



## Suppen & Vorspeisen

<b>Hoopter Hochzeitssuppe</b> mit handgedrehten Fleischklößchen, Eierstich & Löschers Spargel	<b>5,60€</b>
<b>Kartoffel-Steinpilzsuppe (veg.)</b> mit Walnuss-Croutons	<b>5,60€</b>
<b>Feine geräucherte Entenbrust</b> mit hausgemachtem Waldorfsalat auf bunten Blattsalaten	<b>7,50€</b>



## Vegetarische Küche

<b>Feines Pilzragout</b> auf hausgemachten, gebratenen Servietten-Knödeln, dazu Blattsalate	Vorspeise <b>7,20€</b> <b>13,60€</b>
<b>Ziegenkäse mit Feigen und karamellisierten Cashewkernen</b> auf gemischten Blattsalaten mit Orangendressing, dazu Baguette	Vorspeise <b>6,50€</b> <b>12,00€</b>
<b>Steinpilz-Kräuterrisotto</b> mit gebratenen Steinpilzen, Walnüssen und Parmesan	Vorspeise <b>6,50€</b> <b>12,90€</b>



## Löschers Grünkohl aus eigener Ernte

- mit Kasseler und Kohlwurst	<b>16,50€</b>
- mit Kasseler und Pinkel	<b>16,50€</b>
- mit Kohlwurst und Pinkel	<b>16,50€</b>

Wahlweise mit süßen Röstkartoffeln oder Salzkartoffeln.

## Fleischgerichte

<b>Klassische Rinderroulade</b> mit einer dunklen- herzhaften Soße, hausgemachtem Rotkohl & Salzkartoffeln	<b>17,50€</b>
<b>Zarter Hirschbraten</b> - aus der Lüneburger Heide - auf Wacholderrahmsoße mit Serviettenknödeln & hausgemachtem Rotkohl	<b>19,90€</b>
<b>Knusprige Gänsekeule auf Orangenjus</b> mit hausgemachtem Rotkohl & Kartoffelklößen mit Nussbutter	<b>18,90€</b>
<b>Schweineschnitzel nach Jäger Art</b> mit Pommes Frites & gemischtem Salat	<b>17,50€</b>
<b>Feines Roastbeef vom Weiderind</b> mit knusprigen Bratkartoffeln, hausgemachter Remoulade & einer Salatbeilage	<b>16,50€</b>
<b>Grützwurst</b> von der Schlachtereier Dierksen aus Hanstedt dazu knusprige Bratkartoffeln und hausgemachtes Apfelmus	<b>13,90€</b>



## Fischgerichte

<b>Hamburger Pannfisch</b> Dreierlei Fischfilet mit Dijon-Senf-Soße & knusprigen Bratkartoffeln dazu Gurkensalat	<b>17,50€</b>
<b>Gebratenes Zanderfilet auf Rahmwirsing</b> mit karamellisierten Nüssen und Kartoffelrösti	<b>17,90€</b>
<b>Matjesfilet „nach Hausfrauen Art“</b> mit knusprigen Bratkartoffeln & Salatbeilage	<b>13,90€</b>



## Desserts

<b>Warmer Apfel-Crumble</b> mit Gebrannte- Mandel-Eis	<b>5,20€</b>
<b>Saltet Kirschmichel</b> Salziges Karamelleis mit Sauerkirschen & Kuchenstreusel	<b>4,60€</b>
<b>Heiße Zwetschge</b> mit Vanille-Eis und Zimtsahne	<b>4,60€</b>



## Spritziges vorweg

<b>Wintersecco</b>	<b>3,60€</b>
<b>Apfelsecco</b> (alkoholfrei)	<b>3,30€</b>
<b>Aperol Spritz</b>	<b>5,80€</b>



Unsere Allergenkarte erhalten Sie vom Servicepersonal, bitte sprechen Sie uns an.

Unsere Küchenzeiten: Dienstag - Sonntag 11.30 - 14.30Uhr ≈ samstags auch 18.00 - 21.00Uhr



## Kaffee-Spezialitäten

Tasse Kaffee	2,80€
Kännchen Kaffee	4,20€
Milchcafé	3,90€
Espresso	2,40€
Doppelter Espresso	3,90€
Latte Macchiato	3,90€
Cappuccino	3,30€
Heiße Schokolade	4,00€

Alle Kaffee-Spezialitäten sind auch koffeinfrei erhältlich



## Tee-Kännchen

Earl Grey, Darjeeling, Assam Bari Grüner Tee, Rotbusch, Kräuter Beerenauslese, Hoopfer Apfelgarten, Lemon Chai, Coole Erdbeere, Erdbeer-Sahne	4,60€
--	-------



## fruchtige Schorlen

Apfel-Maracuja, Apfel-Ingwer, Apfel-Himbeere & Rhabarber	0,33 Fl. 3,90€
---	-------------------



## Für die kalten Tage

Hausgemachter Glühwein	5,80€
Eiergrog	5,90€
Apfelpunsch (alkoholfrei)	3,80€

## frisch aus der Hof-Konditorei

Lübecker Nusstorte	3,70€
Apfel-Schmand-Torte	3,70€
Himbeer-Baisertorte	3,70€
Buchweizentorte	3,70€
Torte der Woche	3,70€

## frisch vom Blech

Apfelkuchen	3,00€
Käsekuchen mit Früchten	3,00€
Kirschkuchen mit Haselnuss-Streusel	3,00€

## frisch gebackene Waffeln

mit Puderzucker	4,40€
mit heißen Kirschen & Eis	6,40€
mit heißen Pflaumen & Eis	6,20€

## Crêpes

mit Zimt & Zucker	4,10€
mit Nutella	4,70€
mit heißen Pflaumen & Eis	6,20€



## warme Gerichte

Ofenkartoffel mit Sour Cream & gemischtem Salat	7,10€
Currywurst mit Pommes frites & Salatbeilage	9,50€
Süßkartoffel-Fritten mit Kräuterdip & gemischtem Salat	6,40€
Gebackener Käse mit gemischtem Salat, Preiselbeeren & Baguette	7,90€
Tagessuppe	5,60€



## Eisbecher

„Nuss-Genuss“ Pistazie-, Walnuss- & Schokoeis mit Nüssen & Sahne garniert	6,10€
Eierlikörbecher Drei Kugeln Vanilleeis mit Eierlikör & Sahne	5,50€
Schokokuss Schokoladen- & Stracciatella-Eis mit Schokosoße & Sahne	5,50€
Heiße Zwetschge Zwei Kugeln Vanille-Eis auf heißen Zwetschgen mit Zimtsahne	4,60€
Saltet Kirschmichel Salziges Karamell-Eis mit Kirschkompott & Kuchenstreusel	4,60€



## Unsere Eissorten

Vanille, Schokolade, Erdbeere, Pistazie, Walnuss, Stracciatella, Himbeer-Sahne, salziges Karamell & Gebrannte Mandel	Kugel 1,30€
--	----------------