



„Apero“

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

Weinempfehlung zum Sommer

Weißburgunder

Qualitätswein, trocken	0,2 l	5,90
Weingut Brogsitter / Pfalz	0,75 l	19,80

Der ideale Wein im Sommer. Er zeichnet sich mit viel Frucht,
wenig Säure und aromatischer Dichte aus.

LEICHT – FRUCHTIG - ELEGANT





Suppen & Vorspeisen

	<u>Tomate- Karotten- Ingwersuppe</u>	5,80
	<u>Fallingbosteler Hochzeitsuppe</u> mit Klößchen, Eierstich & Spargel	6,20
	<u>Gebackener Ziegenkäse</u> mit Heidehonig und Blattsalate & Kräuterbaguette	11,50
	<u>Gebratener Garnelenspieß</u> mit hausgemachtem Chilidip mit Knoblauchbrot und Salatbeilage	11,50
	<u>Datteln im Gewürzspeck</u> mit Blattsalaten im Feigensenfdressing, Rote-Bete-Salat und geröstete Kerne	9,20
	<u>Flammkuchen als Vorspeise</u> / zum Teilen, in die Tischmitte Klassisch / Vegetarisch / Garnele	10,50 / 11,50 / 12,50

Heidschnucke

Unsere Herde weidet am Tietlinger Wachholderhain
und rund um Bad Fallingbostels Wiesen. Von Geburt an alles aus einer Hand !!!

Heidschnuckenbraten

mit Wachholdersauce, frischen Champignons
Speckbohnen, gefülltem Pfirsich und Salzkartoffeln

22,50

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

14,50

Schnuckenpfännchen

rosa gebratener Heidschnuckenrücken mit Kräuterkruste, Champignons
Zwiebeln, gefülltem Pfirsich, Herzoginkartoffeln & Salat

27,50



Vom Grill

<u>Herrensteak</u> (260g) vom Rinderroastbeef mit Champignons & Zwiebeln, Bratkartoffeln, Salat	27,50
<u>Kutschersteak</u> (220g) vom Rinderroastbeef mit Kräuterbutter, Ofenkartoffel mit Schnittlauchquark & Salat als Ladysteak (150g)	25,50 19,90
<u>Schweinefilets</u> mit Champignonrahmsauce, Herzoginkartoffeln und Salat	17,50
als <u>Seniorenteller</u>	14,50
<u>Putensteak mit Kräuterkruste</u> Ofenkartoffel mit Schnittlauchquark & Salat	17,50

Aus der Pfanne

<u>Jägerschnitzel</u> mit Pommes frites und Salat	14,60
<u>Wiener Schnitzel</u> vom Schwein mit buntem Pfannengemüse, Sauce Hollandaise, Pommes frites	14,90
<u>Putenschnitzel</u> mit Curry- Fruchtsauce, Duftreis & buntem Salat	15,60

Vegetarisch & Vegan



Vegetarische Schupfnudelpfanne mit frischem Pfannengemüse,
hausgemachtem Basilikumpesto & buntem Salat 14,50



Veganes Linsencurry
mit Kokosmilch, gegrillter Aubergine, Frühlingslauch, Duftreis & Gurkensalat 14,50



Aus dem Wasser

Filets von der Dorade Royal & Garnelen

mit Duftreis, Gewürztomatensauce, buntem Salat

22,50

Kross gebratenes Zanderfilet

mit Zitronen- Kirschtomatensauce, 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

14,50

- **Utspann Burger** mit Garnelenspieß

16,50



- **Vegetarischer Burger** mit Biorührei und hausgemachtem Pesto

14,50

„Großer Utspannsalat“

Rohkost & Blattsalate im Feigensenfdressing
mit Sonnenblumenkernen & ofenfrischem Kräuterbaguette

- mit gebratenen **Putenbruststreifen** & Chilidip

13,50





- mit **Schafskäse**, gebratenen Champignons & Chilidip

13,50

- mit gebratenem **Garnelenspieß** & Chilidip

13,50

Ofenfrische Flammkuchen

- „**Klassisch**“ mit Speck & Zwiebeln 10,50
-  - „**Vegetarisch**“ mit Schafskäse, hausgem. Pesto, Kirschtomaten & Rucola 11,50
-  - „**Camembert**“ mit Pfirsich & Preiselbeeren 11,50
- „**Garnelen**“, Kirschtomaten, Pesto & Rucola 12,50

Klassiker

- Sauerfleisch** mit hausgemachter Remouladensauce und Bratkartoffeln 14,50
- Strammer Max** hausgemachter Schinken auf Brot mit Biospiegeleier & Gewürzgurke 11,70

**Kindergerichte finden Sie 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.**

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
Spargel	Rengstorf, Benzen
Heidelbeeren	Kröger, Bockhorn
Gemüse	Marker, Hamburg
Heidschnucken	aus unserer eigenen Herde. 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