



Urig - Gemütlich - Kulinarisch - Familiär

Restaurant/ Hofcafe Utspann

Familie zum Berge

Quintusstraße 13 ·

29683 Bad Fallingbistel

Telefon 05162 / 2114 www.utspann.info

Speisekarte

Öffnungszeiten:

Ab 12.00 Uhr durchgehend

Mittagstisch von 12.00 Uhr bis 14.00 Uhr

Nachmittags hausgebackene Kuchen

& kleine Speisen

Abendessen von 17.30 Uhr bis 21.00 Uhr

Dienstag Ruhetag

Wir freuen uns auf Ihren Besuch!

Familie zum Berge & Team

Begrüßung vör den plattdüütschen Gast!



Gooden Dag ok, leiwer Gast!

Kumm een beten rin und sett Di dall vergät Dine Alldagssorgen
bi eene Tasse Kaffee oder Tee un een Stück Kauken dortau.
Geneit` för een poor Stünnens de ländliche Atmosphäre hier
un Du wuff erlāben, dat Du in us

"Utspann"

neie Kraft tanken kannst.

Wi alle -de Familie zum Berge un use Helpers-daut alles,
dor mit Di dat an nix fehlen deiht un Du dat Gefühl kriegst, to Huus to wāh´n
Keener vun us is ahne Fehler un wenn datt oerst mal nich so henhauendeit´,
wās nicht glieks ungeduldig, drück een Oog tau oder
snack us eenfach mal an, un wi wüff Di sicher helpen!
Danke!

un nu eeine gaue Tied bi us hier!

Begrüßung in hochdeutscher Sprache!

Guten Tag, lieber Gast!

Bitte, kommen Sie herein und setzen sich für ein Weilchen bei uns nieder!
Vergessen Sie einmal bei Kaffee, Tee und Kuchen die Sorgen des Alltags!

Genießen Sie für ein paar Stunden die ländliche Atmosphäre,
und Sie werden erleben, dass Sie bei uns hier in dem

"Utspann"

neue Kraft tanken können.

Wir alle - die Familie zum Berge und unsere Mitarbeiter -
werden alles tun, damit es Ihnen an nichts fehlen wird
und Sie sich wie zu Hause fühlen können.

Niemand ist ohne Fehler und wenn es mal kleine Pannen geben sollte,
seien Sie nicht gleich ungeduldig, drücken Sie ein Auge zu oder sprechen Sie uns
doch einfach an und wir werden Ihnen helfen

Danke !

Wir wünschen Ihnen ein paar schöne Stunden

„Winter-Apero“



„Glüh-Spritz“

Winterliche Aromen mit Sekt aufgefüllt

0,1 l € 4,20

Weinempfehlung

Sauvignon Blanc

Qualitätswein / trocken / Weingut Klein / Pfalz

Unverkennbar für den Weißwein aus Sauvignon Blanc sind seine Frische und seine knackige Säure. Kaum ein Tropfen, dessen Charakter so leicht wiederzuerkennen ist – selbst von weniger erfahrenen Weintrinkern! Typische Duft-Aromen sind Zitrusfrüchte, Lytschi & Stachelbeere.

Flasche 0,75l : € 22,00 Glas 0,2l : € 5,90

Suppen

Fallingbosteler Hochzeitsuppe

mit Klößchen, Eierstich & Spargel

5,20



Tomate- Karotten- Ingwersuppe

4,80



Parmesansüppchen

mit Croutons & Schnittlauch

5,20

Vorspeisen

Wintersalat

mit gerösteten Kernen, Heidschnuckenschinken, gebratenen Champignons & Baguette

9,90



Gebackener Ziegenkäse

mit Heidehonig und Blattsalate & Kräuterbaguette

8,90

Gebratener Garnelenspieß mit Chilidip

mit Knoblauchbrot und Salatbeilage

7,90

Datteln im Gewürzspeck mit Blattsalaten im Feigensenfdressing,

Rote Beete und geröstete Kerne

7,50



Flammkuchen als Vorspeise / zum teilen in die Tischmitte

„Klassisch“ // „Vegetarisch“

vegan möglich

7,90 / 8,50

„Garnele“ // „Gourmet“

8,90 / 8,90

Winterliches



Grünkohl nach Heidjer Art
mit selbstgemachter Bregenwurst vom Schwein oder Heidschnucke,
Rauchende, Kassler Nacken,
Brat- oder Salzkartoffeln 14,90

Ofenfrische ½ Bauernente kross gebraten
mit Apfelrotkohl, Orangensauce und Salzkartoffeln 19,50

Vom Heidschnuckenlamm

Unsere eigene Heidschnuckenherde weidet am Tietlinger Wachholderhain
und rund um Bad Fallingbostels Wiesen. Von Geburt an alles aus einer Hand !!!

Frische gebratene Heidschnuckenleber
mit Zwiebeln, Apfel, Kartoffelpüree & buntem Salat 15,80

Heidschnuckenlammbraten
mit Wachholdersauce, frischen Champignons
Speckbohnen, gefülltem Pfirsich und Salzkartoffeln 18,50

Heidschnuckenknipp - die Spezialität aus der Heide -
auch Grützwurst genannt, mit Schmorzwiebeln, Gewürzgurke,
Bratkartoffeln & buntem Salat 11,80

Schnuckenpfännchen
rosa gebratener Heidschnuckenlammrücken mit Kräuterkruste,
Waldpilzrahm, gefülltem Pfirsich, Herzoginkartoffeln & Salat 24,50

Fisch

Gebratene Schollenfilets
mit Speck und Zwiebeln, Salzkartoffeln und Salat 15,50

Kross gebratenes Zanderfilet
mit Kirschtomaten- Zitronenbutter, Kräuterkartoffelschnee
und buntem Salat 17,50

Fischteller Utspann
mit Jakobsmuschel, Riesengarnele & Doradenfilet
Jaipurcurrysauce, Duftreis & Salat 23,50

Steaks vom Argentinischen Roastbeef



mit kleinem Fettrand für die Saftigkeit!

Kutschersteak (220g)

mit Kräuterbutter, Ofenkartoffel und buntem Salat

21,50

als „**Ladysteak**“ (150g)

16,00

Schäfersteak (220g)

mit Schafskäse und frischen Kräutern gefüllt,
Kartoffelrösti und buntem Salat

22,50

Herrensteak (260g)

mit frischen Champignons, Zwiebeln,
Bratkartoffeln und buntem Salat

23,50

Aus der Pfanne

Holsteiner Schnitzel

Schmorzwiebeln & Biospiegelei,
Pfannengemüse, Pommes frites

12,90

Jägerschnitzel

mit Champignonrahmsauce, Pommes frites und Salat
.....als kleinere Portion

12,60

10,50

Schweinefilets

3 Schweinefilets mit Champignonrahmsauce,
Herzoginkartoffeln und Salat

15,50

als **Seniorenteller**

12,50

„Große Schweinerei“

3 Schweinefilets mit Pilzen, Tomaten und Käse überbacken,
Bratkartoffeln und Salat

15,90

als „**kleine Schweinerei**“

12,90

Truthahn im Cornflakesmantel

Jaipurcurrysauce, Duftreis & buntem Salat

15,50

Rosshacksteak mit Speck, Spiegelei

Waldpilzrahm, Bratkartoffeln und Salat

10,90

Vegetarisch



	Utspann Käsespätzle mit Emmentaler, Zwiebeln und buntem Salat	12,50
	Vegetarischer Burger mit Lauch-Biorührei, Rucola, Pesto & Pommes frites	10,50
	Vegetarische Schupfnudelpfanne mit frischem Pfannengemüse, hausgemachtem Basilikumpesto & buntem Salat	12,50
	Vegan Gratinieretes Gemüse- Zucchini Schiffchen mit Paprika, Cashewkerne, Kartoffelschnee und Jaipurcurrysauce	12,50

Burger Deluxe

- aus bestem Rossfleisch zubereitet, saftig gebraten
- im rustikalen Weizenbrötchen mit Zwiebeln & hausgemachter Burgersauce

Utspann Burger

mit gebratenem Garnelenspieß, Rucola
Käse, Tomate und knusprigen Pommes frites

13,50

Bauernburger

mit Gewürzspeck, Tomate, Rucola
Käse und knusprigen Pommes frites

11,50

Ofenfrische Flammkuchen

Flammkuchen „Klassisch“

mit Creme fraiche, Zwiebeln und Speck

7,90



Flammkuchen „Vegetarisch“ mit Schafskäse, Tomate,

Rucola und hausgemachtem Basilikumpesto

8,50

Flammkuchen „Gourmet“ mit Heidschnuckenschinken,

frischen Champignons, Feigensenf & gehobeltem Parmesan

8,90

Flammkuchen „Garnelen“

mit Garnelen, Pesto, Kirschtomaten & Rucola

8,90

Gerne servieren wir Ihnen zum Flammkuchen auch einen Salatteller

3,80

Greutüch



Der Klassiker

Großer bunter Salat mit gebratenen Putenbruststreifen
gerösteten Sonnenblumenkerne, Baguette 11,50



Schäfer „Heinrich“ Salat *Gewidmet meinem Opa Heinrich 1915 – 2005*

mit frischen Champignons, gebackene Schafskäsewürfel,
Chili Dip & Baguette 11,50

Großer bunter Salat „Garnelenspieß“

mit frischen Kräutern, Chili Dip & Baguette 11,50

Einfach & gut

Hausgemachter Schinken auf Bauernbrot 7,50

Hausgemachte Mettwurst auf Bauernbrot

von Schwein oder Heidschnucke 6,90



Gebackener Camembert mit Preiselbeeren, Früchten & Toast 8,90

„Strammer Max“

Schinkenbrot mit zwei Biospiegeleiern aus Obergrünhagen 9,70



Ofenkartoffel

im Salatnest mit Kräuterquark 11,50
und gebratenen Putenbruststreifen 13,50

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

**Bei Umbestellung auf Bratkartoffeln oder Ofenkartoffeln,
berechnen wir einen Aufpreis von € 1,00**

**Soweit Sie von Allergien betroffen sind, melden Sie sich beim Service.
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
Spargel	Rengstorf, Benzen
Fisch	Teichwirtschaft Dirk Siewert, Jarlingen
Heidelbeeren	Kröger, Bockhorn
Gemüse	Marker, Hamburg
Heidschnucken	aus unserer eigenen Herde. Von Geburt an "Alles aus einer Hand"
Hühner	Bruderhahnprojekt Biohof Wildung/ Wenzingen
Pferd	Eigene Zucht oder Ursprung bekannt Eigene Zerlegung
Honig	Imkerei Martin Ahlden, Dorfmark
Säfte	Rüther, Munster Eckes- Granini, Bad Fallingbostel

Altes bewahren und Neues gestalten