

Suppen

*...genauso gern servieren wir Ihnen unsere
hausgemachten delikatsten Suppen.*

Niedersächsische Hochzeitssuppe

*mit Mettbällchen, Spargel, Eierstich
und Graupennudeln in einer Hühnerbrühe*

Waldpilzcremesuppe

mit Sahnehäubchen, Kräuter-Croutons und Baguette

Kartoffelrahmsuppe

mit Grönlandcrevetten und frischem Baguette

Tomatencremesuppe

mit Crème fraîche, Kräuter-Croutons und Baguette

kleine Portion 3,50€

große Portion 4,90€

*Mit der Liebe ist es wie mit der Suppe.
Die ersten Löffel sind immer zu heiß und die
letzten immer zu kalt.*

Salate

- Salat „Vital“** 11,90€
Wildkräutersalat, eingelegte Paprikas, Tomaten, Zucchini, gebratene Champignons und Kräuterbaguette
- „Salat a`la Fräulein Lina“** 9,90€
bunte Blattsalate der Saison mit Putenbruststreifen und Joghurtdressing, dazu frisches Kräuterbaguette
- „Salat a`la Fräulein Charlotte“** 11,90€
großer gemischter Salatteller mit in Knoblauch gebratenen Riesengarnelen und Balsamico-Vinaigrette, dazu frisches Kräuterbaguette

Fleisch

- Putensteak** 14,90€
auf mediterranen Gemüse, dazu Backkartoffel mit Kräuterquark und Salatbeilage
- Rinderschmorbraten** 13,90€
auf Waldpilzsauce, dazu Rotkohl und hausgemachten Kartoffelplätzchen
- Prager Schweinebraten** 13,50€
an Braunbiersauce mit Apfelrotkohl und hausgemachte Semmelknödeln

Rinderroulade (ca.200g) mit Waldpilzsauce, Apfelrotkohl und Kartoffelklößen	14,50€
Putengeschnetzeltes mit Äpfel und Ananas in Currysauce, dazu Basmatireis und Salat	13,90€
Burgunderbraten an Rotweinsauce mit Apfelrotkohl und hausgemachte Kartoffelplätzchen	14,50€

Aus Flüssen und Meeren

frische Bachforelle aus dem Harz ca. 350g mit Mandelbutter, Petersilienkartoffeln und Salatteller	16,90€
Dorade mit Specksauce und Butterkartoffeln, dazu einen kleinen Salatteller	15,90€
Kutterscholle mit Speck - Traubensauce und Butterkartoffeln, dazu einen kleinen Salatteller	15,90€

Dessert

Die pure Freude am Leben entsteht durch Genuss.

Genuss ist sehr leicht beeinfluss- und steigerbar.

Genuss ist nicht konsumabhängig.

Mehr Genuss ist erlaubt und ist gesund.

*Das Genussprinzip in unserer Dessertkarte ist sozusagen
eine Methodensammlung um mehr Genuss zu erleben und damit die Lebensqualität nachhaltig
zu steigern.*

Viel Freude mit unserem hausgemachten Eis.

Waldbeersparfait auf Vanillesauce und Sahne	4,90€
Zimtparfait auf Pflaumenpüree und Sahne	4,90€
Grand - Marnier - Parfait hausgemachtes Orangenliköreis auf Vanille - Schokoladensauce und Sahne	5,50€
Erdbeergazpacho mit Vanilleeis und frittierten Glasnudeln	5,90€
Dessertvariation aus Zimtparfait, hausgemachten Himbeereis, Grand-Marnier-Parfait und Schlagsahne	6,90€
warmer Schokoladenkuchen auf Karamell mit Vanilleeis, Mandelsplitter und Sahne	5,90€
Eierlikör - Becher mit zwei Kugeln Vanilleeis, Eierlikör, Mandelsplitter und Sahne	4,90€
Schoko - Becher mit zwei Kugeln Schokoladeneis, Mandelsplitter und Sahne	4,90€