



## UNSER SPECIAL

### GALLOWAY BURGER

Vom Galloway aus Ganderkesee, 365 Tage im Jahr draußen, bei Gras und Wasser.

Im Sauerteig-Bun mit Nordseekäse, Coleslaw, Tomaten, Salat,  
gepickelten Zwiebeln, Gewürzgurke und Smoky-Bacon-Mayo  
dazu "Mac and Cheese" mit Röstzwiebeln und Jalapenos

1,2,3,A,D,E,G,I1

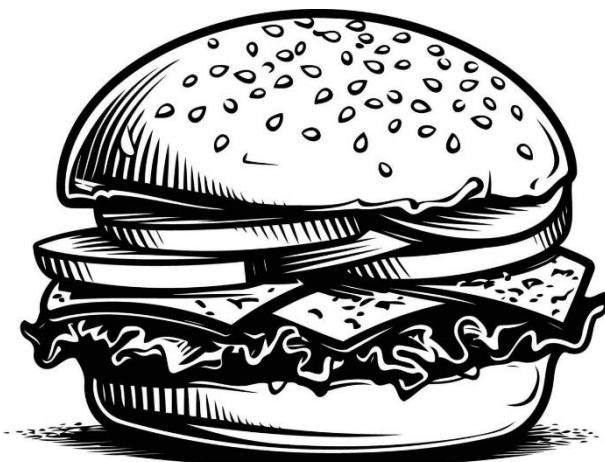
22.50

Perfekt dazu passt ein kühles, mildes und frisch gezapftes "Helles"

Spaten Helles 5.2% Vol.

0.50l 6.00

1.00l 9.00





# VORNE WEG

## BREZEL

mit Obazda und Salzbutter

D,I,1

4.50

## 2 WEIßWÜRSTE

mit süßem Senf

7,L

6.50

## 3 BRUSCHETTA

frische Tomatenwürfel mit Basilikum, Knobi und Olivenöl mariniert

auf knusprig lockerem Ciabatta und Balsamico

**VEGAN MÖGLICH**

S,D,I,1

9.90

**WAHLWEISE DAZU**

Mozzarella +2.00

## ROTE BETE-CARPACCIO

in Feigen-Orangenvinaigrette, mit Walnüssen und karamellisiertem Ziegenkäse

K3

12.90

## HIRTENKÄSE AUS DEM OFEN

mit Kräuteröl, Tomaten, roten Zwiebeln und Oliven

dazu geröstetes Ciabatta und Babysalat in Balsamico Vinaigrette

S,D,G,I,1,L

11.90

## VITELLO TONNATO

zart gegartes Kalbsfleisch mit Thunfisch-Fenchelcrème,

Kapern und Rucola

A,B,D,G,L

14.90

## GEBACKENE CAMEMBERT-SPITZEN

mit Preiselbeeren und einem kleinen Salat in Orangen-Vinaigrette

A,D,I,1,L

9.90

## HAUSGEBEZTER LACHS

Dillöl, Honig-Senfschmand, frischer Meerrettich  
und Pflücksalat in Kräuter-Vinaigrette

A,D,I,1,L,G,B

14.90



# VORNE WEG

## ANTIPASTI TELLER

gegrilltes und eingelegtes Gemüse

Paprika, Zucchini, Champignons, Aubergine, Wurzeln, Artischocken, Oliven  
dazu Aioli und geröstetes Brot

A,G,I,L

15.90

### WAHLWEISE DAZU

Mozzarella mit Zitronenöl +5.50 / Serrano Schinken +5.90

gehobelter Grana Padano +1.90

## TATAR VOM SIMMENTALER OCHSEN

Beef-Tatar mit eingelegten Zwiebeln und Salzgurken, Pommery-Senf,  
gepopten Kapern, einem Spritzer Cognac, dazu geröstetes Brot und Wachtel-Ei

A,I,1,L,G,B

15.90

## CARPACCIO CLASSICO

rohes hauchdünn geschnittenes Rindfleisch vom heimischen Rind

mit Olivenöl, Grana Padano, Zitrone und Balsamico-Kaviar

2,D,G,L

14.90

## BAYRISCHER KÄSE-WURST-SALAT

Fleischwurst, Käse, Gewürzgurken, rote Zwiebeln, Brezel und Obazda

D,L,G,3

10.90

## SCHINKEN UND SALAMI SPIZIALITÄTEN

Südtiroler Speck, Proscutto Crudo (luftgetrockneter Schinken), Milano Salami,

Trüffelsalami und Grissini

2,3,6,I1

12.90



## SEELENWÄRMER

### TOSKANISCHE TOMATENSUPPE

mit Mozzarella, Basilikum und Olivenöl

D,E  
6.90

### KÜRBISSUPPE VOM HOKKAIDO

samtig mit einem Hauch von Ingwer und Chilli

D,E,G  
7.90

mit gebratener Garnele im Frühlingsrollenteig +3.90

### AALRAUCHSUPPE

mit Räucheraal aus Bad Zwischenahn

G,E,D  
9.90

## GRÜNZEUG

### GEMISCHTER BERGGARTEN

gezupfte Blattsalate mit allerlei gesunden Sachen

(Gurke, Radieschen, Karotte, Tomate, Paprika)

mit Balsamicodressing und Brotcrunch

VEGAN  
G,I,L

7.90 | 9.90

### CAESAR SALAD

Romanasalat mit geröstetem Speck, Grana Padano,

Croûtons, Anchovis & Kapernäpfeln

2,3,B,D,I,L  
9.90 | 12.90

### WAHLWEISE DAZU

Backhähnchen

7,I,1  
+7.90

gratinierter Ziegenkäse

D  
+5.90

Mozzarella mit Zitronenöl

D  
+5.50



# AUS STALL UND WIESE

## HAUSGEMACHTE FRIKADELLE

mit Kartoffelpüree und Rahmkarotten, Senf

A,D,E,G,I,L,M

17.90

## SCHWEINSHAXE

mindestens 800g Rohgewicht, 20 Stunden Sous-Vide gegart und schwimmend ausgeknuspert, mit Apfel-Honig-Sauerkraut, Kartoffelpüree und Braunbiersauce

2,8,3,D,G,E,M

23.90

auch als halbe Haxe möglich

18.90

## WIENER SCHNITZEL

platt geklopftes Kalbsfleisch in Semmelbröseln paniert und in Butterschmalz ausgebacken, mit Zitronen gepoppten Kapern dazu Pommes und Gurkensalat

A,J,L

30.90

## KNUSPRIGES WIENER BACKHÄHNCHEN

in Panko gebackene Hähnchenteile mit kleinen gebrillten Kartoffeln, Joghurt-Zitronencrème, Kräutersalat mit Petersilie, Minze und Granatapfelkernen

D,A,1

21.90

## GESCHMORTE RINDERROU LADE

gefüllt mit Speck, Zwiebel und Gewürzgurke

in Schmorsauce, dazu Kartoffelstampf und Rotkohl

2,3,8,D,E,G,L

26.90

## HALBE OLDENBURGER LANDENTE

mit Apfelrotkohl, Kartoffelknödel in Bröselbutter, Maronen und Sauce

D,I,G,3,I1

31.90



# AUS STALL UND WIESE

## WEIDE RIND

rosa gegartes Steak aus der Hüfte mit gebratenen Champignons,  
Kartoffelgratin mit herhaftem Käse überbacken und Sauce Bernaise

A,D,E,G  
31.90

## SCHWEINEFILET MEDAILLONS

mit buntem Bohnenragout, Pfeffersauce und knusprigen Kartoffelrösti

D,G,E  
23.90

## GEBRATENER LEBERKÄSE

mit Spiegelei und schlottigem Kartoffel-Gurkensalat, Senf und Braunbiersauce

A,J,E,L  
18.90

## WILDES GULASCH

vom Hirsch in kräftiger Rotweinsauce mit Wacholder und Preiselbeeren,  
dazu Semmelknödel

A,G,E,I,J,M  
25.90

## 24 H BEEF

zart geschmortes Schaufelstück vom Freiland-Rind, in kräftiger Rotweinsauce mit  
geträufeltem Kartoffelpüree, wildem Brokkoli, gegrillten Möhren und Babymais

D,E,G,I,J,M  
29.90

## SCHNITZEL VOM SCHWEIN

handgeklopft und schwimmend ausgebacken dazu Pommes mit Ketchup und Mayo

A,D,E,I  
19.90

### WAHLWEISE DAZU

Rahmmöhren +3.90 / Kleiner Gurkensalat +2.50

Gebratene Champignons mit Zwiebeln +3.90 / Bernaise +2.50 / Pfeffersauce +1.90

## BRATWURST SALSICCA

mit Kartoffelpüree, buntem Bohnenragout und Zwiebelsauce

D,G,E  
17.90



## AUS SEE UND MEER

### LACHSFILET

auf der Haut gebarten

Kürbiskartoffelstampf mit geschmortem Spitzkohl, Walnuss und gepickelten roten

Zwiebeln mit Weißweinsauce

B,D,A,I,L,G

26.90

### GEBRATENE BACHFORELLE (ohne Mittelgräte)

mit Rahmspinat, kleine Kräuterkartoffeln und Zitronenbutter

B,D,I,1

21.90

### FISH & CHIPS

in Bierteig gebackenes Seelachfilet mit Gurken-Schmandsalat,

Pommes und hausgemachter Remouladensauce

A,B,I,1,L

19.90

### TAGLIATELLE SALMONE

Lachs Cubes in Zitronenrahmsauce mit frischen Bandnudeln,

Babyspinat und Cherrytomaten

A,B,D,E,I,1

21.90



## VEGI & PASTA

### KAS-SPATZEN

Eierspätzle mit reichlich Käse, Röstzwiebeln und Frühlingslauch  
dazu servieren wir einen kleinen Salat

A,D,I,G,L

18.50

### KÜRBIS-RAVIOLI

in Orangen-Buttersauce, Hokkaidokürbis, eingelegten Tomaten,  
gebackener Salbei und Ziegenkäse-Crumble

A,I,L,D,E,G

19.90

### PASTA ARRABIATA

VEGAN OHNE GRANA PADANO

Frische Pasta in würziger Tomatensauce mit Knoblauch, Chili, Paprika, frischen und  
getrockneten Tomaten, Oliven, frischem Rucola und geriebenem Grana Padano

6,E,I1

14.90

WAHLWEISE DAZU

Rinderstreifen +6.90

Garnelen +6.90

Mozzarella +3.90

Hähnchenbruststreifen +4.90

### STEINPILZ-RAVIOLI

in Trüffelrahmsauce mit Frühlingslauch  
Cherrytomaten und Babyspinat

A,E,G,I1

21.90

WAHLWEISE DAZU

Rinderstreifen +6.90

### VEGAN GEBACKENER BBQ BLUMENKOHL

in Bierteig auf Babaganusch (Auberginenhummus),  
Ofen-Süßkartoffel mit Wildkräutersalat und Granatapfelsplittern

F,L,I1

18.90



## BRIZZA & PINSA

Die **BRIZZA** ist rund, aber halt keine Pizza, denn anders als eine Pizza, hat Sie einen bauchigen Brezelrand, der außen knusprig und innen fluffig ist.  
Ein echter Laugenteig eben.

### BRIZZA HAXE

Schmand | körniger Senf | Haxenfleisch | Sauerkraut  
gepickelte rote Zwiebeln | Obatzda  
2,3,D,I1,G  
**16.90**

### BRIZZA CAMEMBERT

Schmand | Camembert | Birne  
Preiselbeeren | Walnüsse  
D,7,I1,K3  
**15.90**

### BRIZZA LACHS

Schmand | Lachswürfel | Apfel Senf-Chutney  
Kirschtomaten | schwarzer Pfeffer | Dill  
G,D,I1  
**16.90**

Das Besondere an der **PINSA** ist unter anderem ihr Teig. Denn Pinsateig wird aus einer Mischung von Weizen-, Soja- und Reismehl hergestellt.  
Diese Mischung macht den Teig leichter und bekömmlicher.

### PINSA SERRANO

Schmand | Rucola | Mozzarella | Serrano-Schinken | Cherrytomaten  
D,I1,2,3  
**16.90**

### PINSA ANTIPASTI

Schmand | gegrilltes und eingelegtes Gemüse | Rucola | Grana Padano  
A,K4,I1,D  
**15.90**

### PINSA MILANO SALAMI

Salami | Tomatensugo | Mozzarella | Paprika | Rucola | Oliven  
1,2,3,I1,D  
**16.90**



## DESSERT

### TIRAMISU CLASSICO IM GLAS

luftig geschichtete Mascarponecreme mit in Espresso & Amaretto (nicht zu wenig) getränktem Löffelbiskuit und Amarettinieis

9,A,D,I,1  
9.90

### KAIERSCHMARRN

mit Staubzucker, Mandeln und Rosinen (oder ohne!) in Butter gebacken, mit Apfelmus und Vanille-Eis serviert

5,A,D,I,1,K1  
12.50

### MOUSSE AU CHOCOLAT

luftige Mousse von Bitterschokolade im Weckglas serviert

A, D  
5.90

Noch besser ... !

getoppt mit unserem hausgemachtem Eierlikör  
+1.50

### GERMKNÖDEL

gefüllt mit Pflaumenmus in brauner Butter mit Mohn, dazu Vanillesauce

D,I,1,K2  
8.90

### CRÈME BRÛLÉE

von der Tonkabohne

D,I, K2,A  
6.90

### 1 XXL KUGEL VANILLEEIS

mit Schokoladensauce, heißen Kirschen oder Kürbiskernöl aus der Steiermark

D, K1, A, I1  
6.90

WAHLWEISE DAZU

Smarties +1.00  
Gummibärchen +1.00

# Q

- |                                |                                   |
|--------------------------------|-----------------------------------|
| 1 mit Farbstoff(en)            | A mit Ei                          |
| 2 mit Konservierungsstoff(en)  | B mit Fisch                       |
| 3 mit Antioxidationsmittel     | C mit Krebstieren                 |
| 4 mit Geschmacksverstärker(n)  | D mit Milch                       |
| 5 mit Schwefeldioxid           | E mit Sellerie                    |
| 6 mit Schwärzungsmittel        | F mit Sesam                       |
| 7 mit Phosphat                 | G mit Schwefeldioxid und Sulphite |
| 8 mit Milcheiweiß              | H mit Erdnüssen                   |
| 9 Koffeinhaltig                | I mit Glutenhaltiges Getreide     |
| 10 chininhaltig                | I1 Weizen                         |
| 11 gewachst                    | I2 Roggen                         |
| 12 mit Taurin                  | I3 Gerste                         |
| 13 Enthält Phenylalaninquellen | I4 Hafer                          |
| 14 mit Süßungsmittel           | I5 Dinkel                         |
|                                | J mit Lupine                      |
|                                | K mit Schalenfrüchten             |
|                                | K1 Mandel                         |
|                                | K2 Haselnuss                      |
|                                | K3 Walnuss                        |
|                                | K4 Cashewnuss                     |
|                                | K5 Pecannuss                      |
|                                | K6 Paranuss                       |
|                                | K7 Pistazie                       |
|                                | K8 Macadamianuss                  |
|                                | L mit Senf                        |
|                                | M mit Sojabohnen                  |
|                                | N mit Weichtieren                 |

## ERLÄUTERUNG ZUR KENNZEICHNUNG DER ZUSATZSTOFFE UND DER 14 HAUPTALLERGENE

Alle unsere Produkte können Spuren von Weizenglutenen enthalten, da wir ein mehlverarbeitender Betrieb sind und Kreuzkontaminationen nicht ausgeschlossen werden können

Alle Preise verstehen sich in EURO inklusive des Services und der jeweils gültigen Mehrwertsteuer.