

Suppen

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

Steinpilzcremesuppe
mit Blätterteig Käsestange 6,00 €

„Veggie“

Bruschetta mit Ziegenkäse & Birnen
Honig & Walnüssen auf Blattsalaten 9,50 €
Vorspeise

Kürbis-Ricotta Tortellini
mit Kürbis in Salbeibutter
garniert mit Rucola & Parmesan 15,00 €
Vorspeise

Hausgemachte Spinatknödel
mit Nussbutter und Parmesan, dazu Krautsalat 13,50 €

Pilzragout
auf hausgemachten, gebratenen Serviettenknödeln
dazu knackige Blattsalate 15,50 €

Hausgemachter Grünkohl

aus der Winsener Marsch

- mit Kasseler und Kohlwurst 18,50 €
- mit Kasseler und Pinkel 18,50 €
- mit Kohlwurst und Pinkel 18,50 €

wahlweise mit süßen Röstkartoffeln oder Salzkartoffeln

Grünkohl satt

- mit Kohlwurst, Pinkel, Kasseler und Bauchfleisch 24,00 €
süßen Röstkartoffeln oder Salzkartoffeln

Fischgerichte

Hoopter Pannfisch

- Dreierlei Fischfilet mit Dijon-Senf-Soße 22,50 €
& Bratkartoffeln, dazu Gurkensalat

Gebratenes Zanderfilet

- auf Steckrübenpüree 21,00 €
dazu Weißweinsoße, Trauben,
knuspriger Speck & Kartoffelkräuterrösti

Matjesfilet „nach Hausfrauen Art“

- mit knusprigen Bratkartoffeln & Salatbeilage 16,00 €

Medaillons vom Schweinefilet
auf Wirsingkohl in Rahm
mit karamelisierten Nüssen und Kroketten 21,00 €

Klassische Rinderroulade
mit einer dunklen herzhaften Soße,
hausgemachtem Apfel-Rotkohl & Salzkartoffeln 19,50 €

Schnitzel „Wiener Art“
mit Pommes frites und gemischtem Salat 18,00 €

Aus der Lüneburger Heide

Zarter Hirschbraten
auf Wacholderrahmsauce, mit hausgemachten
Serviettenknödeln, Apfelrotkohl & Preiselbeerpfirsich 23,00 €

Rund um die Bratkartoffel

Rosa gebratenes Roastbeef
mit knusprigen Bratkartoffeln, hausgemachter
Remoulade & einer Salatbeilage 18,50 €

Hausgemachtes Sauerfleisch
mit knusprigen Bratkartoffeln
hausgemachter Remoulade & Salatbeilage 16,50 €

Grützwurst
vom Schlachter Dierksen aus Hanstedt
dazu knusprige Bratkartoffeln
& hausgemachtes Apfelmus 16,50 €

Dessert

Kleiner Kaiserschmarrn
mit Preiselbeeren & Vanilleeis 6,00 €

Salted Kirschmichel
salziges Karamell-Eis mit Kirschkompott
& Kuchenstreusel 5,40 €

Heiße Zwetschge
heiße Pflaumen mit Vanille-Eis & Sahne 5,00 €

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