

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

Heidschnuckenleber
mit gebratenen Äpfeln und Zwiebeln,
dazu Kartoffelpüree € 18,50

Heidschnuckenfrikadellen
mit Radieschenquark, Kartoffelspalten
und einem kleinen gemischten Salat € 18,50

Heidschnuckengulasch
mit Preiselbeeren, Petersilienwurzeln
und Buchweizengnocchi € 22,50

Geschmorte Heidschnuckenkeule,
Zwetschgen-Preiselbeerchutney
und Zitronenröstkartoffeln € 23,00

Heidschnuckensteaks
-gebraten-
mit Jus, grünen Bohnen
und Kartoffelgratin € 25,00

Heidschnuckensteaks
mit Creme von weißen Bohnen,
Falafel
und einem Tomatensalat € 27,00

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
--	--	--------

Blutorangenpudding mit Granatapfelsorbet, Vanillesauce und karamellisierten Mandeln		€ 8,50
---	--	--------

Unsere Dessertwein-Empfehlung:

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

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