



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

Weißburgunder & Chardonnay Weingut Becker Landgraf/ Rheinhessen

Duft von grünem Apfel, reifen Birnen und etwas Steinobst.

reif – lebhaft- klar – angenehme Säure

in der Autofahrergröße 0,15 l im Original Zwiesel – Glas serviert € 4,30

Weingut Becker Landgraf, Rheinhessen Flasche 0,75l : € 20,50

Suppen

Fallingbosteler Hochzeitsuppe

mit Klößchen, Eierstich & Spargel

5,20



Tomate- Karotten- Ingwersuppe

4,80



Parmesansüppchen

mit Croutons & Schnittlauch

5,20

Vorspeisen

Wintersalat

mit Heidschnuckenschinken, gebr. Champignons, Kerne & 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

Carpaccio vom Rinderfilet mit Pommerysenfcreme,

Rucola & Baguette

10,50



Flammkuchen als Vorspeise / zum teilen in die Tischmitte

„Klassisch“ // „Vegetarisch“

vegan möglich

7,90 / 8,50

„Garnele“ // „Gourmet“

8,90 / 8,90

Stintwochen vom 25.02.- 30.03.2019



Der kleine Fisch aus der Elbe, schon längst kein Geheimtipp mehr!!!!

Kulinarischer Aspekt: Obwohl er recht klein ist, ist der Stint als Speisefisch geschätzt. Der Kopf wird hierbei für gewöhnlich entfernt, der Schwanz und die Gräten hingegen nicht, da sie ausgesprochen zart sind.

Vorspeisen

Gebratener Stint mit Gurkensalat, Remoulade und ofenfrischem Kräuterbaguette 9,50

Gebratener Stint mit Frühlingsgemüse, Pesto & Kräuterbaguette 9,50

Hauptgerichte

Gebratener Stint „Klassisch“
mit hausgemachter Remoulade, Zitrone
Bratkartoffeln und buntem Salat 17,50

Gebratener Stint mit Frühlingslauch, Kräutersauce
geschmolzenen Tomaten und Kartoffelschnee 17,50

Gebratener Stint mit Ofenkartoffel
Kräuterquark und buntem Salat 17,50

Gebratener Stint & Schollenfilet mit Speck, Zwiebeln
Spinat und Salzkartoffeln 17,50

Gebratener Stint & Garnelenspieß, Tomaten- Ingwersauce,
buntem Frühlingsgemüse, Duftreis 19,50

Auf Vorbestellung ab 4 Personen :

Gebratener Stint zum „Sattessen“ mit hausgemachter Remouladensauce,
Bratkartoffeln, Salzkartoffeln, Buttersauce, bunte Salatmolle € 17,50

Winterzeit / Grünkohlzeit



Grünkohl nach Heidjer Art

mit selbstgemachter Bregenwurst vom Schwein oder Heidschnucke,
Rauchende, Kassler Nacken,
Brat- oder Salzkartoffeln

14,90

Vom Heidschnuckenlamm

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

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



	<u>Vegetarischer Burger</u> mit Lauch- Kirschtomaten-Biorührei, Pesto & Rucola	11,50
	<u>Utspann Käsespätzle</u> mit Emmentaler, Zwiebeln und buntem Salat	12,50
	<u>Vegetarische Schupfnudelpfanne</u> mit frischem Pfannengemüse, hausgemachtem Basilikumpesto & buntem Salat	12,50
	<i>Vegan</i> <u>Gratiniertes Gemüse- Zucchini Schiffchen</u> mit Paprika, Cashewkerne, Kartoffelschnee und Jaipurcurrysauce	12,50

Burger

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

Utspann Burger

mit gebratenem Garnelenspieß, Pesto, Käse, Tomate,
Rucola & Pommes frites

13,50

Bauernburger

mit Gewürzspeck, Käse, Tomate,
Rucola & 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



Greuntüch

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*

