



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

VORSPEISEN



Rinderkraftbrühe

Mettbällchen | Eierstich | Gemüsejulienne I, C, G 6,9

Frische gebackene Champignons ✓

paniert | Krautsalat | Knoblauchsoße | Kräuterbaguette A1, C, G 11,6

Bruschetta ✓vegan

Baguette | Tomaten | Zwiebeln | Olivenöl | Knoblauch A1, L 8

Tomatensuppe ✓vegan

Frisches Basilikum I, G 6

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 | Pfefferrahmsauce | Kroketten A1, G, L 28,8

Rumpsteak vom Lavasteingrill (Rohgewicht ca. 220g)

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 | 18,5
Salatblatt | Gurke | Tomate | Burgersauce | Pommes frites A1, C, G, I, K

SCHWENKBRATEN VOM KAMIN

Zubereitungszeit ca. 30 – 45 Minuten

Schweinefilet | 300g Rohgewicht 25,5

Schweinerücken „mager“ | 300g Rohgewicht 24,4

Schweinenacken „durchwachsen“ | 300g Rohgewicht 25

gespickt mit Knoblauch | Schmalz | Baguette | 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 | 23,7
zerlassene Butter | Salatteller A1, D, L

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 – Weichkäse ✓

Kirschtomaten | Knoblauch | Rucola | Salatteller | 15,5
Ofenkartoffel Knoblauchsoße _{G, L}

Crunchy – Burger ✓_{egan}

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

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

Vanilleeis mit heißen Kirschen

2 Kugeln Vanilleeis | heiße Kirschen | Sahne _{G, H3} 7,5

Nussknacker

1 Kugel Schokoladeneis | 2 Kugeln 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
- 11= geschwefelt

ENTHÄLT FOLGENDE ALLERGENE

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

B= Krebstiere und Erzeugnisse daraus

C= Eier und Erzeugnisse daraus

D= Fisch und Erzeugnisse daraus

E= Erdnüsse und Erzeugnisse daraus

F= Soja und Erzeugnisse daraus

G= Milch und Milchprodukte (einschließlich Laktose) und Erzeugnisse daraus

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

I= Sellerie und Erzeugnisse daraus

J= Senf und Erzeugnisse daraus

K= Sesamsamen und Erzeugnisse daraus

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

M= Lupinen und Erzeugnisse daraus

N= Weichtiere und Erzeugnisse daraus



= Vegetarisch



egan = Vegan