

Vorspeisen

Rinder Carpaccio – dünn geschnitten 13,90 €
Olivenöl | Rucola | Parmesan | geröstetes Ciabatta Brot

Tomate-Mozzarella 9,50 €
Basilikum-Pesto | geröstetes Ciabatta Brot

Bruschetta 6,90 €
marinierte Tomatenwürfel auf geröstetem Ciabatta Brot
Rucola | Olivenöl | Balsamico

Kleines Tatar vom Weiderind – klassisch angemacht 10,50 €
Zwiebeln | Essiggurke | Kapern | Paprikagewürz | Eigelb | Brot/Baguette | Butter

Knackiger Vorspeisensalat 5,30 €
Blattsalat | Gurke | Tomate | Paprika | Rote Zwiebeln
Kräuter-Joghurt Dressing

Opas Gurkensalat 4,50 €
Salatgurke | Essig | Öl | rote Zwiebeln | Dill

Suppen

Omas Kartoffelsuppe 4,90 €
Knuspriger Speck | Brotchip

Altwarmbüchener Hochzeitssuppe 4,90 €
Rinderkraftbrühe | Fleischbällchen | feine Gemüsestreifen
Eierstich | Nudeln

Tomatencremesuppe mit Sahnehaube 4,90 €

Hausgemachte Gulaschsuppe 4,90 €

Hauptspeisen

Fisch

Zwei Matjes Filets „Hausfrauen Art“ 16,50 €
Zwiebel | Apfel | Sahne | Dill | Heidekartoffeln

Gebratenes Lachsfilet 23,50 €
Orangenhollandaise | Heidekartoffeln | Opas Gurkensalat

Gebratenes Zanderfilet „Finkenwerder Art“ 23,50 €
Knuspriger Speck | Zwiebeln | Rosmarinkartoffeln | frisches Marktgemüse

Fleisch

Original Wiener Schnitzel vom Wiesenkalb 22,50 €
Kalbsschnitzel | Zitrone | Preiselbeeren | Pommes frites
Opas Gurkensalat

Schweineschnitzel vom Strohschwein als „Holzfäller Art“ 17,50 €
Spiegelei | Schmorzwiebeln | Bratkartoffeln | knackiger Salat

Schweineschnitzel vom Strohschwein als „Jäger Art“ 17,50 €
Pilzrahmsoupe | Bratkartoffeln | knackiger Salat

Schweineschnitzel vom Strohschwein als „Sambal“ 17,50 €
Sambalsoße | Bratkartoffeln | knackiger Salat

Cordon Bleu vom Strohschwein 21,50 €
Gefülltes Schweineschnitzel mit Käse und Schinken
Sauce hollandaise | Pommes frites | knackiger Salat

Hauptspeisen

Fleisch

Hähnchenbrustfilet mit Cafe de Paris Soße 20,50 €
Rosmarinkartoffeln | mediterrane Gemüsepfanne

Geschmorter Wildbraten aus der Keule 22,50 €
Waldpilzrahmsauce | Apfel-Rotkohl | Preiselbeeren | Kroketten

Damwildrückenfilet aus eigener Zucht, rosa gebraten 27,50 €
Waldpilzrahmsauce | Apfel-Rotkohl | Preiselbeerbirne | Kroketten

Wildkalbssahnegulasch aus eigener Zucht 17,50 €
Apfel-Rotkohl | Preiselbeeren | Kroketten

Grillteller mit Rind, Schwein, Hähnchen & Grillwurst 23,50 €
Pikante Pfeffersauce | Bratkartoffeln | knackiger Salat

Züricher Geschnetzeltes vom Wiesenkalb 20,50 €
Butterspätzle mit Schnittlauch | Opas Gurkensalat

Rinderroulade 18,50 €
Schmorsoße | Apfel-Rotkohl | Heidekartoffeln

Kalbsroulade Saltimbocca vom Wiesenkalb mit Pestosoße 20,00 €
Prosciutto | Salbei | Kartoffelpüree | Mediterranes Gemüse

Verschiedenes

Hausgemachtes Rindertatar, zum selbst abschmecken 16,50 €
Zwiebeln | Essiggurke | Kapern | Sardelle | Eigelb | Brot | Butter

Gebratenes Roastbeef, kalt aufgeschnitten 17,50 €
Hausgemachte Remouladensoße | Bratkartoffeln | knackiger Salat

Hausgemachte Sülze vom Strohschwein 14,50 €
Hausgemachte Remouladensoße | Bratkartoffeln | Essiggurke

Original Riesencurrywurst mit Pommes frites 9,90 €

Wild-West-Barbecue Burger (ca. 180g Black Angus Beef) 16,50 €
Sesam-Bun | Barbecue Soße | Schmorzwiebeln | Speck
Cheddar-Käse | Tomate | Salat | Süßkartoffelpommes

Königsberger Klopse 16,50 €
Kapernsoße | Petersilienkartoffeln | Rote-Beete-Salat

Bauern Omelett 11,50 €
3 Weserberglandeier | Bratkartoffeln | Schinken | Zwiebeln

Steaks

Saftiges Argentinisches Rumpsteak	25,50 €
Zartes Argentinisches Filetsteak	29,00 €
-als „Art des Hauses“	
Champignons Zwiebeln Bratkartoffeln Sauce Hollandaise knackiger Salat	
-als „Madagaskar“	
Pikante Pfeffersoße Pommes frites knackiger Salat	
Rib-Eye-Steak „Entrecôte“ (ca. 200g)	27,00 €
Kräuterbutter Speckbohnen Ofenkartoffel	

Dry Aged Beef

Beim Dry Aging oder Trockenreifung wird das Fleisch bei kontrollierter Temperatur und Luftfeuchtigkeit abgehängt, wodurch es einen vollmundigen, leicht nussigen Geschmack bekommt. Aufgrund des zeitaufwendigen Verfahrens werden heute nur noch ausgesuchte Fleischspezialitäten auf diese Weise veredelt.

Dry Aged Rib Eye „Entrecôte“ 250g	33,00 €
4 Wochen gereiftes Entrecôte vom pommerschen „Schwarzbunten“	

Dry Aged IBP US Rinderfilet 200g	38,50 €
Zartes Filet vom maisgefütterten Hereford-Rind der Iowa Beef Packers	

Wir servieren zu unseren Dry-Aged-Steaks eine feine Auswahl an Steaksoßen und hausgemachte Kräuterbutter. Wählen Sie bitte außerdem je eine Beilage aus:

1. Kartoffel-Wedges, Ofenkartoffel mit frischem Kräuterquark
Rosmarinkartoffeln oder Pommes frites
2. Speckbohnen, knackiger Salat oder frisches Marktgemüse

Vegetarische Gerichte

Bandnudeln 15,50 €
Butter-Trüffelsoße | Champignons | Rucola

Ofenkartoffel mit Kräuterquark 14,50 €
Mediterranes Pfannengemüse

Mediterraner Salat 14,50 €
Blattsalat | getrocknete Tomaten | Paprika | Mozzarella | Oliven
Vinaigrette | geröstetes Ciabatta Brot

Gefüllte Paprikaschote mit Couscous Füllung 15,50 €
Mediterranes Pfannengemüse | pikante Pfeffersoße | Rucola

Käsespätzle mit gebratenen Zwiebeln 13,50 €
Zwiebeln | Schnittlauch | Opas Gurkensalat

Jedes vegetarische Gericht wahlweise mit:

- gebratenen Rinderstreifen 5,50 €
- gebratenen Hähnchenstreifen 5,00 €
- geräucherten Fjord-Lachsstreifen 5,00 €
- mediterranem Pfannengemüse 4,00 €

Dessert

Mousse au Chocolat mit Sahne 6,50 €

Gemischtes Eis mit Sahne 5,50 €
3 Kugeln - verschiedene Sorten

Vanilleeis - mit heißer Schokoladensoße 6,90 €

- mit heißen Kirschen 6,90 €

Walnusseis mit heißen Brombeeren 6,90 €

Saisonal:

Apfelbeignets mit Vanillesoße 6,00 €

Schokoküchlein mit Vanilleeis und heißen Kirschen 6,90 €

Vanilleeis mit heißen Zimtpflaumen 6,90 €

Hausgemachtes Tiramisu der Saison – Apfel-Tiramisu 6,90 €
Biskuitboden | Kaffee | Mascarpone

Hennies Schlemmerteller 7,90 €
Hausgemachtes Tiramisu der Saison | Kugel Vanilleeis | Mousse au Chocolat

*Wir freuen uns
auf Ihren nächsten Besuch*