblauch | Rucola | Salatteller | 15,5
Ofenkartoffel Knoblauchsoße _{G,L}
- ✓ Crunchy - Burger
Vegan Crunchy Patty * | BBQ - Cheddar Soße | 16,9
Gurke | Tomate | Salatblatt | Süßkartoffelpommes _{A1, J, K, 1, 4}
- ✓ Omelett
mit Champignons | Salatteller _{C, G, L} 11,9

* Patty auf Basis von Reismehl und Weizeneiweiß mit Cornflakes Panade

DESSERTS

Warmes Schokotörtchen mit flüssigem Kern

Vanilleeis | Sahne _{G, 4} 8,5

Gemischtes Eis

3 Kugeln Eis | Sahne _{G, 4} 5,9
ohne Sahne 5,1

Nussknacker

Schokoladen - und Walnusseis | Nüsse | 6,5
Sahne | Waffel _{A1, F, G, H1, H2, H3}

Friesenbecher

3 Kugeln Vanilleeis | Rumrosinen | 7,5
Sahne | Waffel _{A1, F, G, 4}

Eissorten: Schokolade, Vanille, Erdbeer, Stracciatella, Walnuss

ZUSATZSTOFFE

- 1= mit Konservierungsstoff
- 2= mit Geschmacksverstärker
- 3= mit Antioxidationsmittel
- 4= mit Farbstoff
- 5= mit Phosphat
- 6= mit Süßungsmittel
- 7= koffeinhaltig
- 8= chininhaltig
- 9= geschwärzt
- 10= enthält Phenylalaninquelle

ENTHÄLT FOLGENDE ALLERGENE

A= glutenhaltiges Getreide (Weizen¹ , Roggen² , Gerste³, Hafer⁴ , Dinkel⁵, Kamut⁶ , Hybridstämme⁷)

B= Krebstiere

C= Eier

D= Fisch

E= Erdnüsse

F= Soja

G= Milch und Milchprodukte (einschließlich Laktose)

H= Schalenfrüchte (Mandel¹ , Haselnuss² , Walnuss³, Cashew⁴ , Pecannuss⁵ , Paranuss⁶ , Pistazie⁷ , Macadamianuss⁸ und Queenslandnuss⁹)

I= Sellerie

J= Senf

K= Sesamsamen

L= Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10mg/kg oder 10mg/l M= Lupinen

N= Weichtiere

✓ = Vegetarisch

✓ = Vegan