



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 gebratener Hähnchenbrust, Ciabatta-Croûtons und Dressing nach Wahl	9,50
Angeräuchertes Saiblingsfilet an Feldsalat mit frischem Meerrettich	7,50
Gebratene Garnelen mit Salat, Aioli und geröstetem Brot	7,50

## Suppen

Cappuccino vom Kürbis mit Mango und gerösteten Kernen	5,50
Kraftbrühe vom Hochlandrind mit Markklößchen und Gemüse	6,50
Büsumer Krabbensuppe mit Dill-Sahne	6,50



Catering • Restaurant • Saal

# Speisekarte

## Hauptgerichte

Spaghetti all arrabiata mit Tomate, Chili und Knoblauch	11,50
Rotes Hähnchen-Curry mit CousCous und Pakchoi	15,50
Aal grün mit Dillsauce, Butterkartoffeln und Gurkensalat	17,50
Ragout vom wild aus heimischen Wäldern mit Waldpilzen und großem Kartoffelkloß	14,50
Hausgemachter Burger vom schottischen Hochlandrind (Hof Waldeck, Sebastian Grebe, Stormstorf) mit Steakhouse-Pommes und Salat	16,50
Steak vom Zarnewanzer Rothirsch mit frischen Waldpilzen und Kartoffel-Buchteln	19,50
Kamm-Kotelett vom „Bunten Bentheimer Landschwein“ (Bauernhof Oehlert, Zarnewanze) mit geschmolzenen Zwiebeln und Bratkartoffeln	18,50
Rouladen vom schottischen Hochlandrind (Hof Waldeck, Sebastian Grebe, Stormstorf) mit kräftiger Sauce, jungen Kartoffeln und Bohnenbündchen	21,50



Catering • Restaurant • Saal

# Speisekarte

## Für die Lütten

Backfisch-Nuggets mit Kartoffelpüree	6,50
Kleines Jägerschnitzel mit Spirelli und Tomatensauce	5,50
Eierpfannkuchen mit Nutella oder Erdbeerkonfitüre und Puderzucker	5,00

## Süßes

Geschichtete Crème von der Brombeere	6,50
Warmer Apfel-Crumble mit Vanilleeis und Schlagsahne	6,50
Variation vom Holunder (Parfait, Kompott, Crème)	6,50