

## „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

	<b><u>Tomate- Karotten- Ingwersuppe</u></b> mit Croutons und Schnittlauchsahne	7,20
	<b><u>Fallingbosteler Hochzeitsuppe</u></b> mit Klößchen, Eierstich & Spargel	7,50
	<b><u>Kürbissuppe vom Hokkaido</u></b> mit Kernöl und Kernen	7,50

## Vorspeisen

	<b><u>Gebackener Ziegenkäse</u></b> mit Heidehonig und Blattsalate & Kräuterbaguette	13,90
	<b><u>Gebratener Garnelenspieß</u></b> mit hausgemachtem Chilidip, mit Knoblauchbrot und Salatbeilage	12,90
	<b><u>Herbstbowl</u></b> Blattsalat, Rote Beete, Schafskäse, gebratene Pilze Kürbiskerne & Croutons	9,50
	<b><u>Datteln im Gewürzspeck</u></b> mit Blattsalaten im Feigensenfdressing, Rote-Bete-Salat und geröstete Kerne	10,70
	<b><u>Flammkuchen als Vorspeise</u></b> / 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>Ofenfrische ½ deutsche Bauernente</u></b> an Orangensauce	28,50
<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 als Ladysteak (150g)	34,00 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*

### **Herzhafter Grünkohl**

mit Kasseler, hausgemachter Bregenwurst & Rauchende  
Salzkartoffeln oder Bratkartoffeln

21,90

**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



### **Herbstgemüsebratling mit würzigem Sesam- Ziegenkäse**

*Dieses Gericht können wir vegan zubereiten!*

Kürbis, Steckrübe & Brokkoli,  
Rote-Beete-Weißkrautsalat

17,50



### **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:

<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*