

Suppen

<i>Tagessuppe</i>	5,20
<i>Klare Fleischbrühe mit Einlage</i>	5,20
<i>Jägersuppe</i>	5,20
<i>Tomatensuppe</i>	5,20
<i>Gulaschsuppe</i>	5,60

Frische Salate

<i>Grüner Salat mit Essig und Öl oder Sahnesauce</i>	3,60
<i>Gemischter Salat</i>	4,30
<i>Gurkensalat</i>	4,30
<i>Salat „Waldeslust“</i>	
<i>Gemischte Salate mit Streifen von der Putenbrust</i>	11,50
<i>Salat „Spezial“</i>	
<i>Gemischte Salate mit Nordseekrabben, Lachs und Schinkenstreifen</i>	11,80
<i>Salat „Vegetarisch“</i>	
<i>Gemischte Salate mit Ei, frittierten Champignons und Schafskäse</i>	11,20

Zu allen Salaten reichen wir Ihnen eines unsere hausgemachten Dressings

Bitte wählen Sie:

Joghurt-Dressing mit Knoblauch oder Essig-Öl Dressing.

Kleine Leckereien

(als Vorspeise oder für den kleinen Hunger)

Gebackener Camembert

Preiselbeeren, Toast und Butter 8,20

Kartoffelpuffer mit Räucherlachs oder Graved Lachs

Preiselbeersahne und Sahnemeerrettich 9,90

Hausgebeizter Graved Lachs mit Honig-Dill-Sauce und Baguette..... 9,90

Kleines Rumpsteak (150 gr.)

mit gebratenen Champignons, Pommes Frites und Kräuterbutter..... 16,30

Kleines Schweinefilet (150gr.)

Röstitaler, Salatbeilage und Kräuterbutter..... 12,50

Kleines Filetsteak (150gr.)

mit Zwiebeln, Champignons, Pommes Frites und Kräuterbutter..... 24,80

Vegetarische Tellergerichte

kleine Portionen - bei großem Hunger lieber die doppelte Portion (zzgl. 5,00)

oder 2 Gerichte bestellen (Anregung von Stammgästen, die sonst nicht vegetarisch essen)

Gemüseplatte mit Champignons

Sauce Hollandaise und Schweizer Rösti..... 11,20

Kichererbsenbrätling mit Joghurdip

an bunten Blattsalaten und Baguette..... 11,20

Blumenkohl-Käsebrätling

Salzkartoffeln, Rahmchampignons und Salatbeilage..... 11,20

Sie essen Vegan?

Täglich bereiten wir Ihnen ein Gericht zu. Bitte fragen sie die Bedienung.

Fischgerichte

Kleine Portion

Forelle blau aus eigenen Gewässern

Sahnemeerrettich, zerlassene Butter

Salzkartoffeln und Gurkensalat..... 15,90

Forelle „Müllerin“ aus eigenen Gewässern

Sahnemeerrettich, zerlassene Butter

Salzkartoffeln und bunter Salatteller 16,90

Lachssteak

Zerlassene Butter, Salzkartoffeln und grüner Salat in Sahnesauce 17,90

14,90

Lachs , gedünstet mit Dillsauce

Salzkartoffeln und grüner Salat in Sahnesauce 17,90

14,90

Zanderfilet auf Blattspinat

Zerlassene Butter und Salzkartoffeln 18,90

15,90

Zanderfilet mit Nordseekrabben und Champignons

Krebssauce, Butterreis und bunter Salatteller..... 19,90

16,90

Vom Rind und vom Schwein

Kleine Portion

Schnitzel mit Gemüse und Pommes-Frites..... 16,60 12,60

Rumpsteak (250 gr.) mit Kräuterbutter, Gemüse und Pommes-Frites.. 26,90

Filetsteak (250 gr.) mit Kräuterbutter und Zwiebeln
Gemüse und Pommes-Frites 29,90

Fleischtopf

Medaillons vom Schwein, Rind und der Pute (auf Wunsch auch Lamm)
Champignons, Sahneseauce, bunter Salatteller und Salzkartoffeln 23,40

Rinderroulade

Bohnen mit Speck und Salzkartoffeln 17,90

Roastbeef mit Remoulade und Bratkartoffeln..... 16,90

Sauerfleisch mit Remoulade und Bratkartoffeln..... 10,90

Geflügel

Kleine Portion

Flugentenkeule (1 Keule)

Backobstfüllung, Pfirsich, Kronsbeeren, Rotkohl, Kroketten..... 15,90

2. Keule für den großen Hunger..... 5,50

Steak von der Putenbrust in Eihülle

Sahneseauce, Champignons, Gemüse, Salzkartoffeln 16,90 12,90

Zusätzlich zu unserer Hauptkarte können Sie diese Gerichte ab 17:00 Uhr bestellen.

Bauernfrühstück mit Gewürzgurke..... 9,50

Schinkenbrot (Katenschinken)..... 11,90

Leberwurstbrot 6,90

Wildspezialitäten

Wildbret ist das gesündeste Fleisch, da Wild wählerisch ist und nur natürliche Äsung in Wald und Flur aufnimmt. Es ist frei von verfütterten Hormonen und enthält keinerlei Stoffe aus verabreichten Medikamenten.

Die Tiere stammen aus hiesiger Jagd und werden in unserem eigenem Schlachthaus zerwirkt.

Das magere Fleisch ist sehr schmackhaft und gesundheitlich gut verträglich.

Wildplatte „Waldeslust“

5 verschiedenen Sorten Wildfleisch

Birne, Preiselbeeren und gebackene Banane 26,90

Steak vom Wild

Kleine Portion

(bitte fragen Sie die Bedienung, welche Wildsteaks heute vorrätig sind)

Rehsteak

Pfirsich, Preiselbeeren und gebackene Banane..... 31,90 23,90

Hirschsteak

Birne, Preiselbeeren und gebratene Ananas..... 29,90 21,90

Wildschweinsteak

Aprikose, Preiselbeeren und gebackene Banane..... 25,90 19,90

Als Beilagen zu allen Wildgerichten reichen wir Waldpilze, Rotkohl und Salzkartoffeln.

Wildspezialitäten

Kleine Portion

Geschmortes vom Wild

(bitte fragen Sie die Bedienung, welche Wildkeulen / braten heute vorrätig sind)

Rehkeule

Pfirsich, Preiselbeeren und gebackene Banane..... 23,70 17,70

Hirschkeule

Birne, Preiselbeeren und gebackene Banane..... 22,70 16,70

Wildschweinbraten

Aprikose, Preiselbeeren und gebackene Banane..... 20,90 15,90

Wildhaxe

Birne, Preiselbeeren und gebackene Banane 17,90

Dreierlei vom Wild (Braten, Haxe und Hacksteak)

Aprikose, Preiselbeeren und gebackene Banane..... 15,90

Wildgulasch 15,90 12,90

Als Beilagen zu allen Wildgerichten reichen wir Waldpilze, Rotkohl und Salzkartoffeln.

Spezialitäten vom Gallowayrind

Das Gallowayrind ist einzigartig in seiner Robustheit, es ist pflegeleicht und überzeugt mit seiner außerordentlich guten Fleischqualität. Die Tiere werden ganzjährig draußen gehalten und leben im traditionellen Herdenverband mit Bulle, Mutterkühen und Kälbern.

Die Kälber werden 7-9 Monate mit hochwertiger Muttermilch versorgt, danach leben unsere Galloways ausschließlich von Gras, Getreide und Heu oder Grassilage.

Auf dieser Basis erreichen sie die Schlachtreife.

Mit dieser artgerechten Tierhaltung kommen wir dem Wunsch nach natürlich gewachsenem Fleisch, unbelastet von Genmanipulation in der Futterkette nach.

*Folgende Spezialitäten stehen nur in begrenzter Menge zur Verfügung.
Bitte fragen Sie die Bedienung welche Gerichte heute im Angebot sind:*

Kleine Portion

Filetsteak (250 gr.) mit Zwiebeln, Champignons und Pommes..... 34,60

Rumpsteak (250 gr.) mit Zwiebeln, Champignons und Pommes..... 29,50

Sauerbraten mit Rosinen und Salzkartoffeln..... 15,90 12,90

Als Beilage reichen wir eine Gemüsevariation oder einen gemischten Salatteller

Spezialitäten vom Gallowayrind

<i>Galloway-Menü</i>	3-Gänge.....	25,00
	4-Gänge.....	29,00

Kleine Portion

<i>Carpaccio auf Rucula mit Pinienkernen und Parmesan</i>	11,90	
<i>Tatar mit Eigelb, Zwiebeln, Kapern, Schwarzbrot und Butter</i>	16,70	
<i>Galloway-Platte (für 2 Personen) mit Bratkartoffeln und Spätzle ...</i>	36,00	
<i>(Steak, Rindfleisch gekocht, Gulasch, deutsches Beefsteak)</i>		
<i>Rindfleisch, gekocht mit Meerrettichsoße und Salzkartoffeln</i>	15,90	12,90
<i>(Brust, Blatt, Bein und Hochrippe)</i>		
<i>Rindergulasch und Spätzle</i>	15,90	12,90
<i>Galloway-Burger und Pommes</i>	11,20	
<i>(150 gr. reines Galloway-Beef)</i>		
<i>Als Doppeldecker mit 2 Beefsteaks</i>	13,20	

Als Beilage reichen wir eine Gemüsevariation oder einen gemischten Salatteller

Spezialitäten von der Moorschnucke

Unsere Moorschnucken wachsen auf natürliche Weise auf unseren Billwiesen auf.
Diese kleine Schafsrasse lebt, anders als ihre größeren Artgenossen, auf feuchten Moorgebieten.
Das Fleisch liegt geschmacklich zwischen Schaf und Damwild.

Moorschnuckenplatte mit Pflaume im Speckmantel (ab 2 Personen)
(Steak, Braten, Hacksteak und Gulasch von der Moorschnucke)
Wirsing Kohl und Bohnen mit Speck
Macairekartoffeln und Salzkartoffeln..... 38,00 (für 2 Personen)

		Kleine Portion
Moorschnuckensteak		
Macairekartoffeln und Wirsing Kohl	26,90	21,90
Moorschnuckenbraten		
Salzkartoffeln und Bohnen mit Speck	16,90	13,90
Moorschnuckenhexe		
Macairekartoffeln und Wirsing Kohl	16,90	
Moorschnuckengulasch		
Spätzle und Bohnen mit Speck	15,90	12,90
Moorschnuckenhacksteak (100% Fleischanteil)		
Salzkartoffeln und Bohnen mit Speck	13,90	10,90

Zu diesen Gerichten reichen wir Ihnen Mango Chutney.

Kinderkarte

Für alle Kinder bis zu 4 Jahren gibt es

Kartoffelpuffer mit Apfelmus *Gratis*

Salzkartoffeln, Gemüse, Sauce *Gratis*

Kartoffelpuffer mit Apfelmus *Euro 4,20*

Milchreis mit Zimt und Zucker *Euro 4,20*

Hähnchen-nuggets, Salat, Pommes frites *Euro 6,50*

Fischstäbchen, Gemüse, Kartoffelpüree *Euro 6,50*

Schnitzel, Gemüse, Pommes frites *Euro 7,50*

Putersteak in Eihülle, Champignonsauce

Gemüse, Salzkartoffeln *Euro 8,30*

Spaghetti, Tomatenhacksauce *Euro 5,50*

Burger mit Pommes Frites *Euro 6,20*

Portion Pommes frites *Euro 3,00*