



„Apero“

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 € 6,50

Andalöh Spritz
Andalöh/Sandorn, Maracuja, Sekt 0,2 l € 6,50

Weinempfehlung

"Gans Rot"

Rotwein Cuvée		
Qualitätswein, trocken	0,2 l	6,50
Brogssitter, Rheinhessen	0,75 l	22,00





In der Brogssitter Privat-Kellerei wurde ein samtiger, weicher und gleichzeitig fülliger Rotwein kreiert. Durch sein hervorragendes Waldbeeraroma ist er eine besondere Empfehlung zur herbstlichen und winterlichen Küche, wie zum Beispiel einem klassischen Gänsebraten mit Rotkohl und Klößen.

Idealer Begleiter zu Gans und Ente!





Suppen & Vorspeisen

	<u>Tomate- Karotten- Ingwersuppe</u>	6,20
	<u>Fallingbosteler Hochzeitsuppe</u> mit Klößchen, Eierstich & Spargel	6,50
	<u>Kürbissuppe</u> vom Hokkaido mit eigenen Kernen & Kernöl	6,50
	<u>Gebackener Ziegenkäse</u> mit Heidehonig und Blattsalate & Kräuterbaguette	12,50
	<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 /	11,50 / 12,50 / 13,50

Saisonal

	<u>Ofenfrische 1/2 Bauernente aus Deutschland</u> mit Orangensauce, Apfelrotkohl und Kroketten	29,80
	<u>Grünkohl</u> mit hausgemachter Bregenwurst und Rauchende, Kasseler, Salz- oder Bratkartoffeln	19,50

Heidschnucke

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

	<u>Heidschnuckenbraten</u> mit frischen Pilzen, gefüllter Pfirsich, grünen Bohnen & Heidesalzkartoffeln	24,50
	<u>Heidschnuckenknipp</u> mit Schmorzwiebeln, Apfelmus & Bratkartoffeln	15,50



Schnitzel frisch aus der Pfanne

Jägerschnitzel

mit Pommes frites und Salat 16,20

Wiener Schnitzel vom Schwein

mit buntem Pfannengemüse, Sauce Hollandaise, Pommes frites 17,20

Vom Grill

Herrensteak (260g) vom Roastbeef mit Champignons & Zwiebeln,

Bratkartoffeln und Salat 31,50

als Ladysteak (150g) 23,80

Schäfersteak (220g)

Rumpsteak mit Schafskäse & Kräutern gefüllt,
Kartoffelrösti und Salat 27,50

Schweinefilets mit Champignonrahmsauce,

Herzoginkartoffeln und Salat 19,90

als **Seniorenteller** 16,90

Steaks aus der Hähnchenbrust

mit Curryfruchtsauce, Duftreis & buntem Salat 19,90

Burger

Hausgemachte Burger

mit Patty vom Ross (200 g), mit hausgemachter Burgersauce
Käse, Tomate, Rote Zwiebeln, Rucola & Pommes frites

- als **Bauern Burger** mit Gewürzspeck 15,50

- als **Utspann Burger** mit Garnelenspieß 17,50



Aus dem Wasser

Gebratene Lachsforellenfilets aus Jarlingen

mit Mandelbutter, Heidekartoffeln und buntem Salat 19,50

5 Riesengarnelen

Kürbisgemüseragout mit gerösteten Fenchelsamen & Ingwer
Bandnudeln & Tomaten- Gurkensalat 26,50

Matjesfilets mit Apfel- Zwiebelsauce & Bratkartoffeln 14,80

Vegetarisch & Vegan



Vegetarische Schupfnudelpfanne mit frischem Pfannengemüse,
hausgemachtem Basilikumpesto & buntem Salat 14,80



Veganes Kürbisgemüseragout mit Fenchelsamen, Ingwer
Bandnudeln & Tomaten- Gurkensalat 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 **Hähnchenbruststreifen** & Chilidip 14,50





- mit **Schafskäse**, gebratenen Champignons & Chilidip 15,50

- mit gebratenem **Garnelenspieß** & Chilidip 14,50



Ofenfrische Flammkuchen

- „**Klassisch**“ mit Speck & Zwiebeln 11,50
-  - „**Vegetarisch**“ mit Schafskäse, Basilikumpesto, Kirschtomaten und Rucola 12,50
-  - „**Camembert**“ mit Pfirsich & Preiselbeeren 12,50
- „**Garnelen**“ Kirschtomate, Pesto & Rucola 13,50

Klassiker

Strammer Max

hausgemachter Schinken auf Brot
mit Biospiegeleiern & 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:

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