

„Apero“

Fruchtgenuss

Pfirsichpüree mit Grand Marnier abgeschmeckt
und Sekt aufgegossen 0,1

€ 4,20

Hausgemachter Holunderblütensirup mit Sekt 0,1 l

€ 3,40

Lillet „Wilde Beere“ 0,1l

€ 4,40

Aperol Spritz 0,2 l

€ 6,50

Aperol White Peach 0,2 l

€ 6,50

Weinempfehlung

Rosé

0,75 l

24,50

Qualitätswein, halbtrocken
Weingut Rickes/ Nahe

fruchtig, frisch, ein „Wahnsinns Rosé“



Suppen



Tomate- Karotten- Ingwersuppe

mit Croutons und Schnittlauchsahne

7,20

Fallingbosteler Hochzeitsuppe

mit Klößchen, Eierstich & Spargel

7,50

Kürbissuppe vom Hokkaido

mit Kernöl und Kernen

7,50

Vorspeisen



Gebackener Ziegenkäse

mit Heidehonig und Blattsalate & Kräuterbaguette

13,90

Gebratener Garnelenspieß

mit hausgemachtem Chilidip, mit Knoblauchbrot
und Salatbeilage

12,90



Herbstbowl

Kürbis, Rote Beete, Schafskäse,
Sonnenblumenkerne & Croutons

8,50

Datteln im Gewürzspeck

mit Blattsalaten im Feigensenfdressing, Rote-Bete-Salat
und geröstete Kerne

10,70



Flammkuchen als Vorspeise / zum Teilen, in die Tischmitte

Klassisch / Vegetarisch / Garnele

12,90 / 13,90 / 14,90



Hauptgerichte

Überbackenes Schweinerückensteak

mit Spinat & Gorgonzola, Gewürztomatensauce 22,80

Heidschnuckenknipp aus unserer Herde,

mit geschmorten Zwiebeln und Essiggurke 17,50

Schnuckenpfännchen

Heidschnuckenrücken – rosa gebraten-
mit Kräuterkruste & Zucchini- Zwiebelgemüse 34,50

Herrensteak vom Roastbeef (260 g)

mit Zwiebel- Champignon Gemüse & Kräuterbutter 34,00

als Ladysteak (150g) 26,00

Knusprige Schnitzel vom Schweinerücken

mit Hollandaise und Zitrone 18,90

oder Pilzrahmsauce 18,90

Putenschnitzel

mit Currysauce und frischen Früchten 21,50

Putensteak mit Kräuterkruste

21,50

Schweinefilets

mit Champignonrahmsauce 22,50

als **Seniorenteller** 19,20

Kross gebratenes Zanderfilet

mit Zitronen- Kirschtomatenbutter 21,90

Klassiker



Matjesfilets mit Apfel- Zwiebelsauce & Bratkartoffeln

17,50

Sauerfleisch

mit hausgemachter Remouladensauce und Bratkartoffeln

16,50

Burger

Hausgemachte Burger

mit Patty vom Ross (200 g), mit hausgemachter Burgersauce
Käse, Tomate, Rote Zwiebeln, Rucola & Pommes frites

- als **Bauern Burger** mit Gewürzspeck 17,50

- als **Utspann Burger** mit Garnelenspieß 19,50

Vegetarisch & Vegan



Serviettenplätzchen

mit gebratenen Champignons, Schmorzwiebeln,
hausgemachtem Basilikumpesto, Gewürztomatensauce,
Parmesan & buntem Salat

17,50



Veganes Linsencurry

mit Kokosmilch, gegrillter Zucchini,
Duffreis & Gurken- Melonensalat mit Rucola

14,50



Vegetarischer Burger mit Biorührei und hausgemachtem Pesto

Rucola & Pommes frites

16,50





„Großer Utspann-Salat“

Rohkost & Blattsalate im Feigensenfdressing mit Sonnenblumenkernen & ofenfrischem Kräuterbaguette

- mit gebratenen **Putenbruststreifen** & Chilidip 16,50
-  - mit **Schafskäse**, gebratenen Champignons & Chilidip 17,50
- mit gebratenem **Garnelenspieß** & Chilidip 16,50

Ofenfrische Flammkuchen

- „**Klassisch**“ mit Speck & Zwiebeln 12,90
-  - „**Vegetarisch**“ mit Schafskäse, Basilikumpesto, Kirschtomaten und Rucola 13,90
-  - „**Camembert**“ mit Pfirsich & Preiselbeeren 13,90
- „**Garnelen**“ Kirschtomate, Pesto & Rucola 14,90

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

**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.**

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
Fisch	Brammer, Jarlingen
Spargel	Rengstorf, Benzen
Heidelbeeren	Kröger, Bockhorn
Gemüse	Marker, Hamburg
Heidschnucken	aus unserer eigenen Herde, eigene Schlachtung Von Geburt an "Alles aus einer Hand"
Rind	Hereforder aus Mengebostel Familie Rust
Pferd	Eigene Zucht oder Ursprung bekannt Eigene Zerlegung
Honig	Imkerei Martin Ahlden, Dorfmark
Säfte	Eckes- Granini, Bad Fallingbostel

Altes bewahren und Neues gestalten