

Suppen

Hoopter Hochzeitssuppe
handgedrehte Fleischklößchen 8,00 €
Eierstich | Löschers Spargel

Kürbis-Kokos-Suppe (vegan) 7,00 €
Kürbis-Kracker

Grüne Küche

Gratinierter Ziegenkäse Vorspeise €
Rote Beete Chutney | Walnusskerne 10,00 €
Baby Leaf | Rauke | Feldsalat | Baguette 16,00 €

Feine Pilze in Kräuterrahm
Hausgemachte gebratene Serviettenknödel 16,00 €
Blattsalate | Balsamico-Dressing

Winter-Bowl (vegan) 16,00 €
Kürbispüree | Bulgur | Ofengemüse
Rauke | Kerne-Mix | Kürbis-Kracker 17,50 €
-wahlweise mit Feta

Gemüse-Curry mit Kokosmilch 17,50 €
Kartoffelrösti | Cashewkerne

Hausgemachter Grünkohl

aus der Winsener Marsch

- mit Kasseler und Kohlwurst 21,50 €
 - mit Kasseler und Bremer Pinkel 21,50 €
 - mit Kohlwurst und Bremer Pinkel 21,50 €
- wahlweise mit karamellisierten Röstkartoffeln
oder Salzkartoffeln

Grünkohl satt

Kohlwurst, Bremer Pinkel und Kasseler
süße Röstkartoffeln oder Salzkartoffeln 30,00 €

Fischgerichte

Hoopter Pannfisch

Dreierlei Fischfilet | Dijon-Senf-Soße
Bratkartoffeln | Gurkensalat 26,50 €

Gebratenes Zanderfilet

Kürbispüree | Ofengemüse | Röstitaler
Buttersoße | knuspriger Speck 26,50 €

Winter-Klassiker

Kalbsleber „Berliner Art“ Apfelringe Zwiebeln Rahmsoße Kartoffelschnee	23,50 €
Klassische Rinderroulade dunkle herzhaft Soße Ofengemüse Salzkartoffeln	22,00 €
Zarter Hirschbraten aus der Lüneburger Heide Wachholderrahmsoße Apfelrotkohl hausgemachte Serviettenknödel Pfirsich	27,00 €
Schnitzel „Wiener Art“ Pommes frites gemischter Salat	21,00 €
Paniertes Schweine-Schnitzel mit Pilzragout Ofengemüse Kroketten	23,00 €

Rund um die Bratkartoffel

Rosa gebratenes Roastbeef 22,50 €
Bratkartoffeln | hausgemachte Remoulade | Salatbeilage

Hausgemachtes Sauerfleisch 20,50 €
Bratkartoffeln | hausgemachte Remoulade | Salatbeilage

Kross gebratene Grützwurst
vom Schlachter Dierksen aus Hanstedt 19,00 €
Bratkartoffel | Apfelmus

Dessert

Kleiner Kaiserschmarrn 9,00 €
Preiselbeeren | Vanilleeis

Marillknödel mit Butter 8,00 €
Kuchenstreusel | Zimt | Vanillesoße

Salted Kirschmichel 6,00 €
salziges Karamell-Eis | warme Kirschen
Kuchenstreusel

Heiße Zwetschgen 5,50 €
1 Kugel Vanille-Eis | Sahne

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