

„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

Dornfelder

0,75 l

23,50

QbA, trocken

Weingut Rickes/ Nahe

Ein kerniger Dornfelder mit Aromen
von Kirschen, Brombeeren,
feingliedrige Gerbstoffstruktur,
vollmundig, feines Kirschbukett.



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

Utspann Salatteller

Rohkost & Blattsalate im Feigensenfdressing
mit Croutons & Kernen

5,50



Winterbowl

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



<u>Heidschnuckenknipp</u> aus unserer Herde, mit geschmorten Zwiebeln und Essiggurke	17,50
<u>Sauerbraten „Original“ vom Ross</u> mit Rotweinessigsauce	21,50
<u>Überbackenes Schweinerückensteak</u> mit Spinat & Gorgonzola, Gewürztomatensauce	21,80
<u>Entrecote</u> das leckere Steak mit dem Fettague (300 g) mit Zwiebel- Champignon Gemüse & Kräuterbutter	32,50
<u>Knusprige Schnitzel</u> vom Schweinerücken mit Hollandaise und Zitrone	18,90
oder Pilzrahmsauce	18,90
<u>Hähnchenschnitzel im Cornflakesmantel</u> mit Currysauce und frischen Früchten	19,90
<u>Schweinefilets</u> mit Champignonrahmsauce	22,50
als <u>Seniorenteller</u>	19,20
<u>Kross gebratenes Lachsforellenfilet</u> aus Jarlingen mit Mandelbutter	22,90
<u>Saftig gebratene Maishähnchenbrust</u> mit Himbeer- Essigsauce	23,50



Klassiker

Herzhafter Grünkohl

mit Kasseler, hausgemachter Bregenwurst & Rauchende
Salzkartoffeln oder Bratkartoffeln

21,90

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- 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:

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