

## „Apero“



<b><u>Pfirsichpüree</u></b> mit Grand Marnier abgeschmeckt und Sekt aufgegossen 0,1	€ 3,80
<b><u>Hausgemachter Holunderblütensirup</u></b> mit Sekt 0,1	€ 2,90
Lillet „ <b><u>Wilde Beere</u></b> “ 0,1	€ 4,20
<b><u>Aperol</u></b> Spritz 0,2	€ 5,20

## Weinempfehlung zum Spargel

### Weißburgunder

Qualitätswein, trocken  
Weingut Brogsitter / Pfalz



0,2 l	5,60
0,75 l	19,80

Der ideale Wein zum Spargel. Er zeichnet sich mit viel Frucht, wenig Säure und aromatischer Dichte. LEICHT – FRUCHTIG - ELEGANT

## Utspann

### Spargelmenü

Duett aus Spargelsuppe  
Blattsalate im Feigensenf & Bärlauchbaguette



Benzer Stangenspargel  
mit Heidekartoffeln, Hollandaise oder Butter  
Zur Wahl: Biorührei, hausgeräucherter Schinken  
oder knuspriges Schnitzel



Crème Brûlée mit Waldbeerenragout  
& Erdbeereis

€ 32,50




## Suppen & Vorspeisen

	<b><u>Tomate- Karotten- Ingwersuppe</u></b>	5,40
	<b><u>Spargelsuppe</u></b> mit Spargel­einlage und Croutons	5,90
	<b><u>Fallingbosteler Hochzeitsuppe</u></b> mit Klößchen, Eierstich & Spargel	5,90
	<b><u>Gebackener Ziegenkäse</u></b> mit Heidehonig und Blattsalate & Kräuterbaguette	10,50
	<b><u>Gebratener Garnelenspieß</u></b> mit hausgemachtem Chilidip mit Knoblauchbrot und Salatbeilage	10,50
	<b><u>Datteln im Gewürzspeck</u></b> mit Blattsalaten im Feigensenfdressing, Rote-Bete-Salat und geröstete Kerne	8,20
	<b><u>Flammkuchen als Vorspeise</u></b> / zum Teilen, in die Tischmitte Klassisch / Vegetarisch / Garnele / Spargel //9,50 / 9,90 / 11,50 / 11,50	

## Frischer Spargel aus Benzen

Portion **Stangenspargel** (ein Pfund roh gewogen)  
mit Sauce Hollandaise oder zerlassene Butter, Heidekartoffeln 15,50

und

	... Rührei von Bioeiern vom Hof Obergrünhagen	4,50
	...unserem hausgeräucherten Schinken	5,80
	...Schnitzel vom Schweinerücken	6,20
	...Schweinefilets mit Kräuterkruste	8,50
	...gebratenes Lachsforellenfilet	10,50
	...Rumpsteak mit Kräuterbutter	12,50
	...Heidschnuckenlammfilet mit Kräuterkruste	14,30

Butter oder Hollandaise extra € 1,80



## Heidschnucke

### Heidschnuckenbraten

mit Wacholdersauce, frischen Champignons  
Speckbohnen, gefülltem Pfirsich und Salzkartoffeln 21,50

**Heidschnuckenknipp** - die Spezialität aus der Heide -  
auch Grützwurst genannt, mit Schmorzwiebeln, Gewürzgurke,  
Bratkartoffeln & Apfelmus 13,50

### Schnuckenpfännchen

rosa gebratenes Heidschnuckenfilet mit Kräuterkruste, Champignons  
Zwiebeln, gefülltem Pfirsich, Herzoginkartoffeln & Salat 26,50

## Vom Grill

**Herrensteak** (260g) vom Rinderroastbeef  
mit Champignons & Zwiebeln, Bratkartoffeln, Salat 26,50  
als Ladysteak ( 150g) 19,80

**Schweinefilets** mit Champignonrahmsauce,  
Herzoginkartoffeln und Salat 16,50  
als **Seniorenteller** 13,50

### Gebratene Maishähnchenbrust

mit Frühlingslauch, Bärlauchpesto und Parmesan- Champignonrisotto 15,50

## Aus der Pfanne

**Bauernschnitzel** mit Zwiebeln, Speck & Gurke,  
Bratkartoffeln & buntem Salat 14,90

### Jägerschnitzel

mit Pommes frites und Salat 13,60

### Wiener Schnitzel vom Schwein

mit buntem Pfannengemüse, Sauce Hollandaise, Pommes frites 13,90

## Vegetarisch & Vegan



**Vegetarische Schupfnudelpfanne** mit frischem Pfannengemüse,  
hausgemachtem Basilikumpesto & buntem Salat

13,50



### **Veganer Burger**

mit Veganem Patty, Chili, Kirschtomate, Zucchini, Knoblauch,  
Rucola & Pommes frites

14,50

## Aus dem Wasser

### **Gebratenes Schollenfilet**

mit Speck und Zwiebeln, Heidekartoffeln & buntem Salat

16,50

### **Kross gebratenes Zanderfilet**

mit Zitronen- Kirschtomatenbutter, Kartoffelschnee und Salat

19,80

**Matjesfilets** mit Apfel- Zwiebelsauce & Bratkartoffeln

13,80

## Hausgemachte Burger

aus bestem Rossfleisch ( 200 g) zubereitet, Käse, Tomate,  
Rote Zwiebeln, Rucola & Pommes frites

- **Bauern Burger** mit Gewürzspeck 13,50

- **Utspann Burger** mit Garnelenspieß 15,50



- **Vegetarischer Burger** mit Biorührei und hausgemachtem Pesto 13,50



## „Großer Utspannsalat“



Rohkost & Blattsalate im Feigensenfdressing  
mit Sonnenblumenkernen & ofenfrischem Kräuterbaguette

- mit gebratene **Maispoulardenbrust** & Chilidip 14,50
-  - mit **Schafskäse**, gebratenen Champignons & Chilidip 12,50
- mit gebratenem **Garnelenspieß** & Chilidip 12,50

## Ofenfrische Flammkuchen

- „**Klassisch**“ mit Speck & Zwiebeln 9,50
-  - „**Vegetarisch**“ mit Schafskäse, hausgem. Pesto, Kirschtomaten & Rucola 9,90
-  - „**Camembert**“ mit Pfirsich & Preiselbeeren 10,50
- „**Garnelen**“, Kirschtomaten, Pesto & Rucola 11,50
- „**Spargel**“ mit Rucola, hausgemachtem Basilikumpesto, Kirschtomaten 11,50

## Klassiker

- Sauerfleisch** mit hausgemachter Remouladensauce und Bratkartoffeln 13,50
- Strammer Max** hausgemachter Schinken auf Brot mit Biospiegeleier & Gewürzgurke 10,70

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, sprechen Sie bitte unsere  
Servicemitarbeiter an.

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



## „Spargel satt“

mit hausgeräuchertem Schinken  
knusprigen Schnitzeln, Kräuterrührei  
Sauce Hollandaise, zerlassener Butter  
und Salzkartoffeln

(€ 26,50 pro Person ab 4 Personen)



In Verbindung mit einer fröhlichen Kutschfahrt

in gemütlicher Runde

€ 40,50 pro Person

(Preis ab 10 Personen – bei weniger: Preisabsprache)

Wir freuen uns auf Ihre Reservierung!

Familie zum Berge & Team

05162/2114

[www.utspann.info](http://www.utspann.info)

*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>Heidelbeeren</b>	Kröger, Bockhorn
<b>Gemüse</b>	Marker, Hamburg
<b>Heidschnucken</b>	aus unserer eigenen Herde. Von Geburt an "Alles aus einer Hand"
<b>Rind</b>	Hereforder aus Mengebostel Familie Rust
<b>Pferd</b>	Eigene Zucht oder Ursprung bekannt Eigene Zerlegung
<b>Honig</b>	Imkerei Martin Ahlden, Dorfmark
<b>Säfte</b>	Eckes- Granini, Bad Fallingbostel

*Altes bewahren und Neues gestalten*