

Liebe Gäste,

auch für unsere Gäste, die von Allergien und Unverträglichkeiten betroffen sind, möchten wir jederzeit gute Gastgeber sein. Daher erhalten Sie sämtliche Informationen zu den in unseren Speisen und Getränken verwendeten allergenen Zutaten. Wir halten für Sie eine separate Allergiker-Karte vor. Fragen Sie unsere Mitarbeiter im Service. Vorsichtshalber weisen wir unsere von Allergien und Unverträglichkeiten betroffenen Gäste ergänzend darauf hin, dass unsere Speisen und Getränke Spuren von Allergenen enthalten können.

...Vorspeisen...

gesund & lecker: ein bunter Salat mit Kirschtomaten, Gurken, Paprika, Radieschen und Balsamico-Dressing 5,90 €

Tatar vom Feersisch-Rind, klassisch mit Sardellen, Kapern, Zwiebeln und Wachtel-Ei 14,90 €

Kartoffel-Nuss-Reibekuchen mit Senf-Crème fraîche und Räucherlachs 9,90 €

...aus dem Suppentopf...

pikante Kürbis-Süßkartoffel-Cremesuppe mit Kürbiskernöl 7,20 €

hausgemachte Hühnerkraftbrühe mit Blumenkohlröschen und pochiertem Ei 6,50 €



...leckere Kleinigkeiten...

rustikales Landhausbrot belegt mit rohem Schinken,
zwei Spiegeleiern, Gurkenrelish und Salat 11,90 €

Classic Beef Burger im Brioche-Bun,
saftiges Rind (ca. 150g), medium gegrillt, Tomate, Bacon, Cheddar,
geschmorte Zwiebeln, dazu Steak Fries, Süßkartoffelpommes oder Salat 14,50 €

„Osnabrücker Krüstchen“ - ein kleines paniertes Schweineschnitzel
auf Graubrot, dazu ein Spiegelei und Salatgarnitur 12,50 €

...Knackiges aus dem Garten...

Salat „**HEINRICH'S**“ 18,90 €
mit verschiedenen Blattsalaten, Kirschtomaten, Parmesan, Pinienkernen,
unserem würzigen Hausdressing und Tranchen vom Rinderfilet in Balsamico-Glacé

Salat „**FRIEDRICH'S**“ mit verschiedenen Blattsalaten, krossen Speckstreifen,
Croutons, Honig-Senf-Dressing und gegrillter Hähnchenbrust 14,50 €

... aus dem Meer, vegetarisch & vegan...

Piccata Milanese vom Kabeljau, auf Bandnudeln in Tomatensauce, dazu knackige Kaiserschoten	19,90 €
- vegetarisch - Rote Beete-Burger mit Schafskäse, frischer Mango, Weißkraut und Chili-Mayo im Weizenbrötchen, Süßkartoffel-Pommes	15,90 €
- vegan - pikantes Gemüse-Curry mit geräucherten Tofuwürfeln, Kokosmilch, Paprika, Basmatireis	14,90 €

... von Wald und Wiese...

Pasta Parpadelle mit Hirschragout, Radicchio Treviso, Pecorino und duftenden Gewürzkräutern	15,90 €
Original Wiener Schnitzel vom zarten Kalbsrücken mit Wildpreiselbeeren, dazu Röstkartoffeln und Gurken-Schmand-Salat	21,90 €
„Schinkeler Pfännchen“ – zwei Schweinefiletmedaillons in Serranoschinken gewickelt auf Champignons á la crème, Röstkartoffeln und grüne Bohnen	19,90 €
geschmorte Kalbsbäckchen in Balsamico-Jus auf cremigen Möhren-Kohlrabi-Gemüse, Pellkartoffeln	24,50 €
Brotzeit „ton outspan‘n“ ein Brett mit Kartoffelrösti, Knochenschinken und Kräuterdip, Sherry-Matjesfilet auf Kartoffelbrot, Bruschetta mit Schafskäse, luftgetrocknete Salami, Bergkäse und Gurkenrelish ...für einen oder zum Teilen für Zwei...	15,90 €

... vom Grill...

zart marmoriertes **Filetsteak** vom Feersisch-Rind (ca. 200g) 32,90 €

Rumpsteak vom DELTA DRY AGED BEEF (ca. 250g) 25,90 €

Maishähnchenbrust (Suprême), innen saftig, außen kross (ca. 180-200g) 18,50 €

Bitte wählen Sie Ihre Beilagen aus:

+ Kräuterbutter/ Schmorzwiebeln/ Pfeffersauce oder Champignonrahm

+ frische Salate/ Speckbohnen oder Gurken-Schmand-Salat

+ Steak Fries/ Ranch-Dip, Süßkartoffel-Pommes/ Chili-Mayo oder Röstkartoffeln

Wissenswertes zu unseren Steaks:

FEERSISCH-RIND

Der feine Fleischgeschmack und die gute Marmorierung zeichnen das „Färsenfleisch“ aus. Färsen sind weibliche junge Rinder, die noch nicht gekalbt haben. Färsen erfordern andere Mastverfahren als ihre männlichen Kollegen Ochs und Bulle. Der Gewichtszuwachs ist geringer, dafür sind sie bessere Futterverwerter und kommen auch mit einfachem Grünfutter aus. Färsen stammen daher oft aus Weidehaltung. Färsenfleisch ist so zart, weil es besonders gut marmoriert ist. Es bewahrt diese Zartheit auch noch bei etwas höherem Schlachttalter.

DELTA DRY AGED BEEF

Die alte, traditionelle Rinderrasse der „Schwarzbunten“ ist bereits seit dem 16. Jahrhundert in Pommern beheimatet. Für das DELTA DRY AGED BEEF werden nur die besten Rinder ausgewählt. Das intensive Geschmackserlebnis wird durch handwerksgerechte Bearbeitung und die fünfwöchige Reifung am Knochen erzielt. Die artgerechte Haltung in der Zucht sorgt für eine gute Einlagerung des Fettes im Muskelfleisch. Dieses gut marmorierte Fleisch ist zarter & saftiger als mageres Fleisch.

...eine süße Sünde wert...

„Schokoladen-Quartett“ 9,90 €
Mousse au chocolat, Tiramisu, Küchlein und Eis

hausgemachtes Rosmarin-Honig-Parfait mit karamellisierten Feigen 7,90 €

internationale Käseauswahl, ca. 100 g, Früchtebrot und Feigensenf 11,00 €

Kennen Sie schon unseren Cateringservice... ?

Gerne stehen wir Ihnen bei der Planung und Durchführung Ihrer Veranstaltung zur Verfügung.

Wir bieten Ihnen unseren professionellen Veranstaltungskomplettservice vom
Aschenbecher über Speisen, Getränke und Personal bis zum **Zelt**.

Bitte sprechen Sie uns an...

Unser Tipp:

Verschenken Sie unsere Edelbrände:

* „Alte Williams-Christ-Birne“ * „Mirabelle“ * „Schwarze Johannisbeere“ * „Obstler“ * „Alte Marille“ * je 0,35l-Fl. 18 €

Weitere Infos und Verkauf bei Ihrem Service.