

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 Schweinemedailles
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 € 24,50

Heidschnuckensteaks
-gebraten-
mit Jus, grünen Bohnen
und Kartoffelgratin € 27,00

Wirsingkohlroulade
-mit Heidschnuckenhack gefüllt-
dazu Petersilienkartoffeln € 19,50

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

Kabinettpudding
mit hausgemachtem Malaga-Eis,
Vanilleschaum und Brombeeren € 9,50

Unsere Dessertwein-Empfehlung:

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

Cream Sherry 5 cl € 3,50