



ÖFFNUNGSZEITEN

Mittwoch – Sonntag 17:00 – 22:00Uhr

Küchenzeiten von 17:00 -20:30Uhr

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

Küchenzeiten von 11:30 -13:30Uhr

Montag und Dienstag Ruhetage

WINTERLICHE GERICHTE

<u>„Oldenburger Grünkohlteller</u>	19,5
Kasseler Pinkel Salzkartoffeln Senf <small>A4, I, J</small>	
<u>„Oldenburger Grünkohlplatte“</u>	24
Kasseler Kasselerbauch Kohlwurst Pinkel	
Salzkartoffeln Senf <small>A4, I, J</small>	
<u>Herhaftes Hirschgulasch</u>	22,5
Apfelrotkohl Spätzle <small>A1, C</small>	
<u>Ochsenbäckchen</u>	28,5
in Merlot geschmorte Ochsenbacke	
Rotkohl Knödel Rotweinsoße <small>A, C, I, J</small>	
<u>Grünkohleintopf</u>	9,9
Kasseler Kohlwurst Salzkartoffeln Brot <small>A4, I, J</small>	

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 | Cherrytomaten | Zwiebeln | Olivenöl | Knoblauch A1, L 8

Cremige Erbsensuppe ✓

Minze | Röstzwiebeln 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 6,5

HAUPTGERICHTE

Landhausschnitzel

Schweineschnitzel | Champignons | Zwiebeln | **17,5**
überbacken mit Sauce Hollandaise | Bratkartoffeln A1, C, G, I, L **kl. 12,5**
auf Wunsch mit hausgemachtem Beilagensalat + 5,9 **XXL 23,5**

Steakteller

Steaks vom Schwein, Rind und Geflügel | Kräuterbutter | **19,9**
Pommes frites G, L
auf Wunsch mit hausgemachtem Beilagensalat + 5,9

Gegrillte Hähnchenbrustfilets

Currysahnesoße | Pommes frites A1, G, L, 2, 4 **16,9**
auf Wunsch mit hausgemachtem Beilagensalat + 5,9

Lammrückenfilet | rosa gegrillt

Prinzessbohnen | Pfefferrahmsoße | Kroketten A1, G, L **29,5**

Rumpsteak vom Lavasteingrill (Rohgewicht ca. 220g)

Kräuterbutter | Ofenkartoffel Sauerrahm G, L **27,5**
auf Wunsch mit hausgemachtem Beilagensalat + 5,9

Rinderrouladen

2 Rouladen | Rotkohl | Salzkartoffeln A1, J **21,9**
Gefüllt mit geräuchertem Speck, Zwiebeln, Gewürzgurke und Senf

Landhaus – Burger

Rinder Patty | Champignons | Zwiebeln | Sauce Hollandaise | **18,5**
Salatblatt | Gurke | Tomate | Burgersoße | Pommes frites A1, C, G, I, K

SCHWENKBRATEN VOM KAMIN

Zubereitungszeit ca. 30 – 45 Minuten

Schweinefilet | 300g Rohgewicht **26,2**

Schweinerücken „mager“ | 300g Rohgewicht **24,9**

Schweinenacken „durchwachsen“ | 300g Rohgewicht **25,7**

gespickt mit Knoblauch | Schmalz | Baguette |
hausgemachter Beilagensalat 3, A¹, A³, L

wahlweise Beilagen dazu:

Bratkartoffeln mit Speck **4,4**

Kroketten A¹ **4**

Pommes frites **4**

Süßkartoffelpommes 4 **5,9**

Ofenkartoffel mit Sauerrahm oder Knoblauchsoße G **6,5**

Extra Soße 4, A¹, G Pfefferrahmsoße | Bratensoße | Sauce Hollandaise | zerlassene Butter **2,5**

FÜR 2 PERSONEN ODER MEHR....

Neptunplatte

verschiedene Fischfilets | Garnelen | Salzkartoffeln | **58,4**
hausgemachter Beilagensalat|

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

Steakplatte Diekmannshausen

Steaks vom Schwein, Rind und Geflügel | Kräuterbutter | **55,8**

Gemüse | Champignons | Pfefferrahmsoße |

Sauce Hollandaise | Kartoffelkroketten A¹, C, G, L, 4

FISCHSPEZIALITÄTEN

Meeresteller

verschiedene Fischfilets | Salzkartoffeln | 19,7
zerlassene Butter A1, D, L
auf Wunsch mit hausgemachtem Beilagensalat + 5,9

Gebratenes Lachsfilet

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

3 Matjesfilets

Prinzessbohnen | Bratkartoffeln D 16,8

Zwei Schollenfilets

Salzkartoffeln | Buttersoße A1, D, G, J, L 18,7
auf Wunsch mit hausgemachtem Beilagensalat + 5,9

FÜR DEN KLEINEN APPETIT | KINDERTELLER

Chicken Nuggets 8,6

Pommes frites | Ketchup I

Currywurst 9,5

Pommes frites | hausgemachte Currysoße I

Kleines Schnitzel vom Schwein oder Hähnchen

Gemüse | 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 | 11,5
Ofenkartoffel Knoblauchsoße G, L
auf Wunsch mit hausgemachtem Beilagensalat + 5,9

Crunchy – Burger ✓_{vegan}

Crunchy Patty * | BBQ - Cheddar Soße | 16,9
Gurke | Tomate | Salatblatt | Süßkartoffelpommes A1, J, K, 1, 4

3 Spiegeleier ✓

Bratkartoffeln ohne Speck | Gewürzgurke C, G, L 9,9
auf Wunsch mit hausgemachtem Beilagensalat + 5,9

* Patty auf Basis von Reismehl und Weizeneiweis mit Cornflakes Panade

DESSERTS

Für unsere süßen Verführer :

Bitte fragen Sie nach unserer separaten Dessertkarte

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



= Vegan