

Vorspeisen

Hoopter Hochzeitssuppe 7,00 €
Fleischklößchen | Eierstich | Löschers Spargel

Kürbis – Ingwersuppe (veg.) 6,50 €
geröstete Kürbiskerne | Kürbiskernöl

Vegetarische Küche

Gratinierter Ziegenkäse mit Birne Vorspeise 7,50 €
Blattsalate | Balsamico-Dressing
Trauben | Walnuss | Baguette 14,00 €

Kürbis-Tortellini Vorspeise 7,50 €
gebratener Kürbis | Salbeibutter
Rucola | Parmesan 14,00 €

Knödel-Duo 15,50 €
Käsenocken | Spinatknödel
Nussbutter | Parmesan | Blattsalate

Feine Pilze in Kräuterrahm 15,50 €
Hausgemachte gebratene Serviettenknödel
Blattsalate | Balsamico-Dressing

Fleischgerichte

Schlemmerpfanne „Hofcafe“ Schweinefilet-Medaillons Löschers Spargel I Champignons Bratkartoffeln I Sauce Hollandaise	23,00 €
Feiner Kalbstafelspitz Meerrettichsoße I Bohnengemüse I Salzkartoffeln	22,00 €
Kalbsleber „Berliner Art“ Apfelringe I Zwiebeln I Kartoffelschnee	21,00 €
Schweineschnitzel „Wiener Art“ Pommes frites I gemischter Salat	19,00 €
Rosa gebratenes Roastbeef Bratkartoffeln I hausgemachte Remoulade Salatbeilage	20,50 €
Hausgemachtes Sauerfleisch Bratkartoffeln I hausgemachte Remoulade Salatbeilage	18,00 €

Fischgerichte

Hoopter Pannfisch
Dreierlei Fischfilet | Dijon-Senf-Soße
Bratkartoffeln | Gurkensalat 24,00 €

Gebratenes Zanderfilet
Bohngemüse | Meerrettich-Soße
Kartoffelschnee 24,00 €

Matjesfilet „nach Hausfrauen Art“
Bratkartoffeln | Salatbeilage 16,00 €

Kabeljau Backfisch
Hausgemachte Remoulade | Bratkartoffeln
Salatbeilage | Zitrone 18,00 €

Süßspeisen

Kaiserschmarrn klein:
Zwetschgenkompott | Puderzucker | Vanilleeis 8,00 €
13,00 €

Salted Kirschmichel
salziges Karamell-Eis | Kirschkompott
Kuchenstreusel 5,50 €

Heiße Zwetschge
Vanille-Eis | Sahne 4,80 €