

## KLASSIKER

Marktsalat  
mit hausgemachtem Dressing,  
dazu kleine selbstgebackene Brötchen € 7,50

Rindercarpaccio  
von Neulandfleisch  
mit Parmesan, Pinienkernen und Arganöl,  
dazu kleine selbstgebackene Brötchen € 13,00

---

Niedersächsische Hochzeitssuppe  
vom Tafelspitz  
mit Eierstich, Fleischklößchen und Gemüse,  
dazu kleine selbstgebackene Brötchen € 6,50

---

Scholle -mit Speck gebraten-  
oder  
Scholle -in Roggenschrot gebraten-  
mit Preiselbeeren,  
dazu zerlassene Butter,  
Kartoffeln und Salat € 19,00

---

Zwei Schweinemedallions  
und ein Rindersteak (Neulandfleisch)  
mit Bratkartoffeln, Zwiebeln,  
Kräuterbutter und Champignons,  
dazu einen Salat € 22,00

Magerer Tafelspitz (Neulandfleisch)  
mit Meerrettichsauce,  
grünen Bohnen und Kartoffeln € 19,00

Kalbsschnitzel von Schlachtereier Cordes  
mit knusprigen Bratkartoffeln,  
dazu einen Gurkensalat € 24,00

## REGIONAL

Hausgemachte Gulaschsuppe von der Heidschnucke	€ 9,00
Heidschnuckenleber mit gebratenen Äpfeln und Zwiebeln, dazu Kartoffelpüree	€ 19,50
Heidschnuckengulasch mit Preiselbeeren, dazu grüne Bohnen und Gnocchi	€ 23,50
Heidschnuckensteaks „klassisch“ -gebraten- mit Jus, grünen Bohnen und Kartoffelgratin	€ 27,00
Heidschnuckensteaks mit einem Hülsenfruchtagout und Dauphinekartoffeln, dazu einen Wachsbohnensalat	€ 27,00
Heidschnuckenbratwurst mit dicken Bohnen „spicy“ Kartoffelpüree und Tomatensalat	€ 18,00

## NACHTISCH

Kugel Eis		€ 2,50
	Vanille Schokolade Walnuss Sorbet	

Sahne		€ 1,00
-------	--	--------

Hausgemachte Rote Grütze "à la Bremer Hof" mit Vanilleeis		€ 6,50
---	--	--------

Rote Grütze mit hausgemachtem Heidehonigeis		€ 8,50
--	--	--------

Knusperkürbiseis mit marinierten Brombeeren und in Calvados flambierten Apfelspalten		€ 9,50
--	--	--------

### Unsere Dessertwein-Empfehlung:

2004 Carnes de Rieussec Sauternes AC	10 cl	€ 6,50
---	-------	--------

Cream Sherry	5 cl	€ 3,50
--------------	------	--------