



## **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**

# SPARGELKARTE

Spargelcremesuppe mit Sahnehaube A1, G, I 6,9

## 1 Pfund frischer Stangenspargel\*

Salzkartoffeln | Sauce Hollandaise | zerlassene Butter A1, C, G, I 22,9

### wahlweise dazu:

<i>Landrauchschinken</i> <small>1,3</small>	6,6
<i>ein Schweineschnitzel groß</i> <small>A1, C</small>	9,8
<i>ein Schweineschnitzel klein</i> <small>A1, C</small>	6,4
<i>ein Hähnchenschnitzel</i> <small>A1, C</small>	6,6
<i>ein gebratenes Norweger - Lachsfilet</i> <small>A1, D</small>	10,9
<i>Rumpsteak (280g Rohgewicht)</i>	21

## Spargel Rührei\*

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

*1/2 Pfund 20,4 | 1 Pfund 25,4*

## Spargel - Burger

saftiges Rindfleischpatty | Sauce Hollandaise | Spargel |  
Burger Sauce | Käse | Speck | Rucola | Pommes frites A1, A3, C, G, I 20,9

1 Pfund Stangenspargel ohne Beilagen\* A1 15,6

## Spargeltoast

1/2 Pfund Spargel | Kochschinken |  
Sauce Hollandaise | Toast A1, C, G 16,4

*Wir servieren Ihnen frischen Spargel vom Hofladen Eilers, Altjührden*

*\* mit zerlassener Butter und Paniermehl nappiert*

## VORSPEISEN

### Rinderkraftbrühe

Mettbällchen | Eierstich | Gemüsejulienne <sub>I, C, G</sub> 6,9

### Frische gebackene Champignons ✓

paniert | Krautsalat | Knoblauchsoße | Kräuterbaguette <sub>A1, C, G</sub> 11,6

### Bruschetta ✓<sub>vegan</sub>

Baguette | Cherrytomaten | Zwiebeln | Olivenöl | Knoblauch <sub>A1, L</sub> 8

## SALATE

### Gemischter Salatteller ✓

Blattsalate | Paprika | Gurke | Tomate | Kräuterbaguette <sub>A1, L</sub> 12,5

### wahlweise mit:

Hähnchenbrustfilet gegrillt 6,5

Lachsfilet gebraten <sub>A1, D</sub> 10,5

Ofenkartoffel Sauerrahm oder Knoblauchsoße <sub>G</sub> 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 | 19,5  
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 | Pfefferrahmssoße | 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 | Burgerssoße | 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 <sup>3, A1, A3, L</sup>

## wahlweise Beilagen dazu:

Bratkartoffeln mit Speck 4,4

Kroketten <sup>A1</sup> 4

Pommes frites 4

Süßkartoffelpommes <sup>4</sup> 5,9

Ofenkartoffel mit Sauerrahm oder Knoblauchsoße <sup>G</sup> 6,5

Extra Soße <sup>4, A1, G</sup> Pfefferrahmsoße | Bratensoße | Sauce Hollandaise | zerlassene Butter 2,5

## FÜR 2 PERSONEN ODER MEHR....

### Neptunplatte

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

Bratkartoffeln | zerlassene Butter | Sauce Hollandaise <sup>I, A1, B, C, D, G, L</sup>

### Steakplatte Diekmannshausen

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

Gemüse | Champignons | Pfefferrahmsoße |

Sauce Hollandaise |Kartoffelkroketten <sup>A1, C, G, L, 4</sup>

# 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 ✓egan

Crunchy Patty \* | BBQ - Cheddar Soße | 16,9

Gurke | Tomate | Salatblatt | Süßkartoffelpommes A1, J, K, L, 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 Weizeneiweiß 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 (Weizen<sup>1</sup> , Roggen<sup>2</sup> , Gerste<sup>3</sup>, Hafer<sup>4</sup> , Dinkel<sup>5</sup>, Kamut<sup>6</sup> , Hybridstämme<sup>7</sup>)

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 (Mandel<sup>1</sup> , Haselnuss<sup>2</sup> , Walnuss<sup>3</sup>, Cashew<sup>4</sup> , Pecannuss<sup>5</sup> , Paranuss<sup>6</sup> , Pistazie<sup>7</sup> , Macadamianuss<sup>8</sup> und Queenslandnuss<sup>9</sup> ) 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