

Speisekarte

Kleine Portion/ Große Portion

Vorspeisen:

Caesar's salad 9,00/13,00

Vegetarischer Weißer Bohnen-Brotsalat mit Roskoff-Zwiebeln, Oliven und Kräutersalat 11,00/15,50

Variante B: mit Jahrgangs-Sardinen in Olivenöl 14,50/22,00

Variante C: mit Salsa Verde und Streifen vom Iberico-„Secreto“ 14,50/22,00

Verdener Feldsalat mit gebratener Kalbsleber, caramelsierten Äpfeln, geschmorten und frittierten Zwiebeln, flüssigem Kartoffelpüree 14,00/21,00

Suppen:

Spinatrahmsuppe mit Gewürz-Sahne und Riesengarnelen 10,00/16,00

Topinamburrahmsuppe mit Kartoffeln, Pilzen und Quitte - vegetarisch, auf Wunsch mit gebratener Blutwurst 9,00/13,00

Zwischengerichte:

Kleine Pasta mit Weißer und Schwarzer Sauce, Tomaten und Meeresfrüchten (Venusmuscheln, Calamaretti und Miesmuscheln) 17,00/26,00

Vegetarische Busiate mit Grünkohl-Pesto, Pecorino und Pinienkernen – auf Wunsch mit nordischer Bolognese 14,00/18,00

Hausgemachte Kürbis-Gnocchi wie im Friaul – mit Salbei-Butter, Parmesan und geräuchertem Scarmorza-Käse 13,00/18,00

Rigatoni mit Guanciale, Roskoff-Zwiebeln, Ricotta, Pecorino und Schwarzem Pfeffer 14,00/18,00

Hauptgerichte:

Tagesfischfilet mit Curry-Krustentiersauce, Pinkel-Linsen, Mostreduktion und Kartoffeln aus Hoyerhagen Tagespreis

Trocken gereiftes Entrecôte von der norddeutschen Färse mit Pades Kräuterbutter, Pommes mit „Ü-18“-Gewürzmischung, Aioli-Dipp und Kräutersalat „Lebenshilfe“ 38,00

Geschmorte Bäckchen vom Iberico-Schwein in Mole-Sauce mit Rauchkartoffel und pikantem Blattspinat 23,00/35,00

Vegan „Farrotto“ Einkorn-Risotto mit Artischocken, Zucchini, Bohnen, Erbsen und Kürbis- auf Wunsch mit Pecorino 14,50/22,50

Käseteller

Frischkäse, Asche-Pyramide und Saint Maure von der „Ziegerei“ Asendorf & Comté, Mimolette und Brie de Meaux; dazu Ciabatta, Grissini, Oliven und Senfrüchte 12,00/16,00

Desserts:

Crème Brûlée 8,50

Passionsfruchtmousse mit Mandarinenkompott, Mangosorbet und Joghurtsauce 13,00

Kaiserschmarrn mit caramelsierten Äpfeln aus Hiddinghausen, Apfel-Butter-Eiscreme, Grünem Apfelsorbet und Vanillesauce 13,00

MENÜ

Caesar's salad

ODER

Vegetarischer Weißer Bohnen-Brotsalat mit Roskoff-Zwiebeln, Oliven und Kräutersalat

Variante B: mit Jahrgangs-Sardinen in Olivenöl

Variante C: mit Salsa Verde und Streifen vom Iberico-„Secreto“

ODER

Verdener Feldsalat mit gebratener Kalbsleber, caramelsierten Äpfeln,
geschmorten und frittierten Zwiebeln, flüssigem Kartoffelpüree

*

Spinatrahmsuppe mit Gewürz-Sahne und Wildgarnelen

ODER

Topinamburrahmsuppe mit Kartoffeln, Pilzen und Quitte
(vegetarisch, auf Wunsch mit gebratener Blutwurst)

*

Kleine Pasta mit Weißer und Schwarzer Sauce, Tomaten und Meeresfrüchten
(Venusmuscheln, Calamaretti und Miesmuscheln)

ODER

Vegetarische Busiate mit Grünkohl-Pesto, Pecorino und Pinienkernen –
(auf Wunsch mit „nordischer Bolognese“)

ODER

Hausgemachte Kürbis-Gnocchi wie im Friaul –
mit Salbei-Butter, Parmesan und geräuchertem Scarmorza-Käse

ODER

Rigatoni mit Guanciale, Roskoff-Zwiebeln, Ricotta, Pecorino und Schwarzem Pfeffer

*

Tagesfischfilet mit Curry-Krustentiersauce, Pinkel-Linsen, Mostreduktion
und Kartoffeln aus Hoyerhagen

ODER

Trocken gereiftes Entrecôte von der norddeutschen Färsen mit Pades Kräuterbutter,
Pommes mit „Ü-18“-Gewürzmischung, Aioli-Dipp und Kräutersalat „Lebenshilfe“

ODER

Geschmorte Bäckchen vom Iberico-Schwein in Mole-Sauce mit Rauchkartoffel
und pikantem Blattspinat

ODER

Vegan „Farrotto“ Einkorn-Risotto mit Artischocken, Zucchini, Bohnen, Erbsen und Kürbis
(auf Wunsch mit Pecorino)

*

Kleiner Käseteller

ODER

Crème Brûlée

ODER

Passionsfruchtmousse mit Mandarinenkompott, Mangosorbet und Joghurtsauce

ODER

Kaiserschmarrn mit caramelsierten Äpfeln aus Hiddinghausen, Apfel-Butter-Eiscreme,
Grünem Apfelsorbet und Vanillesauce

3 Gänge Suppe-Hauptgang-Käse/Dessert 43.-

3 Gänge Vorspeise-Hauptgang-Käse/Dessert 49.-

4 Gänge Vorspeise-Suppe-Hauptgang-Käse/Dessert 57.-

4 Gänge Vorspeise-Zwischengericht-Hauptgang-Käse/Dessert 65.-

5 Gänge Vorspeise-Suppe-Zwischengericht-Hauptgang-Käse/Dessert 73.-

Aufpreis Entrecôte als Menü-Hauptgang 6.-

-Alle Preise in EURO-

Wenn Sie unter Allergien oder Unverträglichkeiten leiden: unsere Gerichte können Allergene wie Sellerie, Nüsse
etc. enthalten – bitte sprechen Sie unsere Servicemitarbeiter an, vielen Dank.