

„Wilde Beere“		
Waldbeeren, Lillet und Schweppes		
Wilde Beere“ aufgegossen	0,1 l	€ 3,80
„Hugo ROT“	Das Kultgetränk	
mit Limone & Johannisbeere	0,2 l	€ 5,00
Aperol Spritz		
erfrischend mit Eiswürfeln	0,2 l	€ 5,20



	<i>Suppen & Vorspeisen</i>	€
	<u>Tomate-Karotte-Ingwersuppe</u>	4,80
	<u>Fallingbosteler Hochzeitsuppe</u> mit Klößchen, Eierstich & Spargel	5,20
	<u>Kürbissuppe vom Hokkaido</u>	4,80
	<u>Gebackener Ziegenkäse</u> mit Heidehonig und Blattsalate & Kräuterbaguette	9,20
	<u>Gebratener Garnelenspieß mit Chilidip</u> mit Knoblauchbrot und Blattsalate	8,50
	<u>Datteln im Gewürzspeck</u> mit Blattsalaten im Feigensenfdressing, Rote Beete und geröstete Kerne	7,90
	<u>Flammkuchen:</u> Klassisch, Vegetarisch, „Utspann“ oder Garnele? Einfach als Vorspeise zum Teilen!	
	<i>Hauptgerichte</i>	
	<u>Heidschnuckenbraten</u> mit Wacholdersauce, frischen Champignons, Speckbohnen, gefülltem Pfirsich und Salzkartoffeln	18,50
	<u>Heidschnuckenknipp - die Spezialität aus der Heide -</u> auch Grützwurst genannt, mit Schmorzwiebeln, Gewürzgurke, Bratkartoffeln & buntem Salat	12,50
	<u>Schnuckenpfännchen</u> rosa gebratener Heidschnuckenrücken mit Kräuterkruste, Waldpilzrahm, gefülltem Pfirsich, Herzoginkartoffeln & Salat	24,50
	<u>Jägerschnitzel</u> mit Pommes frites und Salat	12,60
	<u>Wiener Schnitzel vom Schwein</u> mit buntem Pfannengemüse, Sauce Hollandaise und Pommes Frites	12,90
	<u>Herrensteak</u> (260g) vom deutschen Weiderind, mit Champignons, Zwiebeln, Bratkartoffeln und buntem Salat	24,50
	<u>Kutschersteak</u> (220g) vom deutschen Weiderind mit Kräuterbutter, Ofenkartoffeln mit Kräuterquark und buntem Salat	22,50
	als <u>Ladysteak</u> (150g)	16,50

-Bitte wenden-

<u>Steakduett von Rind & Ross</u> (260g) vom dt. Weiderind & eigene Zucht mit frischen Champignons, Zwiebeln, Bratkartoffeln und buntem Salat			24,50
<u>Pfeffersteak</u> vom Ross mit grüner Pfeffersauce, Pommes frites und Salat	220g/22,50	300g/26,50	
<u>Knusprige 1/2 Bauernente</u> mit Orangensauce, Apfelrotkohl und Kartoffelkroketten			19,90
<u>Schweinefilets</u> mit Champignonrahmsauce, Herzoginkartoffeln und Salat			15,50
als <u>Seniorenteller</u>			12,50
<u>Gebratene Hähnchenbrust mit Kräuterkruste</u> mit Ofenkartoffeln, Kräuterquark und Salat			14,50
<u>Kross gebratenes Zanderfilet</u> mit Kirschtomaten-Zitronenbutter, Kräuterkartoffelschnee und buntem Salat			18,50
<u>Gebratene Doradenfilets & Garnelen</u> mit Tomatengewürz-Hollandaise, Zucchini-Zwiebelgemüse und Duftreis			22,80
 <u>Vegetarische Schupfnudelpfanne</u> mit frischem Pfannengemüse, hausgemachtem Basilikumpesto & buntem Salat			13,50
<u>Hausgemachte Burger</u> aus bestem Heidschnuckenfleisch zubereitet, Käse, Tomate, Rote Zwiebeln, Rucola & Pommes frites			
- Bauern-Burger mit Gewürzspeck			11,50
- Utspann-Burger mit Garnelenspieß			13,50
- Vegetarisch mit Biorührei und hausgemachtem Pesto			11,50
<u>Großer Utspann Salat</u> Rohkost & Blattsalate im Feigensenfdressing mit Sonnenblumenkernen & ofenfrischem Kräuterbaguette			
- mit Hähnchenbruststreifen			11,50
 - mit Schafskäse, gebratenen Champignons & Chilidip			11,50
- mit gebratenem Garnelenspieß			11,50
<u>Ofenfrischer Flammkuchen</u>			
- Klassisch mit Speck & Zwiebeln			8,20
 - Vegetarisch mit Schafskäse, hausgem. Pesto, Kirschtomaten & Rucola			8,90
- Garnelen, Kirschtomaten, Pesto & Rucola			9,50
- „Utspann“ mit hausgemachter Mettwurst, Lauch & Champignons			8,50
 <u>Gebackener Camembert</u> mit Preiselbeeren, Früchten & Toast			8,90
<u>Sauerfleisch</u> mit Bratkartoffeln und hausgemachter Remouladensauce			11,90
<u>Matjes „Hausfrauenart“</u> mit Bratkartoffeln			12,80