

Suppen

Curry-Kokossuppe

mit gebackener Garnele

7,50 €

Hoopter Hochzeitssuppe

mit handgedrehten Fleischklößchen, Eierstich,
Gemüse-Julienne & Löscher's Spargel

6,50 €

Vorspeisen

Feines Lachsragout

mit Champignons und Spargel in Blätterteigpastete
& Feldsalat

9,50 €

Gratinierter Ziegenkäse

an Blattsalaten mit Walnüssen, Trauben, Orangendressing
& Baguette

7,50 €

€

Vegetarisch

Gebackener Blumenkohl auf Tomatencarpaccio

mit Balsamicolinsen, Kräuterrösti
& Sauce a la Hollandaise

16,00 €

Feines Pilzragout

an hausgemachten Serviettenknödeln
& Feldsalat

13,00 €

Bratkartoffel-Klassiker

Rosa gebratenes Roastbeef
mit knusprigen Bratkartoffeln,
hausgemachter Remoulade & Salatbeilage 17,50 €

Hausgemachtes Sauerfleisch
mit knusprigen Bratkartoffeln, Remoulade & Salatbeilage 15,00 €

Matjes nach „Hausfrauen Art“
mit knusprigen Bratkartoffeln & Salatbeilage 14,00 €

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

Fleisch

Zartes Hirschgulasch
mit Waldpilzen 18,50 €
hausgemachtem Rotkohl & Kroketten

Geschmorte Ochsenbäckchen 18,50 €
mit Portweinjus, Butterbohnen & Salzkartoffeln

Schlemmerpfanne „Hofcafe“
Drei Schweinefilet-Medaillons 19,00 €
mit Löschers Spargel, Champignons
Bratkartoffeln & Sauce Hollandaise

Schnitzel „Wiener Art“ 17,00 €
mit Pommes Frites & gemischtem Salat

Fisch

Gebratenes Zanderfilet auf feinem Blattspinat mit Rieslingsoße, dazu Salzkartoffeln	19,00	€
Hamburger Pannfisch Dreierlei Fischfilets mit Dijon-Senfsoße dazu Bratkartoffeln & hausgemachter Gurkensalat	18,50	€
Lachsfilet mit Olivenkruste gratiniert an bunten Blattsalaten mit hausgemachtem Balsamicodressing, Röstinchen & Rieslingsauce	19,50	€

Desserts

Gebrannte Mandeleis auf warmen Apfelkompott mit Kuchenstreusel	4,60	€
Saltet Kirschmichel Salziges Karamelleis mit Sauerkirschen & Kuchenstreusel	4,60	€
Heiße Zwetschge mit Vanille-Eis & 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.