



*Urig - Gemütlich - Kulinarisch - Familiär*

Restaurant/ Hofcafe Utspann

Familie zum Berge

Quintusstraße 13 ·

29683 Bad Fallingbistel

Telefon 05162 / 2114 [www.utspann.info](http://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

## „zum Anstoßen“

### „Wilde Beere“

Erfrischender Aperero mit Waldbeeren,

Lillet und Schweppes „Wilde Beere“ aufgegossen 0,1 l € 3,80

### „Frühlingsaperero“

Pfirsichpüree mit Grand Marnier abgeschmeckt  
und Sekt aufgegossen

0,1 l € 3,80

## Weinempfehlung

Begrüßen Sie den Frühling mit unserem „**Spargel Rivaner**“ aus Franken, ein frischer Weißwein in der traditionellen Boxbeutelflasche abgefüllt.

Ein **idealer Begleiter** zu frischem Spargel. Weingut Deppisch/ Marktheidenfeld  
Flasche 0,75l : € 19,80      Glas 0,2l € 5,40

## Vorspeisen



### Spargelsalat

mit Kirschtomaten, Pesto, Pinienkerne & Baguette 10,50



### Gebackener Ziegenkäse

mit Heidehonig und Blattsalate & Kräuterbaguette 9,20

### Gebratener Garnelenspieß mit Chilibip

mit Knoblauchbrot und Salatbeilage 8,50

### Datteln im Gewürzspeck mit Blattsalaten im Feigensenfdressing,

Rote Beete und geröstete Kerne 7,90

### Gebratene Jakobsmuscheln

mit Apfel, Rucola & Baguette 11,50



### Flammkuchen als Vorspeise / zum teilen in die Tischmitte

„Spargel“ // „Klassisch“ // „Vegetarisch“ // „Garnele“ 9,50 / 8,20 / 8,90 / 9,50



## Suppen

	<b><u>Spargelcremesuppe</u></b> mit Spargeleinlage und frischen Kräutern	4,80
	<b><u>Tomate- Karotten- Ingwersuppe</u></b>	4,80
	<b><u>Fallingbosteler Hochzeitsuppe</u></b> mit Klößchen, Eierstich & Spargel	5,20
	<b><u>Bärlauchsuppe</u></b> mit Croutons & Schnittlauch	5,20

## Frischer Spargel aus Benzen

Portion **Stangenspargel** (ein Pfund roh gewogen)  
mit Sauce Hollandaise oder zerlassene Butter, Heidekartoffeln 13,80  
und

... Rührei von Bioeiern vom Hof Obergrünhagen	4,20
...unserem hausgeräucherten Schinken	5,50
...Schnitzel vom Schweinerücken	6,20
... Schweinefilets mit Kräuterkruste	7,90
...Putensteaks mit Kräuterkruste	8,50
...gebratenes Lachsfilet	11,00
...Rumpsteak vom Rind oder Ross mit Kräuterbutter	13,00
... Heidschnuckenlammfilet mit frischen Kräutern überbacken	13,00



## 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 19,50

### Heidschnuckenknipp - die Spezialität aus der Heide -

auch Grützwurst genannt, mit Schmorzwiebeln, Gewürzgurke,  
Bratkartoffeln & buntem Salat 12,50

### Schnuckenpfännchen

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

## Fisch

### Gebratene Schollenfilets

mit Speck und Zwiebeln, Salzkartoffeln und Salat 16,50

### Kross gebratenes Zanderfilet

mit Kirschtomaten- Zitronenbutter, Kräuterkartoffelschnee  
und buntem Salat 18,50

### Fischteller Utspann

mit gebratenem Lachsfilet & 2 Riesengarnelen,  
Zucchini- Tomaten- Bärlauchgemüse, Duftreis 24,50

## Steaks vom Rind oder Ross



### **Kutschersteak** (220g)

mit Kräuterbutter, Ofenkartoffel und buntem Salat  
als „**Ladysteak**“ (150g)

22,50

16,50

### **Herrensteak** (260g)

mit frischen Champignons, Zwiebeln,  
Bratkartoffeln und buntem Salat

24,50

### **Steakduett** (260g) vom Rind & Ross

mit frischen Champignons, Zwiebeln,  
Bratkartoffeln und buntem Salat

24,50

### **Rosshacksteak mit Speck, Spiegelei**

Waldpilzrahm, Bratkartoffeln und Salat

11,90

## Aus der Pfanne

### **Wiener Schnitzel**

mit buntem Pfannengemüse, Sauce Hollandaise,  
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  
als **Seniorenteller**

15,50

12,50



### **Truthahn im Cornflakesmantel**

Jaipurcurrysauce, Duftreis & buntem Salat

15,50

## Vegetarisch



-  **Vegetarischer Burger**  
mit Lauch- Kirschtomaten-Biorührei, Pesto & Rucola 11,50
-  **Vegetarische Schupfnudelpfanne** mit frischem Pfannengemüse,  
hausgemachtem Basilikumpesto & buntem Salat 13,50
-  **Vegan Gebratener Spargel mit Pinienkernen**  
mit Zucchini- Tomaten- Bärlauchgemüse, Kartoffelschnee 16,50

## 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 12,50

## Ofenfrische Flammkuchen

### Flammkuchen „Klassisch“

mit Creme fraiche, Zwiebeln und Speck 8,20

 **Flammkuchen „Vegetarisch“** mit Schafskäse, Tomate,  
Rucola und hausgemachtem Basilikumpesto 8,90

 **Flammkuchen „Spargel“** mit hausgemachtem Basilikumpesto,  
Kirschtomaten & gehobeltem Parmesan 9,50

### Flammkuchen „Garnelen“

mit Garnelen, Pesto, Kirschtomaten & Rucola 9,50

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

Matjes „Hausfrauenart“ mit Bratkartoffeln 12,80

### Sauerfleisch

mit Bratkartoffeln und hausgemachter Remouladensauce 11,90

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:

<b>Bioeier</b>	Köhnken, Obergrünhagen
<b>Kartoffeln</b>	von der Wroge, Bad Fallingbostel
<b>Spargel</b>	Rengstorf, Benzen
<b>Fisch</b>	Teichwirtschaft Dirk Siewert, Jarlingen
<b>Heidelbeeren</b>	Kröger, Bockhorn
<b>Gemüse</b>	Marker, Hamburg
<b>Heidschnucken</b>	aus unserer eigenen Herde. Von Geburt an "Alles aus einer Hand"
<b>Hühner</b>	Bruderhahnprojekt Biohof Wildung/ Wenzingen
<b>Pferd</b>	Eigene Zucht oder Ursprung bekannt Eigene Zerlegung
<b>Honig</b>	Imkerei Martin Ahlden, Dorfmark
<b>Säfte</b>	Rüther, Munster Eckes- Granini, Bad Fallingbostel

*Altes bewahren und Neues gestalten*