

SUPPEN

Hausgemachte Hochzeitssuppe
mit Mettbällchen und Eierstich
€ 5,50

Gambascrèmesuppe, nach Art
des Hauses, pikant abgeschmeckt
€ 7,50

Tomatensuppe, hausgemacht aus
frischen Tomaten
(vegetarisch auf Wunsch auch vegan)
€ 4,90

VORSPEISEN

Gemischte Vorspeisenplatte
nach Saisonangebot zusammengestellt für 2 Personen
(auf Wunsch auch vegetarisch)
€ 16,00

Portion Bruschetta (6 Stück)
(vegetarisch/vegan)
€ 5,90

Schafskäse, Oliven u. Peperoni
(vegetarisch)
€ 6,90

SALATE

Beilagensalat (nur in Verbindung mit einem Hauptgericht)
(vegetarisch/vegan)
€ 4,50

Gemischter Salat mit Gurke und Tomate und Möhren, dazu Brötchen und hausgemachte Kräuterbutter
(vegetarisch auf Wunsch vegan, mit Essig/Öl und veganem Aufstrich zum Brötchen)
€ 8,50

Gemischter Salat mit Gurke, Tomate und Möhren mit Schafskäse, Oliven und Pepperoni
(vegetarisch)
€ 12,00

Gemischter Salat mit Gurke, Tomate und Möhren mit lauwarmer in Balsamico abgelöschter Putenbrust
€ 14,50

Caprese: Tomatenscheiben mit Mozzarella u. Basilikumpesto
(vegetarisch)
€ 8,90

- für unsere Salatkompositionen verwenden wir unsere Wildkräutersalatzusammenstellung-

PASTA/AUFLÄUFE

Gemüseauflauf: verschiedene Gemüse, saisonal wechselnd mit Kartoffeln in Tomaten-Sahnesoße und Käse überbacken
(vegetarisch)
€ 14,50

Spaghetti mit Saisongemüse in Tomaten-Sahnesauce
(vegetarisch, auf Wunsch auch vegan)
€ 13,50



Spinatauflauf mit Blattspinat, Penne, Zwiebeln und Lachsstreifen in Sahnesauce und überbacken mit Käse
€ 14,90

Stroganoff-Gratin: Filetspitzen auf Penne mit Champignons, fein mit Balsamico abgeschmeckt und mit Käse überbacken
€ 18,50

Spaghetti mit frischem Norwegischen Lachs in Tomaten-Sahnesauce
€ 16,50

Spaghetti mit Black Tiger Gambas in pikant abgeschmeckter Tomaten-Sahnesauce
€ 17,50

REGIONAL/RUSTIKAL

Knipp mit dampfenden Bratkartoffeln, Salatbouquet, Faßgurke und Apfelkompott
€ 12,90

probieren Sie doch auch 'mal unsere vegane Variante:
veganes Knipp (auf Linsenbasis), kross gebraten, dazu dampfende Bratkartoffeln mit Zwiebeln, Gurke und Salatbeilage
€ 14,90

Hausgemachte Kapitänssülze mit Bratkartoffeln, Salatbouquet und Remoulade nach Art des Hauses
€ 11,90

Meyenburger Bauernschmaus: dampfende Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln gebraten, Salatbouquet, 2 Spiegeleiern und Faßgurke
€ 10,50



Hauptgerichte

Schweineschnitzel „Wiener Art“ mit Pommes frites und Salat
€ 13,50

Schweineschnitzel nach „Jäger-Art“ mit Champignon-Rahmsauce, Pommes frites und Salat
€ 15,90

Medaillons vom Schweinefilet mit frischen Champignons in Weißwein-

Rahmsauce mit Saisongemüse, Kartoffelgratin und Salatbeilage
€ 17,90

Medaillons vom Schweinefilet in Gorgonzola-Sahnesauce mit Saisongemüse,
Kartoffelgratin und Salatbeilage
€ 17,90

Rinderfilet (ca. 200 g) vom Lavasteingrill mit grünen Bohnen, Bratkartoffeln,
Remoulade nach Art des Hauses und Salat
€ 29,90

Rinderfilet (ca. 200 g) mit rosa und grünem Pfeffer in feinabgeschmeckter
Sahnesauce, dazu Gemüse der Saison, Kartoffelgratin und Salat
€ 31,90

Lamm-Kashmiri: geschmorte Lammkeule nach nordindischer Art mit
Basmatireis und Salatteller
€ 19,00

Chicken-Curry: Geflügelgeschnetzeltes in Curry-Kurkumasauce, dazu
Basmatireis und Salatteller
€ 14,90

Vegetarisches Gemüsecurry (auf Wunsch auch vegan) mit Basmatireis und
Salatteller
€ 14,90



Meyenburger Grillteller (für 2 Personen): 3 verschiedene Steaks vom Grill
umlegt mit frischen Marktgemüsen, dazu reichen wir Bratkartoffeln, Sauce
Hollandaise und Salat
€ 49,90

Lachsfilet vom Grill mit Blattspinat, Kartoffelgratin, Remouladensauce nach
Art des Hauses und Salatbeilage
€ 20,50

Tiefseegambas gegrillt mit hausgemachter Remoulade, Blattspinat,
Kartoffelgratin und Salat
€ 24,50

Limandesfilet gebacken auf einem Blattspinatbett, Weißweinschaumsauce,
Kartoffelgratin und Salatbeilage
€ 19,90

DESSERT

Solokugel Eis

Crème Vanilla, Chocolate Chips, Strawberry Cream, Cashew Sauerrahm,
Crème Mango Joghurt, Cioccolata Stracciatella, Passionsfruch-Sorbet,
Schwarzes Johannisbeersorbet

€ 2,00

Gemischtes Eis (drei Kugeln)

€ 4,80

Portion Sahne

€ 0,60



Bremer Rote Grütze mit Vanilleis oder Vanillesauce

€ 4,90

Hausgemachtes Apfelkompott mit Vanillesauce

€ 4,50

Lauwarmes Schokoladensoufflée auf Vanillesaucenspiegel

€ 6,90

Außerdem halten wir in der Saison eine gesonderte Eiskarte für Sie bereit –
und am Wochenende unsere hausgemachten Kuchen und Torten.