



„Apero“

<u>Pfirsichpüree</u> mit Grand Marnier abgeschmeckt und Sekt aufgegossen 0,1	€ 4,20
<u>Hausgemachter Holunderblütensirup</u> mit Sekt 0,1 l	€ 3,40
Lillet <u>„Wilde Beere“</u> 0,1l	€ 4,40
<u>Aperol Spritz</u> 0,2	€ 6,50
<u>Andalöh Spritz</u> Andalöh/Sandorn, Maracuja, Sekt 0,2 l	€ 6,50

Weinempfehlung

Silvaner im Bocksbeutel

Qualitätswein, trocken
Weingut am Stein/ Franken

Mineralische und fruchtige Art. Duft nach Birnen,
Aprikosen und Bananen.
Seine Stärken: feine Cremigkeit, elegante
Säurestruktur und angenehme Aromen.



Der fränkische Klassiker ist ein schöner Begleiter zum Spargel

Suppen

-  **Tomate- Karotten- Ingwersuppe**
mit Croutons und Schnittlauchsahne 7,20
- Fallingbosteler Hochzeitsuppe**
mit Klößchen, Eierstich & Spargel 7,50
-  **Spargelsuppe** mit Einlage und Croutons 7,20
-  **Bärlauchsuppe** mit Sahne und Croutons 7,20

Vorspeisen

-  **Gebackener Ziegenkäse**
mit Heidehonig und Blattsalate & Kräuterbaguette 13,90
- Gebratener Garnelenspieß**
mit hausgemachtem Chilidip, mit Knoblauchbrot
und Salatbeilage 12,90
- Datteln im Gewürzspeck**
mit Blattsalaten im Feigensenfdressing, Rote-Bete-Salat
und geröstete Kerne 10,70
-  **Flammkuchen als Vorspeise** / zum Teilen, in die Tischmitte
Klassisch / Vegetarisch / Garnele / Spargel 12,90 / 13,90 / 14,90 / 14,90
-  **Spargelsalat**
mit hausgemachtem Basilikumpesto & Kräuterbaguette 10,50
- Rosa gebratenes Heidschnuckenfilet**
Spargelsalat & Kräuterbaguette 14,50



Frischer Spargel aus Benzen

Portion **Stangenspargel** (ein Pfund roh gewogen)
mit Sauce Hollandaise oder zerlassener Butter, Heidekartoffeln 19,90
und



... Rührei von Bioeiern vom Hof Obergrünhagen	6,20
...unserem hausgeräucherten Schinken	7,50
...Schnitzel vom Schweinerücken	7,90
...Schweinefilets mit Kräuterkruste	11,50
...gebratenes Lachsforellenfilet	11,50
...Rumpsteak vom Rind oder Ross mit Kräuterbutter	15,50
...Heidschnuckenlammfilet mit Kräuterkruste	15,50

Butter oder Hollandaise extra € 2,50

Hauptgerichte

Heidschnuckenbraten aus unserer Herde,
Wachholdersauce, frischen Pilzen, gefüllter Pfirsich, 26,90

Heidschnuckenknipp aus unserer Herde,
mit geschmorten Zwiebeln und Essiggurke 17,50

Herrensteak vom Roastbeef (260 g)
mit Zwiebel- Champignon Gemüse & Kräuterbutter 34,00
als Ladysteak (150g) 26,00

Knusprige Schnitzel vom Schweinerücken
mit Hollandaise und Zitrone 18,90
oder Pilzrahmsauce 18,90

Putenschnitzel
mit Currysauce und frischen Früchten 21,50



Schweinefilets

mit Champignonrahmsauce

22,50

als Seniorenteller

19,20

Kross gebratenes Lachsforellenfilet aus Jarlingen

mit Mandelbutter

21,90

Zart geschmorte Ochsenbäckchen

mit Spätburgundersauce

22,90

Burger

Hausgemachte Burger

mit Patty vom Ross (200 g), mit hausgemachter Burgersauce
Käse, Tomate, Rote Zwiebeln, Rucola & Pommes frites

- als Bauern Burger mit Gewürzspeck

17,50

- als Utspann Burger mit Garnelenspieß

19,50

Vegetarisch & Vegan



Serviettenplätzchen

mit gebratenen Champignons, hausgemachtem Basilikumpesto,
Gewürztomatensauce, Parmesan & buntem Salat

17,50



Heidespargel mit Erbsenpüree

Auberginenschnitzel und Tomaten- Kräuterkartoffeln -vegan-

23,50



Vegetarischer Burger mit Biorührei und hausgemachtem Pesto
Rucola & Pommes frites

16,50

„Großer Utspann-Salat“



Rohkost & Blattsalate im Feigensenfdressing mit Sonnenblumenkernen & ofenfrischem Kräuterbaguette

- mit gebratenen **Putenbruststreifen** & Chilidip 16,50
-  - mit **Schafskäse**, gebratenen Champignons & Chilidip 17,50
- mit gebratenem **Garnelenspieß** & Chilidip 16,50

Ofenfrische Flammkuchen

- „**Klassisch**“ mit Speck & Zwiebeln 12,90
-  - „**Vegetarisch**“ mit Schafskäse, Basilikumpesto,
Kirschtomaten und Rucola 13,90
-  - „**Camembert**“ mit Pfirsich & Preiselbeeren 13,90
- „**Garnelen**“ Kirschtomate, Pesto & Rucola 14,90
-  - „**Spargel**“ mit hausgemachtem Basilikumpesto,
Kirschtomaten und Rucola 14,90

**Kindergerichte finden Sie in unserer Kinderkarte.
Bitte haben Sie Verständnis, dass unsere Kindergerichte
ausschließlich für unsere kleinen Gäste gedacht sind.**

**Soweit Sie von Allergien betroffen sind, sprechen Sie bitte unsere
Servicemitarbeiter an.**

**Gerne gibt Ihnen unsere separate Allergikerkarte Auskunft
über die in den Speisen enthaltenen Allergenen Zutaten.**

Aus der Region



. . . . für die Region

Wir beziehen viele Produkte aus der Region, das schafft Arbeitsplätze, schont die Umwelt und erspart unnötige Tiertransporte.

Kleiner Auszug unserer Lieferanten:

Bioeier	Köhnken, Obergrünhagen
Kartoffeln	von der Wroge, Bad Fallingbostel
Fisch	Brammer, Jarlingen
Spargel	Rengstorf, Benzen
Heidelbeeren	Kröger, Bockhorn
Gemüse	Marker, Hamburg
Heidschnucken	aus unserer eigenen Herde, eigene Schlachtung Von Geburt an "Alles aus einer Hand"
Rind	Hereforder aus Mengebostel Familie Rust
Pferd	Eigene Zucht oder Ursprung bekannt Eigene Zerlegung
Honig	Imkerei Martin Ahlden, Dorfmark
Säfte	Eckes- Granini, Bad Fallingbostel

Altes bewahren und Neues gestalten