

Zusätzlich zur Speisekarte bieten wir wechselnde Tagesempfehlungen an.  
 z.B. 1/ Bauernente, Heidschnuckengerichte , Wildgerichte, Rinderbraten,  
 Rossrouladen, Kalbsmedaillons, Flammkuchen Winter...  
 Fragen Sie gerne telefonisch nach, welche Tagesempfehlung wir haben.

## „Apero“



### Fruchtgenuss

Pfirsichpüree mit Grand Marnier abgeschmeckt  
 und Sekt aufgegossen 0,1

€ 4,50

Hausgemachter Holunderblütensirup mit Sekt 0,1 l

€ 3,50

Lillet „Wilde Beere“ 0,1l

€ 4,50

Aperol Spritz 0,2 l

€ 6,60

## Weinempfehlung

### Dornfelder

QbA, trocken

Weingut Rickes/ Nahe

0,75 l

23,50

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



**Ein schöner herbstlicher Begleiter.**



## Suppen



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

mit Croutons und Schnittlauchsahne

7,20

### **Fallingbosteler Hochzeitsuppe**

mit Klößchen, Eierstich & Spargel

7,50



### **Kürbisscappuccino**

Cremesuppe vom Hokkaidokürbis mit Sahnehaube  
Kürbiskerne & Öl  
vegan möglich

7,50

## Vorspeisen



### **Gebackener Ziegenkäse**

mit Heidehonig und Blattsalate & Kräuterbaguette

13,90

### **Gebatener 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



### **Utspan Salatteller**

Rohkost & Blattsalate im Feigensenfdressing  
mit Croutons & Kernen

5,50

### **Flammkuchen als Vorspeise** / zum Teilen, in die Tischmitte

Klassisch / Vegetarisch / Garnele

12,90 / 13,90 / 14,90

## Hauptgerichte

### Heidschnuckenknipp

mit geschmorten Zwiebeln & Apfelmus 19,90

### Zart geschmorter Heidschnuckenbraten

mit Waldpilzen & gefülltem Pfirsich 27,90

### Knusprige Schnitzel vom Schweinerücken

mit Hollandaise und Zitrone 19,90

oder Pilzrahmsauce 19,90

oder „Bauernart“ mit Speck, Zwiebel & Gurke 19,90

### Grünkohl nach Heidjer Art

mit selbstgemachter Bregenwurst vom Schwein & Rauchende,  
Kassler Nacken, Brat- oder Salzkartoffeln 22,90

### Hähnchenschnitzel im Cornflakesmantel

mit Currysauce und frischen Früchten 21,50

### Schweinefilets

mit Champignonrahmsauce 23,50

als Seniorenteller 20,20

### Kross gebratenes Zanderfilet

mit Kirschtomaten- Zitronen- Petersilienbutter 23,90

### Herrensteak vom Roastbeef (260 g)

mit Zwiebel- Champignon Gemüse & Kräuterbutter 35,00

als Ladysteak (150g) 27,00

## Klassiker

### Sauerfleisch

mit hausgemachter Remouladensauce und Bratkartoffeln 17,50

## Burger



### Hausgemachter Wildburger

Herzhafter Patty vom Reh, Hirsch & Wildschwein  
aus der Lüneburger Heide (200 g),  
mit Camembert, Birne & Preiselbeeren, Pommes frites

21,50

## Vegetarisch & Vegan



### Schnittlauch- Serviettenplätzchen

mit gebratenen Champignons, Schmorzwiebeln,  
hausgemachtem Basilikumpesto, Gewürztomatensauce,  
Parmesan & buntem Salat

18,50



### Wilder Brokkoli & Sellerietaler (Vegan)

mit Rotkohl- Apfelsauce, Kartoffelschnee & Gurkensalat

18,50



Vegetarischer Burger mit Biorührei und hausgemachtem Pesto  
Rucola & Pommes frites

18,50

## 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 Allergiker Karte 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*