

Vorspeisen

Hoopter Hochzeitssuppe
mit handgedrehten Fleischklößchen, Eierstich
& Löscher's Spargel 6,50 €

Kürbis – Ingwersuppe (veg.)
mit gerösteten Kürbiskernen & Kürbiskernöl 6,00 €

Leichte Küche

Ziegenkäse mit Feigen (veg.)
auf knackigen Blattsalaten mit Orangendressing,
Trauben & Cashewkernen, dazu Baguette
Vorspeise 7,50 €
14,00 €

Steinpilz Tortellini (veg.)
mit Kürbis in Salbeibutter
garniert mit Rucola & Parmesan
Vorspeise 7,50 €
14,00 €

Tagliarini verde
(grüne Bandnudeln) mit gebratenen Garnelen,
Kirschtomaten & Rucola
hausgemachtem Pesto & Parmesan 16,50 €

Feine Pilze in Kräuterrahm (veg.)
auf hausgemachten, gebratenen Serviettenknödeln
dazu knackige Blattsalate 15,50 €

Fleischgerichte

Schlemmerpfanne „Hofcafe“ Drei Schweinefilet-Medaillons mit Löschers Spargel & Champignons Bratkartoffeln & Sauce Hollandaise	19,50 €
Zarter Hirschbraten -aus der Lüneburger Heide- auf Wacholderrahmsauce mit Serviettenknödeln & Apfelrotkohl	21,00 €
Rosa gebratenes Roastbeef vom Weiderind mit knusprigen Bratkartoffeln, hausgemachter Remoulade & einer Salatbeilage	17,50 €
Schweineschnitzel „Wiener Art“ mit Pommes frites & gemischtem Salat	17,50 €
Hausgemachtes Sauerfleisch mit knusprigen Bratkartoffeln hausgemachter Remoulade & Salatbeilage	16,00 €
Grützwurst vom Schlachter Dierksen aus Hanstedt dazu knusprige Bratkartoffeln & hausgemachtes Apfelmus	15,00 €

Fischgerichte

Hoopter Pannfisch Dreierlei Fischfilet mit Dijon-Senf-Soße & Bratkartoffeln, dazu Gurkensalat	20,50 €
Gebratenes Zanderfilet auf Selleriepüree, mit geschwenkten Kirschtomaten & Röstinchen	19,00 €
Matjesfilet „nach Hausfrauen Art“ mit knusprigen Bratkartoffeln & Salatbeilage	15,00 €
Geräuchertes Forellenfilet von „Fischer Grube“ mit Kartoffelpuffer, Kräuter-Schmand & Salatbeilage	15,00 €

Süßspeisen

Kaiserschmarrn mit Pflaumenkompott	12,50 €
Salted Kirschmichel salziges Karamell-Eis mit Kirschkompott & Kuchenstreusel	5,40 €
Heiße Zwetschge heiße Pflaumen mit Vanille-Eis & Sahne	4,80 €

Unseren Gästen mit Allergien und Unverträglichkeiten, reichen wir gerne eine Karte mit den verwendeten Allergenen in unseren Speisen. Bitte sprechen Sie uns an.