



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

FRISCHE PFIFFERLINGE

Pfifferling Schnitzel

Schweine oder Hähnchenschnitzel	<i>kl.</i>	21,5
Bratkartoffeln Salatteller <small>At, L</small>	<i>gr.</i>	26,6

Spaghetti Pfifferlinge

Rahmsoße Salatteller <small>At, G, L</small>		20,9
--	--	------

Rumpsteak an Pfifferlingen

Kräuterbutter Ofenkartoffel Sauerrahm Salatteller <small>G, L</small>		37
---	--	----

Matjes Pfifferlinge

3 Matjesfilets Bratkartoffeln <small>G, L, D</small>		21,5
--	--	------

Pfifferlinge an Kräuterrührei

Bratkartoffeln Salatteller <small>At, C, L</small>		19,5
--	--	------

Portion frische Pfifferlinge

7,5

VORSPEISEN

Rinderkraftbrühe

Mettbällchen | Eierstich | Gemüsejulienne _{I, C, G} 6,9

Frische gebackene Champignons ✓

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

Bruschetta ✓

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

Tomatensuppe ✓ _{vegan}

Frisches Basilikum _{I, G} 6

Lachscremesuppe _{A1, B, G} 7,5

SALATE

Gemischter Salatteller ✓

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

wahlweise mit:

Hähnchenbrustfilet gegrillt 6,5

Lachsfilet gebraten _{A1, D} 10,5

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 21,7

Lammrückenfilet | rosa gegrillt

Prinzessbohnen | Pfefferrahmsöße | Kroketten A1, G, L 28,8

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 | 16,5
Salatblatt | Gurke | Tomate | Burgersoße | Pommes frites A1, C, G, I, K

SCHWENKBRATEN VOM KAMIN

Zubereitungszeit ca. 30 – 45 Minuten

Schweinefilet | 300g 24,5

Schweinerücken „mager“ | 300g 23,4

Schweinenacken „durchwachsen“ | 300g 24

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 | 56,8

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

Steakplatte Diekmannshausen

Steaks vom Schwein, Rind und Geflügel | Kräuterbutter | 54,9

Gemüse | Champignons | Pfefferrahmsoße | Sauce Hollandaise |

Kartoffelkroketten ^{A1, C, G, L, 4}

FISCHSPEZIALITÄTEN

Meeresteller

verschiedene Fischfilets | Salzkartoffeln |
zerlassene Butter | Salatteller A1, D, L 23,7

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 21,7

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

- ✓ 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