

## „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**

Blattsalat, Rote Beete, Schafskäse, gebratene Pilze  
Kürbiskerne & Croutons

9,50

### **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

<b><u>Heidschnuckenknipp</u></b> aus unserer Herde, mit geschmorten Zwiebeln und Essiggurke	17,50
<b><u>Zart geschmorter Rinderbraten</u></b> mit Waldpilzen und Merlot-Rübenkrautsauce	26,80
<b><u>Überbackenes Schweinerückensteak</u></b> mit Spinat & Gorgonzola, Gewürztomatensauce	21,80
<b><u>Herrensteak</u></b> vom Roastbeef (260 g) mit Zwiebel- Champignon Gemüse & Kräuterbutter	34,00
als Ladysteak (150g)	26,00
<b><u>Knusprige Schnitzel</u></b> vom Schweinerücken mit Hollandaise und Zitrone	18,90
oder Pilzrahmsauce	18,90
<b><u>Hähnchenschnitzel im Cornflakesmantel</u></b> mit Currysauce und frischen Früchten	19,90
<b><u>Schweinefilets</u></b> mit Champignonrahmsauce	22,50
als <b><u>Seniorenteller</u></b>	19,20
<b><u>Kross gebratenes Lachsforellenfilet</u></b> aus Jarlingen mit Mandelbutter	22,90

## 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



### **Gemüsebratling mit würzigem Sesam- Schafskäse**

*Dieses Gericht können wir vegan zubereiten!*

auf Kartoffelschnee, Kürbissauce, Brokkoli,  
& Rote-Beete-Weißkrautsalat 17,50



**Vegetarischer Burger** mit Biorührei und hausgemachtem Pesto 16,50  
Rucola & Pommes frites





## „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:

<b>Bioeier</b>	Köhnken, Obergrünhagen
<b>Kartoffeln</b>	von der Wroge, Bad Fallingbostel
<b>Fisch</b>	Brammer, Jarlingen
<b>Spargel</b>	Rengstorf, Benzen
<b>Heidelbeeren</b>	Kröger, Bockhorn
<b>Gemüse</b>	Marker, Hamburg
<b>Heidschnucken</b>	aus unserer eigenen Herde, eigene Schlachtung 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*