

## WANN HABEN SIE ZULETZT EINEN WERMUT PROBIERT?

### Martini Vermouth

Italienischer Wermut  
bianco | d'oro | rosso  
5 cl  
14,4/9 %-vol.  
3,80

### Lustau Vermut

Spanischer Wermut  
blanco | rosado | rojo  
5 cl  
15 %-vol.  
4,90

### Belsazar Vermouth Rosé

Deutscher Wermut  
5 cl  
17,5 %-vol.  
4,90

### Belsazar Rosé Tonic

Belsazar Vermouth Rosé |  
Thomas Henry Tonic Water  
6,90

### Aronia Spritz alkoholfrei

Aroniadirektsaft vom  
Hof Hagedstedt (Munderloh) |  
Ginger Ale | Zitrone |  
Heidelbeeren | Minze  
5,90

### Limoncelle Spritz

Limoncello | aufgefüllt mit  
einem Secco | Zitrone |  
Minze  
6,90



### Heidelbeer-Gin-Fizz |

Hausgemachter Heidelbeersirup  
(Heidelbeeren vom Hof  
Hagedstedt, Munderloh) |  
The Botanist Islay Dry Gin |  
Thomas Henry Soda  
7,90

Lillet Rosé White Peach  
(Lillet Rosé, aufgefüllt mit  
Schweppes White Peach) |

Pfirsich |

Minze

Euro 6,90

### Americano

Campari | Martini rosso |  
Thomas Henry Soda | Orange  
5,90

### Negroni

Campari | Martini rosso |  
Tanqueray London Dry Gin |  
Orange  
6,90

## VORSPEISEN

Alle Vorspeisen servieren wir Ihnen mit ofenfrischem Baguette.

Zucchini Salat   Rauke   Kräuterdressing   gebratene Pfifferlinge vegan	10,90
Römersalat   Avocadodressing   Feige   Schafsfrischkäse von Haverkamps Hofkäserei (Hurrel, Hude)   Schinkenmantel   Rosmarin   Munderloher Honig	12,90
Rapunzel   Balsamicodressing   gebeizter Wildschweinrücken   Aroniachutney	11,90

Gerne servieren wir Ihnen die Vorspeisen auch als  
Hauptgangportion, hier berechnen wir Euro 5,00 zusätzlich.

## SUPPEN

Püreesuppe von Strauchtomaten   Basilikumpesto   geröstetes Knoblauchbrot vegetarisch	7,90
Cremesuppe von Pfifferlingen   gebratenes Rehfilet	8,90

## IN DIE PILZE FERTIG LOS ...

Serviettenknödel   Pfifferlingsrahm   Rotkohlsalat vegetarisch	16,90
Gefüllte Portobellos   gerahmte Steinpilzbandnudeln   Rapunzel   Apfeldressing vegetarisch	16,90
Jägerschnitzel Paniertes Schweineschnitzel   Bratenjus   Champignons   Zwiebeln   Grilltomate   Bratkartoffeln	18,90
Gebratener Zander   Pfifferlingsrahm   Gemüsewürfel   Serviettenknödel	26,90
Rehrücken aus hiesiger Jagd   Kirschjus   gebratene Pfifferlinge   Knollenwinde   Kartoffelkrapfen	32,90

## SOMMERGETRÄNKE

Tinto de verano 0,2 l (Rotwein   Zitronenlimonade   Zitrone   Orange   Minze)	4,90
Thymian-Cassis-Limonade 0,3 l (Cassisnektar   hausgemachter Thymiansirup   Mineralwasser   Zitrone   Heidelbeeren   Minze)	4,90
Rock Shandy 0,4 l (Mineralwasser   Zitronenlimonade   Angostura   Zitrone)	3,80

## HAUPTSACHE HAUPTGERICHTE

Gefüllte Zucchini   Frischkäse   Rote Beete   Kartoffelkrapfen   Rotkohlsalat vegetarisch	16,90
Emder Räuchermatjes   Apfel-Joghurt-Sauce   Buschbohnen mit Speckstippe   rote Zwiebeln   Drillinge	17,90
Wiener Schnitzel   Paniertes Schnitzel vom Kalbsrücken   Preiselbeeren   lauwarmer Kartoffel-Gurken-Salat	25,90
Portion gebratene Speck-Pfifferlinge	6,90
Hüftsteak Strindberg Meerrettich-Zwiebel-Dijon-Senf-Kruste   Grilltomate   Süßkartoffelpommes	27,90

### Unsere Weinempfehlung des Monats

2019 Rosé (trocken)  
Weinhof Scheu  
Pfalz  
6,90

Alkohol: 12,0 Vol.-%   Restzucker: 5,0 g/l   Säure 6,6 g/l

Der perfekte Sommerwein: tolle Farbe, viel Frucht und Spritzigkeit. Ein fruchtbetonter Rosé aus Spätburgunder und Cabernet Cubin mit angenehmer, fein eingebundener Säure und einem schönen Trinkfluss. Der Scheu Rosé erinnert an einen Korb frisch gepflückter Erdbeeren, Himbeeren und Kirschen. Ein charmanter Verführer. Ein Roséwein ist ein vielseitiger Speisebegleiter, egal ob zur leichten Küche, bunten Salaten, Pasta oder zu rassigen Eintöpfen und gebratenem Fleisch.

Weitere offene Weine finden Sie in unserer Weinkarte!

# Probier **MA(H)L** sommerlich

Römersalat | Avocadodressing | Feige |  
Schafsfrischkäse von  
Haverkamps Hofkäserei (Hurrel, Hude) |  
Schinkenmantel | Rosmarin | Munderloher Honig

Püreesuppe von Strauchtomaten |  
Basilikumpesto |  
geröstetes Knoblauchbrot

Gebratener Zander | Pfifferlingsrahm |  
Gemüsewürfel | Serviettenknödel

Pavlova |  
Mascarponecreme | Beerenfrüchte | Cassissorbet

Euro 41

## FRUCHTSCHORLEN VON NIEHOFF-VAIHINGER

Cranberryschorle	0,4 l	3,80
Rhabarberschorle	0,4 l	3,80
Traubenschorle	0,4 l	3,90
Cassisschorle	0,4 l	3,90
Maracujaschorle	0,4 l	3,80
Apfelsaftschorle	0,4 l	3,60

## FLEISCHLOS GLÜCKLICH

# Probier **MA(H)L**<sub>fleischlos</sub>

Zucchini Salat | Rauke | Kräuterdressing |  
gebratene Pfifferlinge

Püreesuppe von Strauchtomaten | Basilikumpesto |  
geröstetes Knoblauchbrot

Gefüllte Portobellos | gerahmte Steinpilzbandnudeln

Pflaumenkompott | hausgemachtes Grieß-Vanille-Eis

Euro 32

## GETRÄNKE NORDISCH BY NATURE

Lütauer Süßmosterei | Schleswig-Holstein Nordseebräuse BIO

Apfel-Sanddorn-Traube

Apfel-Kirsche

Apfel-Rhabarber

0,33 l

3,90

## SÜSSES FINALE

Pavlova   Mascarponecreme   Beerenfrüchte   Cassissorbet	7,90
Pflaumenkompott   hausgemachtes Grieß-Vanille-Eis	7,90
Löwenzahnblütensorbet   Wodka Moskovskaya	5,90



Mövenpick Bourbon Vanille   Apfelkompott   WiesenEierlikör vom Hof Biebert (Munderloh)   Schlagsahne   Schokokeks	8,90
--	------

## FLÜSSIGES DESSERT: REGIONALER LIKÖR

Tungeler Bierlikör 20 % vol.	2 cl	2,60
Aus Schwarzbier hergestellt, mit Jamaika Rum, Honig und Gewürzen.		
Tungeler Hopfen-Likör 22 % vol.	2 cl	2,60
fruchtig, süß und bitter		



## WESTHOFFS KAFFEKULTUR UND REGIONALER TRESTERTEE

Tasse Kaffee		2,60
Cappuccino		2,70
Milchkaffee		3,40
Latte macchiato		3,60
Espresso		2,30
Doppelter Espresso		3,90
Espresso macchiato		2,80
<u>Hof Hagestedt   Munderloh</u>		
Aroniabeeren-Trestertee	Becher	2,00
Auf Wunsch mit Honig von der Imkerei Franz (Munderloh).		

## UNSERE REGIONALEN FLASCHENBIERE



Balzbräu: Pale Ale 5,4 vol.-%  
0,33 l

3,60



Wechselnde Sorten, unser Serviceteam berät Sie gerne!

0,3 l

3,90

## PERFEKTE BIERBEGLEITER IM SOMMERGARTEN

Süßkartoffel-Pommes-frites | Aioli

4,90

Käseschüssel |

Käsewürfel | Weintrauben | Oliven | Brot

8,50

Currywurst | Pommes frites

8,90

## APFEL-CIDER VON DER ELBE vegan

**elbler® ebbe**

Fruchtig, prickelnd und natürlich mit 100 % Bio-Äpfeln aus der Heimat.  
Lieblich, mild im Geschmack. Schön erfrischend mit nur 2,5 vol.-% Alkohol.  
Apfelwein aus 100 % Direktsaft, ohne Zuckerzusatz, ohne Farb- und Aromastoffe.

**Oder elbler® flut**

Mit 5,0 vol.-% Alkohol die stärkere Variante, aber natürlich immer noch  
mit 100 % Bio-Äpfeln nur von deutschen Obsthöfen.  
Fruchtig, leicht trockener Geschmack, der eiskalt genau richtig auffrischt.

0,33 l

4,90