



Speisekarte

Chipsteller

Hausgemachte Kartoffel- und
Süßkartoffelchips mit versch. Dips 6,90



Eiliter Bio Büffeta vegetarisch

Panierter Büffeta, Salat und Blaubeer-Chutney 10,90

Salatteller– Salatvariation 10,90, klein 6,90

mit Lachs + 7,50

mit Hähnchen + 4,90

mit Thunfisch + 4,90

Flammkuchen wahlweise mit

• Tomate, Zwiebel, Käse 9,60

• Lachs, Zwiebel, Käse 13,90

• Schinken, Zwiebel, Käse 9,90

• Birne, Gorgonzola, Zwiebel, Käse 9,90

Schafskäse, Olive, Zwiebel, Peperoni, Käse 9,90

Wilder-Burger

Wild-Hacksteak, Gorgonzola, Zwiebeln, Blaubeer-Chutney
Krautsalat, hausgemachter Sauce, Bacon, 14,90

Mehlkammerburger

Rinderhacksteak, Käse, Gurken, Tomate, Zwiebel,
hausgemachter Sauce, Bacon 13,90

Pulled Pork Burger 'Classic'

Pulled Pork, hausgemachter Krautsalat, Barbecue Sauce, Bacon 13,90

Vegetarischer Burger

Linsenbratling oder Hirtenkäse paniert, Salat, Gurken, Tomate, Zwiebeln,
hausgemachte Saucen, 13,90

Scheiterhaufen

Hackfleisch auf Salat mit Kräuterquark und Rosmarinkartoffel 14,90

Vegetarischer Scheiterhaufen

Linsenbratling auf Salat, Rosmarinkartoffel und Kräuterquark 13,90



Überbackener Buchweizenpfannkuchen
Vegetarisch mit Feta, Gemüsefüllung 14,90

Currywurst mit Pommes 8,90

Jägerschnitzel 14,90
mit Pommes und Salat - klein 10,50

Heidschnuckensülze
mit Zwiebeln an Bratkartoffeln
dazu hausgemachter Kräuterquark 15,90

Knipp von der Heidschnucke an Bratkartoffeln
dazu Gewürzgurken 15,90

Rindersteak

Mit Kräuterbutter oder
Grünem Pfefferrahm ca 200g 23,90
ca 300g 27,90

oder Champignons und Zwiebelgemüse 2,50

*Zu allen Steaks servieren wir einen Salat und wahlweise Bratkartoffeln,
Kroketten, Pommes frites oder eine große Kartoffel.*

Filetteller

Schweinefilet mit Champignonrahmsauce,
Gemüse und Kartoffelspalten 19,90 klein 14,90

Seelachs

auf Kartoffelmeerrettich,
Überbacken mit Heidelbeerkäse 18,90

Matjes

mit Bratkartoffeln, Kräuterquark, Salat
10,90

Kinderteller

Fischstäbchen
mit Pommes 6,90

Hähnchennuggets
mit Pommes 6,90

Kartoffelpuffer mit Apfelmuss 5,90

Pommes rot-weiß 4,90



Herbstkarte

Kürbis-Orangensuppe

5,20 €

Rote Beete Carpaccio

mit Feta, Birne und Orangendressing

6,90 €

„Mäuseteller“ für 2 Personen

Verschiedene Kreationen der Küche



14,90 €

Kürbisflammkuchen

mit Schinken, Heidelbeer-Chutney und Käse

10,90 €

Pilz-Kürbis-Gulasch

mit Rosmarin-Kartoffel

10,90

Heidschnuckenragout

An Wirsingkohl, mit Rosmarinkartoffeln und Birne gefüllt mit Heidelbeer-Chutney

23,90

Grünkohl

mit Kartoffeln

und Kasseler **oder** Bregenwurst -150 g- 15,00

oder Kasseler und Bregenwurst 19,90

Entenbrust

mit Rotkohl und Kartoffeln, Orangensoße

22,90

Nachspeise

Beschwibstes Apfelnest

Hausgemachtes Apfelkompott im Filouteig Vanilleeis, Amaretto

7,90 €

Gans auf Heubett

Auf Vorbestellung

Gans ca. 5 kg 160,00 (für 4-6 Personen)

Beilage pr. Person

Rotkohl, Knödel, Kartoffeln, Soße 8,90