

Genial regional!

Sie essen saisonal und wir kaufen regional. Mit diesen beiden Komponenten stärken wir nicht nur die heimische Landwirtschaft und Umwelt, sondern tun auch noch etwas Gutes für uns.

Saisonale Produkte sind frisch, lecker und voller guter Inhaltsstoffe!

Aus diesem Grund beziehen wir unser

Wild aus unseren Jagdrevieren und unserem Damwild Gehege

Ziegenkäse & Rotbunte Husumer Schweine von der Käserei
la Chevrerie Judith Waldmann, Lichtenhorst

Nienburger Spargel vom Hof Oldenburg, Vogtei

Rindfleisch, Schweinefleisch und Wurst von Twachtmann, Nienburg

Rindfleisch vom Hof Lüking, Sonnenborstel

Kartoffeln von Jan Schnepel, Bevensen

Fisch von Dobberschütz, Nienburg

Kaffee und Tee von Azul, Bremen

Mineralwasser und mehr von Vilsa Brunnen, Bruchhausen-Vilsen

Lütts Direktsaftschorlen von Auburg Quelle, Volle Pulle Heimat

Heidelbeeren, Gemüse und Obst vom Hof Vogeler, Sonnenborstel

Weißer und bunte Eier vom Hof Siekmann, Wietzen

Obst und Gemüse vom Fruchthof Hille, Lübbecke

Obst und Gemüse vom Hof Graue, Stolzenau

und viele mehr...

Wintermenü

SUPPE ZUR WAHL:

Niedersächsische Hochzeitssuppe

Hühnersuppe mit Blumenkohl, Nudeln,
Eierstich und Mettbällchen

oder

Cremesuppe vom Hokkaidokürbis

mit steirischem Kürbiskernöl, Kürbiskernen und frischem Ingwer

HAUPTGANG ZUR WAHL:

Hirschbraten „Niedertemperaturgegart“

mit Pfifferlings- und Champignonsauce,
dazu Kürbis-Chutney,

Apfelrotkohl und hausgemachte Krokette

oder

Brust von der Barbarie- Ente

Rotkohl vom Biohof mit Burgunder, Gewürznelken
und hausgemachter Knödel mit Peterle

DESSERT:

Mousse au Chocolat

von dunkler Valrhona Kuvertüre, einem Schuss Bourbon Whiskey,
dazu Zwetschgen in Madeirasauce und hausgemachtes Eis

25 €

Suppe ~ Hauptgang ~ Dessert

Vom Suppenkasper

Cremesuppe vom Hokkaidokürbis

mit steirischem Kürbiskernöl, Kürbiskernen und frischem Ingwer

4,50 €



Niedersächsische Hochzeitssuppe

Hühnersuppe mit Blumenkohl, Nudeln,
Eierstich und Mettbällchen

4,50 €

Vorspeisen

Bunter Salatteller

mit Karotte, Gurke und Blattsalaten
mit Balsamicodressing

klein

4 €

groß

7 €



Roastbeef vom Weiderind

mit Sauce Tatar, frischer Petersilie und Ofenbaguette,
dazu Salat und Balsamico-Dressing

9 €

Frühlingsrolle vom Reh

mit Kürbis-Chutney, gebratenen Pfifferlingen und Champignons,
dazu Salat mit Balsamico-Dressing

9 €

Vorspeisenvariation

Ein Streifzug durch unsere Vorspeisen...

Mit vielen kleinen Leckereien!

12 €

Veji

Hausgemachte Kartoffelgnocchi

mit Parmesan, Nussbutter und Salbei,
dazu glasierte Karotten, Frühlingslauch und geschmolzenen Tomaten

10 €



Steinpilz - Risotto mit blauen Kartoffelchips,

dazu gebratenes, provenzalisches Gemüse
mit Thymian, Frühlingslauch und gestoßenem Pfeffer,
dazu Kirschtomaten und Parmigiano Reggiano

10 €



Aus Wald und Wiesen

Rosa gebratenes vom Sauerländer Reh

Hirschjus, gebratenen Pilzen und Schalotten, dazu hausgemachte Kartoffelgnocchi mit Parmesan, Nussbutter und Salbei 21 €

Wildgulasch

in Burgunder geschmorte Keule vom Hirsch mit Pfifferlingen, Apfelrotkohl, hausgemachten Krokette und Omas Apfelmus 13 €

Hirschbraten „Niedertemperaturgegart“

mit Pfifferlings- und Champignonsoße, dazu Kürbis- Chutney, Apfelrotkohl und hausgemachte Krokette 15 €

„Himmel und Erde“

gebratene Wildleber mit gebratenen Apfelfringen, gebackenen Zwiebeln und Stampfkartoffeln mit Sauerrahmbutter und Muskat 13 €

Schweinereien

Norddeutscher Grünkohl

mit Nienburger Wurstspezialitäten von der Landschlachtere Twachtmann Grünkohl mit Kasselerbraten, Bauchfleisch, Pinkel- und Bregenwurst, dazu Bratkartoffeln mit Speck, Zwiebeln und Majoran 14 €

Champignon-Rahmschnitzel

paniertes Schweineschnitzel mit frischen Champignons in Rahmsauce, dazu hausgemachte Krokette 13,50 €

Aus Fluss und Meer...

Regenbogenforelle

„Blau“ oder „Müllerin Art“ mit Preiselbeer Parfait, zerlassener Butter und Salzkartoffeln 14 €

Frischer kann man Forellen kaum essen! Von Dobberschütz Nienburg lebend angeliefert, entnehmen wir die Forellen, nach einer Bestellung, aus unserem Frischwasserbecken.

Leicht geräuchertes Filet vom Lachs

auf Steinpilz - Risotto mit blauen Kartoffelchips, dazu gebratenes, provenzalische Gemüse mit Thymian, Frühlingslauch und gestoßenem Pfeffer, dazu Kirschtomaten und Parmigiano Reggiano 17 €

Sonnenborsteler Schlemmerteller

Brust von der Barberieente

Rotkohl vom Biohof mit Burgunder & Gewürznelken
hausgemachtem Knödel mit Peterle

Braten vom „Rotbunten Husumer Schwein“

vom Lichtenhorster Bio Hof La Chèverie

Hirschkalbskeule „Niedertemperaturgegart“

mit Pfifferlings- und Champignonsouße,
hausgemachte Kroketten

Unser Tip

19,50 €

ab 2 Personen 18 €

Kalb und Rind

Wiener Schnitzel

mit Salatgarnitur, Zitronenspalte und Petersilie,
dazu Pommes Frites

Das Original vom Kalb

16,50 €

Jägerkrugschnitzel vom Kalb

paniertes Kalbsschnitzel mit „Uromas Jägersouße“,
dazu Bratkartoffeln mit Speck, Zwiebeln und Majoran

16,50 €

Filet vom Angusrind

mit Bärlauchbutter, gestoßenem Pfeffer und Fleur de Sel

200g+

22 €

250g+

26 €

Rumpsteak vom Angusrind

mit Bärlauchbutter, gestoßenem Pfeffer und Fleur de Sel

200g+

16 €

250g+

20 €

300g+

24 €

Rohgewicht mit dem typischen Fettrand gewogen und gebraten
auf Wunsch auch ohne Fettrand

Als Beilage zum Rumpsteak & Filet:

Bunter Salat mit Karotte, Gurke und Blattsalaten, dazu Balsamicodressing,
dazu Bratkartoffeln mit Speck, Zwiebeln und Majoran

4 €

gebratene Champignons, Zwiebeln und Kirschtomaten,
dazu hausgemachte Kroketten

4 €

Steinpilz - Risotto mit blauen Kartoffelchips,
mit Thymian, Frühlingslauch und gestoßenem Pfeffer,
dazu Kirschtomaten und Parmigiano Reggiano

6 €

Aus der Luft

Brust von der Barbarie- Ente

Rotkohl vom Biohof mit Burgunder & Gewürznelken
und hausgemachtem Knödel mit Peterle

18 €

Desert

Mousse au Chocolat

von dunkler Valrhona Kuvertüre, einem Schuss Bourbon Whiskey,
dazu Kirschen in Madeirasoße und hausgemachtes Eis!

6 €

Crème brûlée

mit Bourbon-Vanille und karamellisiertem braunen Zucker
und hausgemachtem Eis

6 €

Brüsseler Waffeln mit heißen Kirschen

in Portweinssoße mit Sahne und Bourbon-Vanilleeis

6 €

Sonnenborsteler Zwetschgentraum

hausgemachtes Eis mit Sahne, Gebäck,
dazu Zwetschgen in Burgundersoße!

6 €

Dessertvariation

Ein Streifzug durch unser Dessertangebot...
Mit vielen kleinen Leckereien!

9 €

Starter

| | |
|---|--------|
| Winzersekt 0,1l | 3,20 € |
| Sekt mit Soda und Sanddorn | 3,40 € |
| Erdbeer- oder Heidelbeerlillet | 4,90 € |
| mit Weißwein, Sekt, Soda & Wild Berry | |
| Aperol Sprizz | 4,90 € |
| Pimm´s Cup No 1 | 4,90 € |
| mit Gurke, Orange, Zitrone & Ginger Ale | |
| Sandemann Sherry 5cl | |
| dry/medium/sweet 5cl | 2,50 € |
| Martini d'oro 5cl | 2,60 € |
| Martini bianco 5cl | 2,60 € |

Durstlöscher

| | |
|-------------------------------|--------|
| Vilsa Gourmet/naturelle 0,2l | 2,10 € |
| Vilsa Gourmet /naturelle 0,7l | 4,90 € |
| Coca-Cola, 1, mit koffein | |
| Vilsa Orange/Zitrone 0,3l | 2,60 € |
| Coca-Cola, 1, mit koffein | |
| Ginger Ale | 2,70 € |
| Vilsa Orange/Zitrone 0,5l | 3,70 € |
| Vita Malz 0,33l | 2,70 € |
| Orangensaft 0,3l | 3,10 € |
| Bitter Lemon 0,2l mit chinin | 2,50 € |

Volle Pulle Heimat

| | |
|---|--------|
| Landlust Direktsaftschorlen 0,33l | 2,90 € |
| In den Sorten: Apfel, Rhabarber, Rote Früchte, Holunder, Sanddorn und Johannisbeere | |

Gerstensaft

| | |
|----------------------------------|--------|
| König Pilsener vom Fass 0,3l | 2,70 € |
| König Pilsener vom Fass 0,5l | 4,20 € |
| König Pilsener alkoholfrei 0,33l | 2,80 € |
| Schneider Weiße Hefe /frei 0,5l | 4,20 € |

Heiß & Kalt

| | |
|---------------------------------|---------|
| Tasse Azul Kaffee, mit Koffein | 1,90 € |
| Kännchen Azul Kaffee | 3,50 € |
| Milchkaffee, g, mit Koffein | 2,90 € |
| Cappuccino, g, mit Koffein | 2,60 € |
| Espresso | 2,00 € |
| Doppelter Espresso mit Koffein | 2,90 € |
| Latte Macchiato, g, mit Koffein | 3,20 € |
| Heiße Schokolade „Die Echte“ | 2,90 € |
| mit Schuss und Sahne | +1,50 € |

KEO Tee Selection

| | |
|------------------------------------|--|
| Darjeeling, Assam | |
| Waldbeere – Rote Früchte Mix | |
| Orancuja – Orange Maracuja | |
| Insel der Sinne - Ingwer | |
| Terra Vital - Grapefruit | |
| Moringa – Kräuter mit Granatapfel | |
| Rooibos Tarocco - Blutorange | |
| Rooibos Orange -Orange Zimt Mandel | |

| | |
|------------|--------|
| Maxi Tasse | 3,00 € |
|------------|--------|

Kurz und knapp

| | | |
|-------------------|-----|--------|
| Averna | 2cl | 3,10 € |
| Amaretto | 2cl | 2,00 € |
| Bacardi | 2cl | 2,60 € |
| Baileys auf Eis | 4cl | 3,60 € |
| Bullenschluck | 2cl | 2,50 € |
| Bommerlunder | 2cl | 2,00 € |
| Campari | 2cl | 2,10 € |
| Captain Morgan | 2cl | 2,10 € |
| Portwein | 2cl | 2,50 € |
| Eierlikör | 2cl | 1,90 € |
| Fernet branca | 2cl | 2,30 € |
| Fürst Bismarck | 2cl | 1,90 € |
| Gorbatschow | 2cl | 2,00 € |
| Gordens Gin | 2cl | 2,10 € |
| Havanna | 2cl | 2,60 € |
| Heidegeist | 2cl | 2,50 € |
| Jack Daniels | 4cl | 4,40 € |
| Jägermeister | 2cl | 2,10 € |
| Jim Beam | 4cl | 3,60 € |
| Jubiläums Aquavit | 2cl | 2,60 € |
| Malteser Aquavit | 2cl | 2,40 € |
| Marzada 18 Lune | 2cl | 3,90 € |
| Mackenstedter | 2cl | 1,90 € |
| Ouzo | 2cl | 2,00 € |
| Pernod | 2cl | 2,00 € |
| Ramazotti | 2cl | 3,10 € |
| Schinkenhäger | 2cl | 2,00 € |
| Stonsdorfer | 2cl | 2,00 € |
| Smirnoff | 2cl | 2,10 € |
| Veterano Osb. | 2cl | 2,20 € |

Alle Spirituosen auch als Mixi mit 1,50 €
Aufschlag.

Dies ist nur eine kleine Auswahl unserer Weine. Für weitere fragen Sie bitte nach der Weinkarte!

Weißwein offen

Müller-Thurgau Tiengener Rebtal, 2015, Baden Tuniberg,

Winzergenossenschaft Tiengen, feinherb

In der Nase neben feinen Blütendüften auch fruchtige Aromen nach Müller-Thurgau-Traubenbeeren, frisch geernteten Äpfeln und Kiwi.

0,2l 3,70 € 0,5l 9,50 € 1l 17,00 €

Grauer Burgunder, 2015, Baden, Graf von Kageneck, trocken

Im Duft fein ausgeprägte Aromen nach Honigmelonen, Honig und nach reifen, gelben Früchten. Geschmacklich sehr angenehm, fein eingebundene, fruchtige Säure.

Der Wein wirkt cremig, saftig, rund.

0,2l 5,30 € 0,5l 12,40 € 0,75l 17,40 €

Riesling, 2014, Mosel, Weingut Kallfelz, trocken

Gutsriesling mit feiner Säure und frischen Citrusaromen. Feinfruchtiges Bukett, erfrischend, mineralisch und würzig im Geschmack.

0,2l 5,90€ 0,5l 14,90€ 0,75l 20,60 €

Gewürztraminer Spätlese Mandeler Dellchen, 2011, Nahe,

Weingut Rheingrafenhof , lieblich

Spätlese für Liebhaber buketintensiver Weine. Das Bukett erinnert an den Duft von Rosen!

0,2l 4,70 € 0,5l 9,90 € 0,75l 14,30 €

Rosé offen

Portugieser Weißherbst Volxheimer Alte Römerstraße, 2015,

Rheinhessen, Weingut Rheingrafenhof

0,2l 3,90 € 0,5l 9,40 0,75l 13,10 €

Rotwein offen

Spätburgunder Tiengener Rebtal, 2015, Baden,

Winzergenossenschaft Tiengen, feinherb

Ein harmonischer Rotwein mit wenig Tanin und einer angenehmen Frucht.

0,2l 4,10 € 0,5l 8,90 € 1l 18,50 €

Merlot, 2014, Ca´Ernesto Trentino, trocken

Im Bukett ist der Merlot voll und kräftig. Ihn kann man wunderbar zu Wildgerichten trinken.

0,2l 4,20 € 0,5l 10,70 € 0,7l 15,10 €

Dornfelder, Frei-Laubersheimer Rheingrafenberg, 2011, Rheinhessen,

Weingut Rheingrafenhof, lieblich

Ein fruchtiger Rotwein mit wenig Tanin, für alle die es ein wenig lieblicher mögen.

0,2l 3,90 € 0,5l 9,60 € 0,75l 14,10 €

Spätburgunder, 2014, Pfalz, Weingut Kallfelz, trocken

Ein fülliger, samtiger Rotwein mit fruchtiger Note

0,2l 4,10 € 0,5l 10,30 € 1l 20,60 €

Dies ist nur eine kleine Auswahl!
Weitere entnehmen Sie bitte unserer Digestifkarte!

Brigitta Rust

| | | |
|--|------|--------|
| Überseebrand, Brigitta Rust, 40 %Vol. Brand aus Williamsbirnen und Äpfeln norddeutscher Streuobstwiesen | 2 cl | 5,60 € |
| Waldhimbeergeist, Brigitta Rust, 40 %Vol. Geist aus kleinen herb-süßen Waldhimbeeren aus den Wäldern Rumäniens | 2 cl | 8,60 € |
| Haselnussgeist, Brigitta Rust, 40 %Vol. Geist aus geschält und gerösteten Haselnüssen | 2 cl | 6,30 € |
| Birnenlikör, Brigitta Rust, 20 %Vol. <i>Frisch-fruchtiger Likör aus dem piekfeinen Williamsbirnenbrand und dem Fruchtsaft von sonnengereiften, vollaromatischen Williamsbirnen.</i> | 2 cl | 5,40 € |

Faude

| | | |
|--|------|--------|
| Gurkengeist, Faude feine Brände, 40 %Vol. <i>Die absolute Konzentration der beliebten „krummen Gurke“ von der Insel Reichenau / Bodensee.</i> | 2 cl | 4,40 € |
| Blutorange aus Sizilien, Faude feine Brände, 40 %Vol. <i>Geist aus sizilianischen Blutorangen, Urlaub für Geist und Sinne, intensiver Duft und im Abgang ist die Frucht sehr harmonisch und bekömmlich.</i> | 2 cl | 4,80 € |

Lantenhammer

| | | |
|---|------|--------|
| Williamsbirnenbrand, Lantenhammer, 42 %Vol. | 2 cl | 4,10 € |
| Sauerkirschbrand, Lantenhammer, 42 %Vol. | 2 cl | 4,10 € |
| Obstbrand aus dem Holzfass, Lantenhammer, 40 %Vol. | 2 cl | 3,20 € |
| Williamsbirnen Frucht cuvée, Lantenhammer, 25 %Vol. | 2 cl | 2,60 € |
| Mirabellen Frucht cuvée, Lantenhammer 25 %Vol. | 2 cl | 2,60 € |
| Waldhimbeer Frucht cuvée, Lantenhammer 25 %Vol. | 2 cl | 2,60 € |

Marzadro

| | | |
|----------------------------|-----|--------|
| La trentina Grappa Giovane | 2cl | 3,90 € |
| Giare Amarone | 2cl | 5,60 € |