



## „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

### **„WHY NOT?“** Nero D'Avola Syrah

Syrah Rotwein, trocken  
aus Italien 0,75 l 25,00

Rubinrot mit violetten Reflexen, schillert der Why Not Nero d'Avola - Syrah Rotwein aus Sizilien im Glas und macht keinen Hehl daraus, dass er viel zu bieten hat. Der italienische Rotwein aus dem Piemont geizt im Aroma nicht mit seinen Reizen. Früchte dominieren das Bukett, ergänzt durch einen Hauch von Süße.

Der Why Not Nero d'Avola – Syrah Rotwein aus Italien gibt sich zudem floral und herbal, ohne den Genießer mit seinem Facettenreichtum zu überfordern.





## Suppen



### **Tomate- Karotten- Ingwersuppe**

mit Croutons und Schnittlauchsahne

7,20

### **Fallingbosteler Hochzeitsuppe**

mit Klößchen, Eierstich & Spargel

7,50

## Vorspeisen



### **Gebackener Ziegenkäse**

mit Heidehonig und Blattsalate & Kräuterbaguette

13,90

### **Gebratener Garnelenspieß**

mit hausgemachtem Chilidip, mit Knoblauchbrot  
und Salatbeilage

12,90

### **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*

### **Ofenfrische ½ Bauernente aus Deutschland**

mit Orangensauce 31,50

### **Heidschnuckenbraten** aus unserer Herde,

Wacholdersauce, frischen Pilzen, gefüllter Pfirsich, 26,90

### **Knusprige Schnitzel** vom Schweinerücken

mit Hollandaise und Zitrone 18,90

oder Pilzrahmsauce 18,90

### **Schweinefilets**

mit Champignonrahmsauce, 22,50

als **Seniorenteller** 19,20

### **Steaks aus der Hähnchenbrust**

mit Currysauce und frischen Früchten 21,50

### **Lachsforellenfilet** aus Jarlingen

mit Mandelbutter 21,90

### **Hirschsteaks** mit Walnusskruste

und Himbeeressigsauce 29,50

### **Zarte Rossrouladen**

mit Speck, Gurke, Karotte & Spätburgundersauce 19,90

Tagesaktuelle Beilagen werden zu den Gerichten gereicht!



## Die Beste Zeit ist JETZT!!!

### Grünkohl

mit hausgemachter Bregenwurst und Rauchende, Kasseler,  
Salz- oder Bratkartoffeln

21,50

## *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*



Vegetarische Schupfnudelpfanne mit frischem Pfannengemüse,  
hausgemachtem Basilikumpesto & buntem Salat

16,80



Veganes Kürbisgemüseragout mit Fenchelsamen, Ingwer  
Bandnudeln & Tomaten- Gurkensalat

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 **Hähnchenbruststreifen** & 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.**

**Bei Umbestellung auf Bratkartoffeln oder Ofenkartoffeln,  
berechnen wir einen Aufpreis von € 1,80**

**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*