

Mit allen Sinnen genießen.



Vorspeisen

Wildkräutersalat

mit gebratenen Pilzen, Nüssen, Äpfeln
und Walnussvinaigrette

€ 9,80

Gebackener Schafskäse in Knoblauch-Olivenöl

Cherrytomaten, Zwiebeln, Baguette

€ 12,50

Norddeutsche Tapas-Variation

Krabbensalat, geräucherter Lachs, Matjes

€ 14,60

Rindercarpaccio

mit gehobeltem Grana Padano

€ 15,50

Suppen

Grollander Hochzeitssuppe

mit reichlich Einlage

€ 7,20

Tomatensuppe

mit hausgemachten Croûtons

€ 7,90

Kürbiscremesuppe

mit einem Garnelenspieß und Kürbiskernöl

€ 8,50

Großer Teller (scharfer) Fischsuppe

mit Einlage und Kräuter-Baguette

€ 18,90

Mit allen Sinnen genießen.



Aus Fluss, Meer und See

Matjes

mit Hausfrauensauce und Bratkartoffeln (mit Speck) € 17,50

Gebratene Garnelen in Knoblauchbutter

mit Salat und Baguette € 19,90

„Fischers-Mahlzeit“

Krabben und geräucherter Lachs
mit Rührei und Bratkartoffeln (mit Speck) € 24,90

Gebratenes Zanderfilet

mediterranes Gemüse, Wildreis
Tomaten-Basilikum-Sauce € 25,90

Scholle

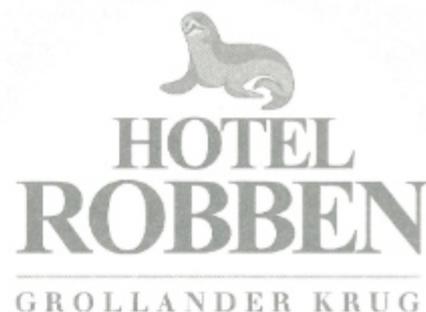
mit Speck in Butter gebraten
Petersilienkartoffeln und Salat € 28,50

Fisch-Variation

Zanderfilet, Schollenfilet, Lachssteak

körnige Senfsauce, Bratkartoffeln (mit Speck)
Bohnensalat € 29,50

Mit allen Sinnen genießen.



Von Land, Wald und Wiese

Hähnchenbrust im Speckmantel

Broccoli, Kartoffelrösti und Sauce Hollandaise € 19,50

Paniertes Schweineschnitzel

mit Pommes frites und Salat € 20,90

Wildgoulasch

mit Pilzen, Spätzle und Rotkrautsalat € 25,50

Geschnetzeltes vom Schweinefilet und Rinderfilet

in Cognac-Pfeffersauce
Champignons und Zwiebeln
Taglierini und Salat € 27,60

Gebratene halbe Ente

Rotkohl, gebratene Apfelspalten
Klöße und Sauce € 27,90

Mit allen Sinnen genießen.



Bremer Braunkohl

Pinkel, Kochwurst, Kasseler, Speck
Salzkartoffeln

€ 26,50

Rumpsteak (ca. 200g)

Bohnenbündchen im Speckmantel
Macairekartoffeln, Kräuterbutter und Sauce

€ 29,90

**Medaillons von Rind und Schwein
dazu eine Hähnchenbrust**

Zwiebeln und Champignons

Kräuterbutter und Bratkartoffeln (mit Speck)

€ 31,50

Gänsekeule

Rotkohl, gebratene Apfelspalten
Salzkartoffeln und Sauce

€ 31,50

Hirschmedaillons

Speckrosenkohl, Kroketten, Wildsauce

€ 31,80

Rinderfiletsteak (ca. 220 g)

mediterranes Gemüse, Pommes frites

€ 39,90

Mit allen Sinnen genießen.



Salate

Bauernsalat

**mit gebratener Hähnchenbrust
und Schafskäse**

Vinaigrette und Baguette

€ 19,50

Salat-Bowl

Blattsalate, Avocado, Gurke, Linsen,
Feige, geröstete Walnüsse, Rotkohl
weißes Balsamico-Dressing

€ 16,50

wahlweise mit

Falafel

zusätzlich

€ 4,--

Garnelen

€ 7,--

Hähnchenbrust in Teriyaki-Sauce

€ 7,--

Rinderfiletstreifen

€ 9,50

Wildkräutersalate

**mit gebratenen Pilzen, Nüssen, Äpfeln
und Walnussvinaigrette**

€ 17,50

Mit allen Sinnen genießen.

Vegetarisch und vegan

Steinpilzravioli

mit Kürbiskernen und Thymian-Orangenbutter € 16,50

Falafel (vegan)

mit mediterranem Gemüse
Wildreis und Tomatensauce € 18,50

Rosenkohl-Kichererbsen-Curry (vegan)

mit Kokosmilch und Wildreis € 18,50

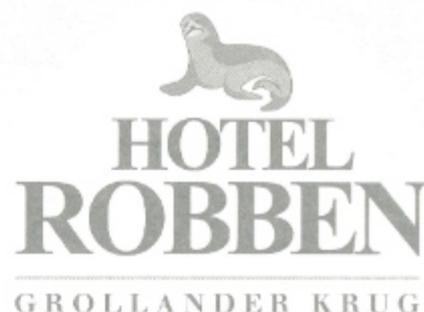
„Angebraten & Gratiniert“

Kürbis, Kartoffeln, Cherrytomaten, Zwiebeln
geröstete Walnüsse, mit Honig angebraten
und mit Schafskäse gratiniert € 19,80

Vegane Bowl mit Falafel

Blattsalate, Avocado, Gurke, Linsen,
Feige, geröstete Walnüsse, Rotkohl, Wildreis
weißes Balsamico-Dressing € 21,50

Mit allen Sinnen genießen.



Für den kleinen Hunger

Brat- oder Currywurst mit Pommes frites	€ 10,50
Gebackener Camembert mit Preiselbeeren dazu Baguette, Schwarzbrot, Butter	€ 13,90
Knipp mit Gewürzgurke und Bratkartoffeln (mit Speck)	€ 14,50
Roastbeef, kalt Remouladensauce und Bratkartoffeln (mit Speck)	€ 19,50

Für unsere kleinen Gäste

Chicken Crossies mit Pommes frites und Ketchup	€ 9,90
Zanderfilet mit Tomatensauce und Reis	€ 11,90
Kleines, paniertes Schnitzel mit Gemüse und Pommes frites	€ 15,50

Alle Preise verstehen sich
inklusive Mehrwertsteuer und Bedienung.