



## „Apero“

**Pfirsichpüree** mit Grand Marnier abgeschmeckt  
und Sekt aufgegossen 0,1 € 4,20

**Hausgemachter Holunderblütensirup** mit Sekt 0,1 € 3,20

Lillet „**Wilde Beere**“ 0,1 € 4,20

**Aperol** Spritz 0,2 € 6,20

## Weinempfehlung in der 0,375 l Flasche

**Weißburgunder** -EIN SCHLUCK ZUVERSICHT- **0,375 l** 11,50  
Qualitätswein, trocken  
Weingut Abril, Kaiserstuhl/Baden

**Spätburgunder** -EIN SCHLUCK ZUVERSICHT- **0,375 l** 11,50  
Qualitätswein, trocken  
Weingut Abril, Kaiserstuhl/Baden





## *Suppen & Vorspeisen*

	<b><u>Tomate- Karotten- Ingwersuppe</u></b>	5,80
	<b><u>Fallingbosteler Hochzeitsuppe</u></b> mit Klößchen, Eierstich & Spargel	6,20
	<b><u>Schaumsuppe von der Schwarzwurzel</u></b> mit Garnelen & Croutons	8,50
	<b><u>Gebackener Ziegenkäse</u></b> mit Heidehonig und Blattsalate & Kräuterbaguette	11,50
	<b><u>Gebratener Garnelenspieß</u></b> mit hausgemachtem Chilidip mit Knoblauchbrot und Salatbeilage	11,50
	<b><u>Feldsalat &amp; 3 Datteln im Gewürzspeck</u></b> Croutons & Pinienkerne	11,50
	<b><u>Carpaccio von der Roten-Beete</u></b> mit Walnuss- Sherrydressing, Schafskäse & Feldsalat	9,80
	<b><u>Flammkuchen als Vorspeise</u></b> / zum Teilen, in die Tischmitte Klassisch / Gorgonzola-Birne / Garnele	11,50 / 13,50 / 13,50

## *Saisonal*

	<b><u>Ofenfrische 1/2 Bauernente aus Deutschland</u></b> mit Orangensauce, Apfelrotkohl & Kroketten	25,50
	<b><u>Grünkohl</u></b> mit hausgemachter Bregenwurst & Rauchende, Kasseler Salzkartoffeln oder Bratkartoffeln	17,50



## *Heidschnucke*

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

### **Heidschnuckenbraten**

mit frischen Pilzen, gefüllter Pfirsiche  
mit grünen Bohnen & Heidesalzkartoffeln 23,50

### **Heidschnuckenknipp**

mit Schmorzwiebeln, Apfelmus & Bratkartoffeln 15,50

### **Hausgemachte Burger**

aus bestem Heidschnuckenfleisch ( 200 g)  
zubereitet, Käse, Tomate, Rote Zwiebeln, Rucola & Pommes frites

- **Bauern Burger** mit Gewürzspeck 14,50
- **Utspann Burger** mit Garnelenspieß 16,50

## *Aus der Pfanne*

### **Jägerschnitzel**

mit Pommes frites und Salat 15,60

### **Wiener Schnitzel** vom Schwein

mit buntem Pfannengemüse, Sauce Hollandaise, Pommes frites 15,90

### **Bauernschnitzel**

mit Bratkartoffeln und Salat 16,20

### **Hähnchenbrustschnitzel**

mit Curry- Fruchtsauce, Duftreis & buntem Salat 16,50






## *Vom Grill*

<b><u>Herrensteak</u></b> (260g) vom Rinderroastbeef mit Champignons & Zwiebeln, Bratkartoffeln, Salat	29,50
als <b>Ladysteak</b> ( 150 g)	21,90
<b><u>Land und Wasser</u></b> (220g) Rinderroastbeef & Garnelenspieß mit Tomatenhollandaise, Rösti & Salat	29,50
<b><u>Schweinefilets</u></b> mit Champignonrahmsauce, Herzoginkartoffeln und Salat	18,50
als <b><u>Seniorenteller</u></b>	15,50
<b><u>Schweinerückensteak</u></b> 220 g mit Spinat, Gorgonzola & Tomate überbacken, Spätzle & Salat	18,50

## *Aus dem Wasser*

<b><u>Filets von der Dorade Royal &amp; Garnelen</u></b> mit Duftreis, Gewürztomatensauce, buntem Salat	23,50
<b><u>Kross gebratenes Zanderfilet</u></b> mit Zitronen- Kirschtomatensauce, Kartoffelschnee und Salat	20,50
<b><u>Matjesfilets</u></b> mit Apfel- Zwiebelsauce & Bratkartoffeln	14,80

## *Vegetarisch & Vegan*

-  **Vegetarische Schupfnudelpfanne** mit frischem Pfannengemüse, hausgemachtem Basilikumpesto & buntem Salat 14,50
-  **Dreierlei Bohnenragout (Vegan)** & Kräuterkartoffeln, Rote Beete-Carpaccio mit Feldsalat & Pinienkerne 15,50
-  **Vegetarischer Burger** mit Biorührei und hausgemachtem Pesto 14,50  
Rucola & Pommes frites




## *„Großer Utspann-Salat“*

### **Rohkost & Blattsalate im Feigensenfdressing mit Sonnenblumenkernen & ofenfrischem Kräuterbaguette**

- mit gebratenen **Putenbruststreifen** & Chilidip 14,50
-  - mit **Schafskäse**, gebratenen Champignons & Chilidip 14,50
- mit gebratenem **Garnelenspieß** & Chilidip 14,50

## Ofenfrische Flammkuchen



- „**Klassisch**“ mit Speck & Zwiebeln 11,50
-  - „**Gorgonzola-Birne**“ mit Spinat, Pinienkerne & Heidehonig 13,50
-  - „**Camembert**“ mit Pfirsich & Preiselbeeren 12,50
-  - „**Garnelen**“ Kirschtomaten, Pesto & Rucola 13,50

## Klassiker

**Sauerfleisch** mit hausgemachter Remouladensauce und Bratkartoffeln 14,50

**Strammer Max** hausgemachter Schinken auf Brot mit Biospiegeleier  
& Gewürzgurke 12,70

**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 € 1,50**

**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>Spargel</b>	Rengstorf, Benzen
<b>Heidelbeeren</b>	Kröger, Bockhorn
<b>Gemüse</b>	Marker, Hamburg
<b>Heidschnucken</b>	aus unserer eigenen Herde. 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*