

## Vorspeisen

**Hoopter Hochzeitssuppe**  
Kraftbrühe mit Löscher's Spargel,  
Eierstich & handgedrehten Fleischklößchen **5,40 €**

**Hofcafé-Salat**  
knackige Salatvariation der Saison mit Baguette  
klein **3,40 €**  
oder groß **6,90 €**

**Norwegischer Räucherlachs**  
mit Kräuterschmand auf Kartoffelpuffer **9,90 €**

## Hauptspeisen

**Rosa gebratenes Roastbeef vom Weiderind**  
mit Bratkartoffeln,  
hausgemachter Remoulade & Salatbeilage **13,90 €**

**Grützwurst vom Schlachter Dierksen**  
mit Bratkartoffeln & hausgemachtem Apfelkompott **11,50 €**

<p><b>Isermann's Sauerfleisch</b> mit Bratkartoffeln, hausgemachter Remoulade &amp; Salatbeilage</p>	<p><b>12,90 €</b></p>
<p><b>Schweineschnitzel „Wiener Art“</b> mit Pommes frites &amp; gemischtem Salatteller</p>	<p><b>13,90 €</b></p>
<p><b>Saftiges Rumpsteak,</b> von der deutschen Färse, 200 g mit geschwenkten Zwiebeln &amp; Champignons dazu Bratkartoffeln und Kräuterbutter</p>	<p><b>20,50 €</b></p>
<p><b>Schlemmerpfanne „Hofcafé“</b> Schweinemedallions mit gebratenen Champignons, Löscher's Spargel, Sauce Hollandaise &amp; Bratkartoffeln</p>	<p><b>16,90 €</b></p>
<p><b>Holländischer Matjes</b> mit Bratkartoffeln, Hausfrauensauce &amp; Salatbeilage</p>	<p><b>12,50 €</b></p>
<p><b>Hoopter Pannfisch</b> drei gebratene Fischfilets mit Dijon-Senfsoße dazu Gurken-Dill-Salat &amp; Bratkartoffeln</p>	<p><b>16,50 €</b></p>
<p><b>Zanderfilet auf der Haut gebraten,</b> mit zartem Blattspinat &amp; Butterkartoffeln</p>	<p><b>17,50 €</b></p>

## Unsere Weinempfehlungen

### **Silvaner, 2017, trocken**

Winzer Sommerach, Franken

Frisch und feinduftig

0,25l 6,90 € / 0,75l 19,20 €

### **Grauer Burgunder, 2018, trocken**

Weingut Meyerhof, Rheinhessen

Weißwein mit grünen, fruchtigen Aromen

0,25l 6,90 € / 0,75l 19,20 €

### **Rivaner, 2017, trocken**

Bio-Weingut Hubertushof, Mosel

Der perfekte Begleiter zum Spargel.

0,25l 6,80 € / 0,75l 19,90 €

### **Elite, 2017, halbtrocken**

Riesling Hochgewächs

Veganer Wein vom Bio-Weingut Hubertushof, Mosel

Feine Aromen von Zitrusfrüchten, Mango und Pfirsich

0,25l 7,60 € / 0,75l 22,00 €

### **Dornfelder, 2014, trocken**

Weingut Hubertushof, Mosel

Bouquet nach reifen Waldbeeren

Kräftig im Geschmack mit Aromen von Kirschen

0,25l 7,40€ / 0,75l 22,00 €

### **Chianti, 2015, trocken**

Weingut Sensi, Toskana

Saftige Aromen von reifen Früchten und deutliche Gewürznote

0,25 l 6,90 € / 0,75l 19,50 €

## Dessert

**Frisch gebackener Crêpes mit heißen Pflaumen  
und Creme Vanilla Eis  
5,90 €**

**Rote Grütze  
mit Creme Vanilla Eis und Sahnetupfer  
3,50 €**

**Melba Eisbecher  
Creme Vanilla Eis auf Pfirsichspalten mit Himbeersoße  
4,60 €**

**Zitronenfalter  
Erfrischendes Zitronensorbet auf Obstsalat  
3,20 €**

**Eiskaffee / Eisschokolade  
4,00 €**

**Unseren Gästen mit Allergien und Unverträglichkeiten, reichen wir gerne eine Karte mit den verwendeten Allergenen in unseren Speisen.  
Bitte sprechen Sie uns an.**

## **Regionalität und Herkunft sind uns wichtig.**

Wir verwenden in unserer Küche viele Produkte aus heimischer Landwirtschaft und regionalem Anbau.

**Unsere eigenen Erzeugnisse, wie Spargel, Erdbeeren und Himbeeren, sowie ab November auch unser Grünkohl, sind dabei besonders hervorzuheben.**

Von Fischer Grube aus Hoopte kommen unsere Fischspezialitäten (Feb-Juli), die wir bei Brunch und Büfett anbieten.

Von unserem Schlachter Isermann aus Kirchgellersen beziehen wir unseren Schinken, Sauerfleisch, Kochschinken, Pastrami und Hausmachermettwurst, aber auch Wildspezialitäten.

Unsere hervorragende Grützwurst kommt von Schlachter Dierksen aus Hanstedt; heiß geliebt mit Apfelmus aus Elbsdorfer Äpfeln, die uns von Hof Heerens geliefert werden.

Von der Landkäserei Fehling in Mover beziehen wir verschiedene Frischkäse, Käse und Quark für unser Frühstücksbüfett.

Kartoffeln für unseren Hofladen kommen aus Gehrden vom Hof Wöckner und unsere Kartoffeln im Restaurant liefert täglich, frisch geschält, Bauer Peters aus Luhdorf.

Eier aus Freilandhaltung in Fliegenberg, werden geliefert von „Heilight“ / Familie Speer.

Unsere Weißweine sind von lang befreundeten Winzerfamilien aus Rheinhessen und von der Mosel.

Unseren Kaffee liefert die Privatrösterei Burg aus Hamburg.

**Alle diese Produkte und viele regionale Spezialitäten mehr, bekommen Sie in unserem Hofladen auch für Zuhause.**