

Suppen

Steinpilzconsommé mit Pfannkuchenstreifen	5,80	€
Apfel-Curry-Selleriesüppchen mit Sahnehaube & Apfelchips	5,60	€
Hoopter Hochzeitssuppe mit handgedrehten Fleischklößchen, Eierstich, Gemüse-Julienne & Löscher's Spargel	6,50	€

Vorspeisen

Marinierte, gebratene Garnelen mit Kirschtomaten, auf Feldsalat mit Walnüssen	9,50	€
Feines Pilzragout in der Blätterteigpastete an Feldsalat	8,00	€

Vegetarische Gerichte

Kürbistortellini mit Ricotta gefüllt, dazu gebratene Kürbisspalten, Salbeibutter und Parmesan	13,50	€
Feines Pilzragout an hausgemachten Serviettenknödeln und Feldsalat	13,00	€

Bratkartoffel-Klassiker

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

Herzhaftes Bauernfrühstück
mit Katenschinken, Gewürzgurke & Salatbeilage 14,00 €

Grützwurst
vom Schlachter Dierksen aus Hanstedt 14,00 €
dazu knusprige Bratkartoffeln & hausgemachtes Apfelmus

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 21,00 €
süßen Röstkartoffeln oder Salzkartoffeln

Fleisch

Zartes Hirschgulasch
mit Pfifferlingen und Champignons 18,50 €
hausgemachtem Rotkohl und Kroketten

Geschmortes Ochsenbäckchen
mit Wintergemüse und Kartoffelklößen 17,50 €

Schnitzel „Wiener Art“
mit Pommes Frites und Salat 16,50 €

Fisch

Pochiertes Lachsfilet
in Limetten-Buttersauce,
dazu Blattspinat & Salzkartoffeln 18,00 €

Hamburger Pannfisch
Dreierlei Fischfilets mit Dijon-Senfsauce
dazu Bratkartoffeln und hausgemachter Gurkensalat 18,00 €

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.