

Sommerkarte

Vorspeisen, die Lust auf mehr machen

Bunter Salat	aus Gurke, Tomate, Paprika, Eisbergsalat und Wildkräutern mit einem Petersiliendressing, gerösteten Sonnenblumenkernen und Brennesselsamen-Croutons	8,30 €
Lachs	hausgebeizt mit Limette, Fenchel, Zitronengras, Dill und allerlei Wurzelwerk, serviert mit Kartoffelrösti, Sour Creme und Wildkräutern	14,60 €
Carpaccio	vom Rind mit Pinienkernen, Rucola und gehobeltem Parmesan, dazu Balsamico Crema	14,90 €
Bruschetta	mit Tomaten, Zwiebeln und Kräutern	6,50 €

Suppen, die das Herz erwärmen

Tomaten-	Pfirsich-Suppe mit Basilikumpesto und Brennesselsamen -Croutons (kalt oder warm serviert)	6,80 €
Hühnerbrühe	aus dem Suppenhuhn gekocht mit Möhren, Erbsen, Spargel, Eierstich und Fleischklößchen	6,90 €

Für zwischendurch und auch davor

Würzfleisch	hausgemacht vom Landhuhn mit Locktower Champignons, überbacken mit Edamer, dazu geröstetes Toastbrot	10,60 €
Bandnudeln	mit Pesto Genovese, Kirschtomaten, Wildkräutern und Parmesan	10,90 €

Basische Speisen

Basische Speisen unterstützen den Körper dabei, Säuren abzubauen und den inneren pH-Wert im Gleichgewicht zu halten. Sie regen die Entgiftung an, stärken das Immunsystem, unterstützen die Verdauung und fördern das Wohlbefinden.

Basische Vorspeisen

Kartoffel-	Lauch-Süppchen mit Petersilien-Leinöl	6,10 €
Salat	von Prinzessbohnen, Schluppe, Kirschtomaten und Walnüssen auf marinierter Gelben Bete	9,90 €

Basische Hauptspeisen

Gemüse-Spaghetti	aus Zucchini und Rübchen an Beluga-Linsen-Bolognese, dazu gebackene Kichererbsen-Bällchen	17,30 €
-------------------------	---	---------

Vegane Hauptspeisen kombinierbar mit Fisch, Fleisch und mehr

Lauwarmer Kartoffelsalat	mit Gurke, Radieschen und jungem Lauch, dazu gebratene Austernpilze, Kohlrabi-Knusper und wilder Broccoli	19,90 €
	+ Schnitzel vom Schwein	24,40 €
	gebratenem Schollenfilet und Remoulade	24,40 €
Gemischter Salat	aus Wildkräutern, Eisbergsalat und saisonalen Früchten mit Limonendressing und Falafel	16,90 €
	+ gebratenen Hähnchenbruststreifen	21,90 €
	gebackenem Camembert und Preiselbeeren	20,50 €

Vegane Nachspeisen

Kokos-Panna-Cotta	von Kokosmilch an Mango-Ragout und veganem Toffee-Eis	8,50 €
--------------------------	---	--------

Hauptspeisen

Kalbsleber	gebraten, serviert mit Karotten-Wirsing-Gemüse, Kartoffelcreme, Rotweinsauce und Röstzwiebeln	24,20 € groß 19,90 € klein
Boeuf Bourguignon	auf Kartoffel-Sellerie-Stampf, serviert mit geschmortem Wurzelwerk und einer Rotweinjus (Rindfleisch von unserem regionalen Händler Natur Konkret in Lütte)	27,10 € groß 22,10 € klein
Duett vom Frischling	geschmorter Braten aus der Keule und Filet auf Karotten-Wirsing-Gemüse, dazu Serviettenknödel und Preiselbeersauce	30,10 €
Forellen-Filet	gebraten, serviert mit Birnen-Spinat in Rahm, Kartoffelrösti und Karotten-Schleifchen	22,40 € groß 18,90 € klein
Matjesfilet	nach Hausfrauenart mit Petersilienkartoffeln und Speckbohnen	22,50 €

Kinderessen wie bei Oma

Fischstäbchen	goldgelb gebacken an rahmigem Spinat und Kartoffeln	9,60 €
Hähnchenbrust	gebraten, serviert mit Karotten, Kroketten und einer Jus	10,90 €
Kartoffelpuffer	mit Apfelmus - zusätzlich bestellbar mit einer Kugel Vanilleeis	8,60 € 10,00 €

Desserts – so süß und fruchtig

Erdbeer-Eis	im Bisquitmantel gebacken, mit Kokosraspeln, gelber Grütze und geschlagener Sahne	9,60 €
Werderaner Apfeltarte	mit beschwipster Ribbecker Birne und Schokoladen-Eiscreme	8,90 €
Schwedenbecher	mit Apfelmus, Eierlikör, Vanille-Eiscreme und geschlagener Sahne	8,40 €
Eiskaffee	aromatischer Kaffee mit Vanille-Eiscreme und geschlagener Sahne	4,90 €
Eisschokolade	mit Schokoladen-Eiscreme und geschlagener Sahne	4,90 €