



ÖFFNUNGSZEITEN

Mittwoch – Sonntag 17:00 – 22:00 Uhr

Küchenzeiten von 17:00 -20:30 Uhr

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

Küchenzeiten von 11:30 -13:30 Uhr

Montag und Dienstag Ruhetage

Frische Pfifferlinge

Pfifferling Schnitzel

21

Schweine oder Hähnchenschnitzel |

kl. 15,9

Bratkartoffeln | _{A1, L}

XXL 27

auf Wunsch mit hausgemachtem Beilagensalat + 5,9

Spaghetti Pfifferlinge

Rahmsöße | _{A1, G, L}

15,3

auf Wunsch mit hausgemachtem Beilagensalat + 5,9

Rumpsteak an Pfifferlingen

Kräuterbutter | Ofenkartoffel Sauerrahm | _{G, L}

31,4

auf Wunsch mit hausgemachtem Beilagensalat + 5,9

Matjes Pfifferlinge

3 Matjesfilets | Bratkartoffeln _{G, L, D}

20,8

auf Wunsch mit hausgemachtem Beilagensalat + 5,9

Pfifferlinge an Kräuterrührei

Bratkartoffeln _{A1, C, L}

13,9

auf Wunsch mit hausgemachtem Beilagensalat + 5,9

Portion frische gebratene Pfifferlinge

7,6

VORSPEISEN

Rinderkraftbrühe

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

Frische gebackene Champignons ✓

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

Bruschetta ✓_{egan}

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

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 | Pfefferrahmsauce | 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 | Burgersauce | 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 |
hausgemachter Beilagensalat| 58,4

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 ✓egan

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 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 (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