

## 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 12,50 €  
Zwiebeln | Essigurke | Kapern | Paprikagewürz | Eigelb | Brot/Baguette | Butter

Knackiger Vorspeisensalat 5,50 €  
Blattsalat | Gurke | Tomate | Paprika | Rote Zwiebeln  
Kräuter-Joghurt Dressing

Opas Gurkensalat 4,80 €  
Salatgurke | Essig | Öl | rote Zwiebeln | Dill

## Suppen

Omas Kartoffelsuppe 5,30 €  
Knuspriger Speck | Brotchip

Altwarmbüchener Hochzeitssuppe 5,30 €  
Rinderkraftbrühe | Fleischbällchen | feine Gemüsestreifen  
Eierstich | Nudeln

Tomatencremesuppe mit Sahnehaube 5,30 €

Hausgemachte Gulaschsuppe 5,30 €

## Hauptspeisen

### Fisch

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

Gebratenes Lachsfilet 25,50 €  
Orangenhollandaise | Heidekartoffeln | Opas Gurkensalat

Gebratenes Zanderfilet „Finkenwerder Art“ 25,50 €  
Knuspriger Speck | Zwiebeln | Rosmarinkartoffeln | frisches Marktgemüse

### Fleisch

Original Wiener Schnitzel vom Wiesenkalb 24,50 €  
Kalbsschnitzel | Zitrone | Preiselbeeren | Pommes frites  
Opas Gurkensalat

Schweineschnitzel vom Strohschwein als „Holzfäller Art“ 18,50 €  
Spiegelei | Schmorzwiebeln | Bratkartoffeln | knackiger Salat

Schweineschnitzel vom Strohschwein als „Jäger Art“ 18,50 €  
Pilzrahmsoße | Bratkartoffeln | knackiger Salat

Schweineschnitzel vom Strohschwein als „Sambal“ 18,50 €  
Sambalsoße | Bratkartoffeln | knackiger Salat

Cordon Bleu vom Strohschwein 23,50 €  
Gefülltes Schweineschnitzel mit Käse und Schinken  
Sauce hollandaise | Pommes frites | knackiger Salat

## Hauptspeisen

### Fleisch

Hähnchenbrustfilet mit Cafe de Paris Soße 21,50 €  
Rosmarinkartoffeln | mediterrane Gemüsepfanne

Geschmorter Wildbraten aus der Keule 24,50 €  
Waldpilzrahmsauce | Apfel-Rotkohl | Preiselbeeren | Kroketten

Damwildrückenfilet aus eigener Zucht, rosa gebraten 28,50 €  
Waldpilzrahmsauce | Apfel-Rotkohl | Preiselbeerbirne | Kroketten

Wildkalbssahnegulasch aus eigener Zucht 19,50 €  
Apfel-Rotkohl | Preiselbeeren | Kroketten

Grillteller mit Rind, Schwein, Hähnchen & Grillwurst 24,50 €  
Pikante Pfeffersoße | Bratkartoffeln | knackiger Salat

Züricher Geschnetzeltes vom Wiesenkalb 23,00 €  
Butterspätzle mit Schnittlauch | Opas Gurkensalat

Rinderroulade 19,50 €  
Schmorsoße | Apfel-Rotkohl | Heidekartoffeln

Kalbsroulade Saltimbocca vom Wiesenkalb 22,00 €  
Pestosoße | Prosciutto | Salbei | Kartoffelpüree | Mediterranes Gemüse

## Verschiedenes

Hausgemachtes Rindertatar, zum selbst abschmecken 17,50 €  
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 11,50 €

Wild-West-Barbecue Burger (ca. 180g Black Angus Beef) 17,00 €  
Sesam-Bun | Barbecue Soße | Schmorzwiebeln | Speck  
Cheddar Käse | Tomate | Salat | Süßkartoffelpommes

Bauern Omelett 12,50 €  
3 Weserberglandeier | Bratkartoffeln | Schinken | Zwiebeln

## Steaks

Saftiges Argentinisches Rumpsteak 27,50 €

Zartes Argentinisches Filetsteak 31,00 €

-als „Art des Hauses“

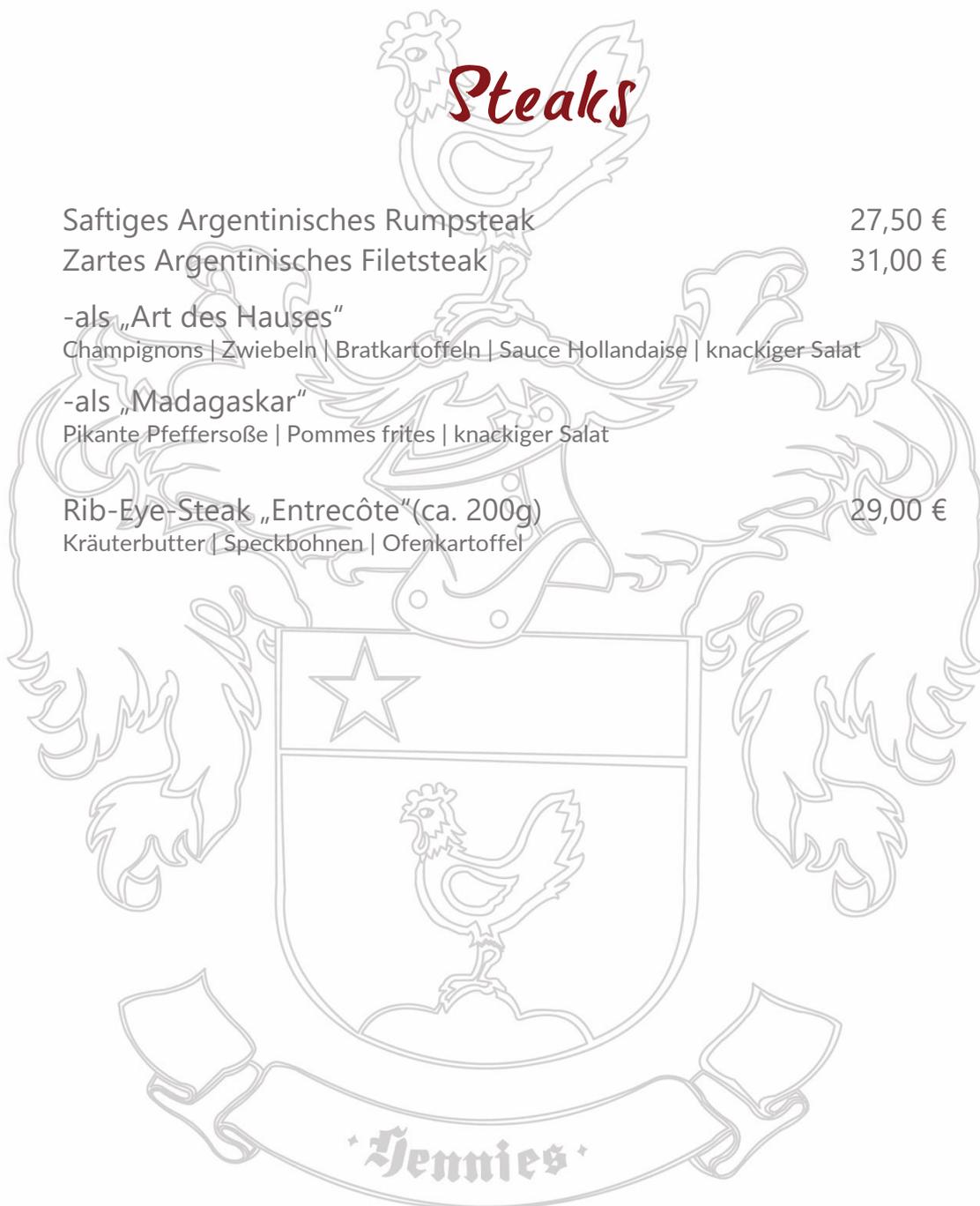
Champignons | Zwiebeln | Bratkartoffeln | Sauce Hollandaise | knackiger Salat

-als „Madagaskar“

Pikante Pfeffersoße | Pommes frites | knackiger Salat

Rib-Eye-Steak „Entrecôte“ (ca. 200g) 29,00 €

Kräuterbutter | Speckbohnen | Ofenkartoffel



## Vegetarische Gerichte

Bandnudeln 16,50 €  
Butter-Trüffelsoße | Champignons | Rucola

Ofenkartoffel mit Kräuterquark 15,50 €  
Mediterranes Pfannengemüse

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

Gefüllte Paprikaschote mit Couscous Füllung 16,50 €  
Mediterranes Pfannengemüse | pikante Pfeffersoße | Rucola

Käsespätzle mit gebratenen Zwiebeln 15,50 €  
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 €

**Veganes** Hähnchengeschnetzeltes 16,50 €  
Tofu | Champignonrahmsoße | Salzkartoffeln

## Dessert

|  |        |
|--|--------|
| Mousse au Chocolat mit Sahne                               | 6,50 € |
| Gemischtes Eis mit Sahne<br>3 Kugeln – verschiedene Sorten | 5,50 € |
| 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<br>Biskuitboden   Kaffee   Mascarpone             | 6,90 € |
| Hennies Schlemmerteller<br>Hausgemachtes Tiramisu der Saison   Kugel Vanilleeis   Mousse au Chocolat | 7,90 € |

*Wir freuen uns  
auf Ihren nächsten Besuch*