



## **SUPPEN**

Hausgemachte Hochzeitssuppe  
mit Mettbällchen und Eierstich  
€ 6,90

Gambascrèmesuppe, nach Art  
des Hauses, pikant abgeschmeckt  
€ 9,70

Tomatensuppe, hausgemacht aus  
frischen Tomaten  
(vegetarisch auf Wunsch auch vegan)  
€ 5,90

## **VORSPEISEN**

Gemischte Vorspeisenplatte  
nach Saisonangebot zusammengestellt für 2 Personen  
(auf Wunsch auch vegetarisch)  
€ 18,00

Portion Bruschetta ( 6 Stück )  
(vegetarisch/vegan)  
€ 7,90

Schafskäse, Oliven u. Peperoni  
(vegetarisch)  
€ 9,60

Caprese: Tomatenscheiben mit Mozzarella u. Basilikumpesto, Ruccola  
(vegetarisch)  
€ 10,50



## **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)  
€ 12,90

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

- 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)  
€ 13,90



Spinatauflauf mit Blattspinat, Penne, Zwiebeln und Lachsstreifen in  
Sahnesauce und überbacken mit Käse  
€ 18,90

Stroganoff-Gratin: Filetspitzen auf Penne mit Champignons, fein mit  
Balsamico abgeschmeckt und mit Käse überbacken  
€ 18,90

Spaghetti mit frischem Norwegischen Lachs in Tomaten-Sahnesauce  
€ 16,90

Spaghetti mit Black Tiger Gambas in pikant abgeschmeckter Tomaten-  
Sahnesauce  
€ 18,90

## **REGIONAL/RUSTIKAL**

Knipp mit dampfenden Bratkartoffeln, Salatbouquet, Faßgurke und  
Apfelkompott  
€ 14,90

probieren Sie doch auch 'mal unsere vegane Variante:  
veganes Knipp ( auf Linsenbasis ), kross gebraten, dazu dampfende  
Bratkartoffeln mit Zwiebeln, Gurke und Salatbeilage  
€ 15,90

Hausgemachte Kapitänssülze mit Bratkartoffeln, Salatbouquet und  
Remoulade nach Art des Hauses  
€ 13,90

Meyenburger Bauernschmaus: dampfende Bratkartoffeln mit Speck und  
Zwiebeln gebraten, Salatbouquet, 2 Spiegeleiern und Faßgurke  
€ 11,90



## 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  
€ 32,00

Rinderfilet (ca. 200 g) mit rosa und grünem Pfeffer in feinabgeschmeckter Sahnesauce, dazu Gemüse der Saison, Kartoffelgratin und Salat  
€ 34,00

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

Chicken-Curry: Geflügelgeschneitztes in Curry-Kurkumasauce, dazu Basmatireis und Salatteller  
€ 15,50

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  
€ 24,90

Tiefseegambas gegrillt mit hausgemachter Remoulade, Blattspinat,  
Kartoffelgratin und Salat  
€ 27,90

Limandesfilet gebacken auf einem Blattspinatbett, Weißweinschaumsauce,  
Kartoffelgratin und Salatbeilage  
€ 23,90

## **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.

Wenn Sie unter Allergien oder Unverträglichkeiten leiden: unsere Gerichte können Allergene wie z.B. Sellerie, Nüssen etc. enthalten. Außerdem können alle unsere Speisen Spuren von Weizenglutenen enthalten, da wir ein Mehl verarbeitender Betrieb sind und Kreuzkontaminationen nicht ausgeschlossen werden können. Bitte sprechen sie unsere Servicemitarbeiter an. Vielen Dank