



Catering • Restaurant • Saal

Speisekarte

Vorspeisen und Salate

Kleiner Salat der Saison mit Dressing nach Wahl (Himbeer-, Balsamico-, o. Joghurt-Dressing)	4,50
Großer Salat der Saison mit kurzgebratenen Rindfleischstreifen, Ciabatta-Croûtons und Dressing nach Wahl	9,50
5 Hausgemachte Falafel-Bällchen mit Minz-Joghurt und Paprika-Marmelade	7,50
Geräuchertes Filet vom Edelwaller (Aquazucht Tessin) auf buntem Linsensalat mit Wasabi-Vinaigrette	9,50

Suppen

Irische Räucherfischsuppe mit Kresse	5,00
Crèmesuppe vom Kaninchen mit weißer Schokolade	6,50



Catering • Restaurant • Saal

Speisekarte

Hauptgerichte

Hausgemachte Gnocchi mit Rucola, geschmolzenen Tomaten und Parmesan	13,50
Hamburger Schnitzel (180g) mit zwei Spiegeleiern und Bratkartoffeln	14,50
Ragout vom Damwild (Kölzower Hirschgarten) mit Waldpilzen und großem Kartoffelkloß	15,50
Hausgemachter Burger (200g roh) vom heimischen Rind mit Cheddar dazu Steakhouse-Pommes und Salat	16,50
Cordon bleu vom Maishähnchen mit kleinen Röstkartoffeln, frischem Buttergemüse und Preiselbeeren	17,50
Kamm-Kotelett vom „Bunten Bentheimer Landschwein“ (Bauernhof Oehlert, Zarnewanze) mit geschmolzenen Zwiebeln und Bratkartoffeln	18,50
Gebratenes Filet vom Skrei (Winterkabeljau) auf Zitronen-Risotto und geschmortem Fenchel	19,50
Zarter Rostbraten vom norddeutschen Wagyu-Rind (250g) mit Speckbohnen und Kartoffel-Röstzwiebelpüree	24,50



Catering • Restaurant • Saal

Speisekarte

Für die Lütten

Hausgemachte Fisch- oder Hähnchen-Nuggets mit Pommes	6,50
Wurstgulasch mit Nudeln	5,50
Eierpfannkuchen mit Nutella oder Erdbeerkonfitüre und Puderzucker	5,00

Süßes

Crème brûlée mit Zitronengras und Ananas-Ragout	6,50
Kleiner Kaiser-Schmarr'n mit Zwetschgenröster	5,50
Schwedenbecher mit drei Kugeln Vanilleeis, Zimt-Applekompott und hausgemachtem Eierlikör	6,50