

„Apero“

Fruchtgenuss

Pfirsichpüree mit Grand Marnier abgeschmeckt
und Sekt aufgegossen 0,1

€ 4,30

Hausgemachter Holunderblütensirup mit Sekt 0,1 l

€ 3,50

Lillet „Wilde Beere“ 0,1l

€ 4,50

Aperol Spritz 0,2 l

€ 6,60

Aperol White Peach 0,2 l

€ 6,60

Weinempfehlung



Silvaner im Bocksbeutel

Qualitätswein, trocken
Weingut am Stein/ Franken 0,75 l 23,00 €



Mineralische und fruchtige Art. Duft nach Birnen,
Aprikosen und Bananen.
Seine Stärken: feine Cremigkeit, elegante Säurestruktur
und angenehme Aromen.



Der fränkische Klassiker ist ein schöner Begleiter zum Spargel



Suppen

-  **Tomate- Karotten- Ingwersuppe**
mit Croutons und Schnittlauchsahne 7,20
- Fallingbosteler Hochzeitsuppe**
mit Klößchen, Eierstich & Spargel 7,50
-  **Spargelsuppe** mit Einlage und Croutons 7,20
-  **Bärlauchsuppe** mit Sahne und Croutons 7,20

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
-  **Utspann Salatteller**
Rohkost & Blattsalate im Feigensenfdressing
mit Croutons & Kernen 5,50
- Flammkuchen als Vorspeise** / zum Teilen, in die Tischmitte
Klassisch / Vegetarisch / Garnele / Spargel 12,90 / 13,90 / 14,90 / 14,90
-  **Spargelbowl**
mit hausgemachtem Basilikumpesto 12,50
- Rosa gebratenes Heidschnuckenfilet**
Spargelsalat & Kräuterbaguette 14,50

Frischer Spargel aus Benzen



Portion **Stangenspargel** (ein Pfund roh gewogen)
mit Sauce Hollandaise oder zerlassener Butter, Heidekartoffeln 19,90

und

 Rührei von Bioeiern vom Hof Obergrünhagen	6,20
...unserem hausgeräucherten Schinken	7,50
...Schnitzel vom Schweinerücken	7,90
...Hähnchenschnitzel im Cornflakesmantel	8,50
...Schweinefilets mit Kräuterkruste	11,50
...gebratenes Lachsforellenfilet	11,50
...Rumpsteak vom Rind mit Kräuterbutter	15,50
...Heidschnuckenlammfilet mit Kräuterkruste	15,50

Butter oder Hollandaise extra € 2,50

Weitere Hauptgerichte

Heidschnuckenknipp aus unserer Herde,
mit geschmorten Zwiebeln und Essiggurke 17,50

Überbackenes Schweinerückensteak
mit Spinat & Gorgonzola, Gewürztomatensauce 21,80

Knusprige Schnitzel vom Schweinerücken
mit Hollandaise und Zitrone 18,90
oder Pilzrahmsauce 18,90

Hähnchenschnitzel im Cornflakesmantel
mit Currysauce und frischen Früchten 19,90

Schweinefilets
mit Champignonrahmsauce 22,50
als **Seniorenteller** 19,20

Kross gebratenes Lachsforellenfilet aus Jarlingen
mit Mandelbutter 22,90



Herrensteak vom Roastbeef (260 g) 34,00
mit Zwiebel- Champignon Gemüse & Kräuterbutter
als Ladysteak (150g) 26,00

Klassiker

Matjesfilets mit Apfel- Zwiebelsauce & Bratkartoffeln 17,50

Sauerfleisch
mit hausgemachter Remouladensauce und Bratkartoffeln 16,50

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 Riesengarnele 20,50

Vegetarisch & Vegan



Bärlauch- Serviettenplätzchen

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

17,50



Veganes Linsen- Kichererbsencurry

mit Kokosmilch, gegrillter Zucchini, Gurken- Rotebeetebowl, Duftreis

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 **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-
-  - „**Spargel**“ mit hausgemachtem Basilikumpesto,
Kirschtomaten und 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:

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