

Vorspeisen

Hoopter Hochzeitssuppe
mit handgedrehten Fleischklößchen, Eierstich &
Löscher's Spargel 5,90 €

Kartoffel-Selleriecremesuppe (veg.)
mit Schwarzbrotchips 5,60 €

Leichte Küche

**Ziegenkäse mit Feigen, Granatapfel
und karamellisierten Cashewkernen** Vorspeise 7,50 €
auf gemischten Blattsalaten mit Orangendressing,
dazu Baguette 13,50 €

Kürbis-Ricotta Tortellini (veg.) Vorspeise 6,50 €
mit Kürbis in Salbeibutter
garniert mit Rucola und Parmesan 12,90 €

Feines Pilzragout (veg.) Vorspeise 7,20 €
auf hausgemachten, gebratenen Serviettenknödeln
dazu knackige Blattsalate 13,60 €

Hausgemachter Grünkohl

- mit Kasseler und Kohlwurst 16,50 €
- mit Kasseler und Pinkel 16,50 €
- mit Kohlwurst und Pinkel 16,50 €

wahlweise mit süßen Röstkartoffeln oder Salzkartoffeln

Grünkohl satt
mit Kohlwurst, Pinkel, Kasseler und Bauchfleisch
süßen Röstkartoffeln oder Salzkartoffeln 21,00 €

Fleischgerichte

Klassische Rinderroulade mit einer dunklen herzhaften Soße, hausgemachtem Rotkohl & Salzkartoffeln	17,50 €
Zarter Hirschbraten -aus der Lüneburger Heide- auf Thymian-Preiselbeersoße mit Serviettenknödeln & Apfelrotkohl	19,90 €
Knusprige Gänsekeule auf Orangenjus mit hausgemachtem Rotkohl & Kartoffelklößen mit Nussbutter	18,90 €
Schweineschnitzel nach „Jäger Art“ mit Pommes frites und gemischtem Salat	17,50 €
Rosa gebratenes Roastbeef vom Weiderind mit knusprigen Bratkartoffeln, hausgemachter Remoulade & einer Salatbeilage	16,50 €
Grützwurst vom Schlachter Dierksen aus Hanstedt dazu knusprige Bratkartoffeln & hausgemachtes Apfelmus	13,90 €

Fischgerichte

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

Desserts

„Gebrannte Mandeln“-Eis auf warmen Apfelkompott mit Kuchenstreusel	4,60 €
Saltet Kirschmichel Salziges Karamelleis mit Sauerkirschen & Kuchenstreusel	4,60 €
Heiße Zwetschge mit Vanille-Eis und Zimtsahne	4,60 €

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, sind dabei besonders hervorzuheben.

Von Fischer Grube aus Hoopte kommen unsere Fischspezialitäten, 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.