

Suppen

Steinpilzconsommé mit Pfannkuchenstreifen 5,60 €

Apfel-Curry-Selleriesüppchen
mit Apfelchips 5,20 €

Bratkartoffel-Klassiker

Rosa gebratenes Roastbeef
mit knusprigen Bratkartoffeln, hausgemachter
Remoulade & einer Salatbeilage 16,50 €

Grützwurst
vom Schlachter Dierksen aus Hanstedt
dazu knusprige Bratkartoffeln
& hausgemachtes Apfelmus 13,90 €

Matjesfilet „nach Hausfrauen Art“
mit knusprigen Bratkartoffeln & Salatbeilage 13,50 €

Hausgemachter Grünkohl

- mit Kasseler, Kohlwurst und Salzkartoffeln 16,50 €

Fisch

Lachsfilet 18,90 €
in Limetten-Butter mit Blattspinat und Salzkartoffeln

Fleisch

Hirschgulasch 17,90 €
mit Wintergemüse und Serviettenknödeln

Klassische Rinderroulade 18,50 €
mit Apfelrotkohl und Spätzle

Gefüllter Rippenbraten 16,00 €
mit Apfelrotkohl und Kroketten

Gänsekeule 20,00 €
mit Portweinjus, Apfelrotkohl und Kartoffelklößen

Ochsenbäckchen 18,50 €
mit Wintergemüse und Spätzle

Schweinebraten 16,50 €
in Bier-Senfsoße
mit Sauerkraut und Kartoffelklößen

Vegetarische Gerichte

Feine Pilze in Kräuterrahm
mit hausgemachten Serviettenknödeln
und Blattsalaten 13,60 €

Grüne Bandnudeln mit Pesto
feinem Blattspinat, Kirschtomaten und Parmesan 14,00 €

Desserts

Gebrannte Mandeleis
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.