

APERITIFS

Martini Vermut

Italienischer Wermut
bianco | fiero | rosso
5 cl
14,4/9/14,4 Vol.-%
Euro 4,50

Lustau Vermut

Spanischer Wermut
blanco | rosado | rojo
5 cl
15 Vol.-%
Euro 5,90

Noilly Prat

Französischer Vermouth
5 cl
18 Vol.-%
Euro 4,90

Vermut Fernando de Castilla

Ein Wermut auf der Basis
von Oloroso und
Pedro Ximénez, der acht
Jahre in Holzfässern
gelagert wurde.
5 cl
17 Vol.-%
Euro 6,90

Alle Wermuts servieren wir gut
gekühlt, auf Wunsch auch mit Eis
und Zitrone.

Sherry Emilio Lustau |

Fino „Jarana“ (trocken)
Amontillado „Los Arcos“
(halbtrocken)
5 cl
15/18,5 Vol.-%
Euro 5,90

Weißer Glühwein Spritz

Weißer Winzerglühwein |
aufgefüllt mit einem
Schaumwein
0,2 l
Euro 6,90

Wiesenkiez-Spritz

Wiesenkiez-Aperitif
(Apfel, Johannisbeere, Sauerkirsche,
Holunder und Wermut) |
aufgefüllt mit Schaumwein
0,2 l
Euro 6,90

Wild Berry Aperol

Aperol | aufgefüllt mit
Schweppes Wild Berry
0,2 l
Euro 6,90

Van Nahmen

Apfel-Quitten-Secco
alkoholfrei
0,1 l
Euro 4,30

Aronia Spritz alkoholfrei

Aroniadirektsaft vom
Hof Hagestedt (Munderloh) |
aufgefüllt mit
Schweppes Ginger Ale
0,2 l
Euro 6,90

VORSPEISEN

Gebeiztes Rehfilet | Waldorfsalat anders gedacht |
Apfel | Sellerie | Orange | Walnuss | Baguette 12,47

Gereifte Steckrübe | Feldsalat | Kartoffeldressing |
Kürbiskerne | Birne | Baguette 11,50

vegan

Getränkeempfehlung:

Apfel-Quitten-Secco alkoholfrei 0,1 l 4,30

Ubi bene, ibi patria.

Wo es dir gut geht, dort ist die Heimat.

Pacuvius (220 - 130 v. Chr.), römischer Tragödiendichter

Probieren Sie Heimat!

Drei Tapas rund ums heimische Wild.

13,43

Alkoholfreie Getränkeempfehlung:

Tasse Lapsang Souchong, klassischer mittelstarker Rauchtee

Euro 2,50

SUPPEN

Bouillon vom Tafelspitz | Grünkohlravioli 8,60

Getränkeempfehlung:

Sherry Amontillado „Los Arcos“ von Emilio Lustau 5 cl 5,90

Hühnersuppe wie früher 8,60

Wärmt Körper und Seele – ein Löffel Heimat.

Cremesuppe von der Schwarzwurzel | 7,63

Thymian-Croûtons

vegetarisch

WINTERLICHE HEIMATKÜCHE

Gebratenes Filet vom Kabeljau | Pinkelkruste |
Rosinengrünkohl | Senfkartoffeln 31,79

Oldenburger Grünkohl |
Kochwurst | Pinkel | Kasselerbraten |
wahlweise Salzkartoffeln oder Bratkartoffeln 24,90

Fasanenbrust -mit Rauch aromatisiert- |
Schmorsauce | gerahmte Schwarzwurzeln |
Rote Beete | Semmelklöße 28,89

Gekochter Tafelspitz vom Rind |
Meerrettichsauce | Bouillonkartoffeln 24,06

Pfeffer-Gulasch vom Feldhasen | Brombeere |
Apfel-Rotkohl | Bratkartoffeln 27,93

Getränkeempfehlung:
Portwein Ramos Tawny 10 years "Quinta de Ervamoira" 5 cl 6,90

Bardierte Wildentenbrust | Portweinjus |
Apfel-Rotkohl | Semmelklöße |
Feldsalat | Kartoffeldressing 33,72

CIDER VOM TUNGELER KRUG (WARDENBURG)

Aronia-Apfel Cider 5 Vol.-%
Für diesen Cider (Cider = Apfelwein) wurde Apfel- und Aroniasaft vom
Gut Altenoythe (Friesoythe) vergoren.

Blaubeer Cider 4,8 Vol.-%
Wunderbar spritziges Cider mit ausgeprägtem Blaubeer-Aroma und leichter Süße.
0,3 l 3,90

Probier MA(H)L

Winterliche Heimatküche

Gebeiztes Rehfilet | Waldorfsalat |
Apfel | Staudensellerie | Traube | Walnuss | Baguette

Bouillon vom Tafelspitz | Grünkohlravioli

Fasanenbrust -mit Rauch aromatisiert- |
Schmorsauce | gerahmte Schwarzwurzeln |
Rote Beete | Semmelklöße

Haselnuss-Panna-cotta |
Portweinzwetschgen | Quittensorbet

44,86

BIEREMPFEHLUNG VOM TUNGELER BRAUHAUS (WARDENBURG)

Rauchbier: 5 % Vol.-%. Es zeichnet sich durch eine rötliche Farbe und intensives, rauchiges Aroma aus, das an geräuchertes Holz oder Schinken erinnert. Die Rauchigkeit entsteht durch den traditionellen Einsatz von über Buchenholz geräuchertem Malz, das dem Bier eine einzigartige, herzhaft Note verleiht. Der Geschmack ist ausgewogen, mit einer leicht süßen Malzbasis, die die rauchigen Noten harmonisch ergänzt.

Wardenburger Dunkel 6,1 Vol.-%

Ein kräftiges dunkles Bier mit vollem Malzgeschmack.

Hergestellt ohne Verwendung von Röstmalz, dadurch besonderes mild.

0,3 l-Flasche

3,90

HAUPTSACHE HAUPTGERICHTE

Risottobällchen | Panko | Currysauce | Schmorgemüse |
bunter Salat | Balsamicodressing 20,20
vegan

Blätterteig-Tarte | Rote Beete |
Rapunzel | Kartoffeldressing 20,20
vegan

Emder Räuchermatjes | Apfel-Joghurt-Sauce |
grüne Bohnen | rote Zwiebeln | Bratkartoffeln 20,30
Getränkeempfehlung:
Grevensteiner Landbier 0,3 l 3,80

Champignon-Rahmschnitzel
Paniertes Schnitzel aus dem Schweinerücken |
Champignon-Rahmsauce | Pommes frites |
bunter Blattsalat | Balsamicodressing 22,13
Getränkeempfehlung:
Frisches Veltins vom Fass 0,4 l 4,90

Sehr geehrte Gäste,

da Umbestellungen aktuell überhandnehmen und damit verbunden die Fehlerquote steigt, bitten wir darum, keine Gerichte eigens zusammenzustellen. Die Sättigungsbeilage darf gerne ausgetauscht werden. Bitte beachten Sie, dass einige Umbestellungen einen Aufpreis mit sich ziehen.

**Sollten Sie an einer Nahrungsmittelunverträglichkeit leiden, wenden Sie sich bitte an unseren Service!
Gerne bieten wir Ihnen entsprechende Alternativen an.**

Vielen Dank!

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Niehoff-Vaihinger Schorlen (Apfel | Maracuja |
Rhabarber | schwarze Johannisbeere | rote Traube)
0,4 l 4,20

Winterlimonade
(Roter Winzerglühwein | Zitronenlimonade |
Orangensaft | Zitrone | Ingwer)
0,3 l 4,90

Probier **MA(H)L** vegetarisch

Gereifte Steckrübe | Feldsalat | Kartoffeldressing |
Kürbiskerne | Birne | Baguette

Cremesuppe von der Schwarzwurzel |
Thymian-Croûtons

Risottobällchen | Panko | Currysauce | Schmorgemüse

Getränkeempfehlung:
INSPIRATION 4.2 alkoholfrei still
Manufaktur Jörg Geiger
Schwaben

Feinsäuerlicher Auftakt durch die Johannisbeere, mundfüllende Brombeere,
würzige Noten der Paprika. Tannin und Säure sind im Mittelstück und
leicht scharfen Nachhall präsent.

0,375 l/17,00

Rote-Grütze-Sorbet |
Milchreisschaum | Granola

35,68

SATT HEISST NICHT, DASS KEIN DESSERT MEHR REINPASSEN WÜRDEN!

Rote-Grütze-Sorbet |
Milchreisschaum | Granola
vegetarisch 7,63

Haselnuss-Panna-cotta |
Portweinzwetschgen | Quittensorbet
fleischlos 9,57

Affogato al caffè |
Mövenpick Bourbon Vanille | Espresso 5,70
Schuss Disaronno Amaretto 2,5 cl plus 2,50
vegetarisch

Fürst Pückler-Eisbecher
Mövenpick Strawberry, Crème Vanilla und Chocolate Chips,
Schlagsahne und Krüllkuchen 7,63

UNSERE DIGESTIFEMPFEHLUNGEN ZUM GRÜNKOHL

Malted Kornbrand 1750 38 % vol. 2 cl 3,90
8 Jahre in Ruhe gereift.
Geschmacklich ist er intensiv kernig, süßlich malzig, leicht rauchig. Umrahmt von einer komplexen Barriqueholznote. Für alle, die auf eine geschmackliche Neuentdeckung gehen wollen.

REGIONALER LIKÖR AUS WARDENBURG (TUNGELN)

Tungeler Bierlikör 20 % vol. 2 cl 3,50
Aus Schwarzbier hergestellt, mit Jamaika-Rum, Honig und Gewürzen.



Weitere Spirituosen finden Sie in unserer Digestifkarte.

WESTHOFFS KAFFEEKULTUR UND REGIONALER TRESTERTEE

Tasse Kaffee	2,70
Tasse Cappuccino	2,80
Tasse Milchkaffee	3,60
Glas Latte macchiato	3,80
Tasse Espresso	2,40
Tasse Doppelter Espresso	3,90
Tasse Espresso macchiato	2,90

Hof Hagestedt | Munderloh

Becher Aroniabeeren-Trestertee	2,50
--------------------------------	------

Auf Wunsch mit Honig von der Imkerei Franz (Munderloh).

TEEGENUSS VON RONNEFELDT

Kännchen, auf Stövchen serviert	5,50
---------------------------------	------

Darjeeling Summer Gold

Blumige Eleganz und ein köstlich rundes Aroma zeichnen diese herausragende Sommerpflückung aus.

Assam Bari Irish Breakfast

Extravaganter Broken mit vielen goldenen Tips: kräftig, würzig, malzig.

English Breakfast

Ein weicher Ceylontee mit dem unverwechselbaren Geschmack: prickelnd und spritzig.

Earl Grey Aromatisierter Schwarztee mit Bergamottegeschmack

Morgentau Aromatisierter grüner Tee mit Mango-Zitrusgeschmack

Fruity Camomile Herb-süße Kamille, verfeinert mit Orangenschale

Refreshing Mint

Die beliebte Pfefferminze mit neuer Frischedimension durch Zitronengras.

Rooibos Cream Orange

Aromatisierter Kräutertee mit Vanille-Orangengeschmack

Sweet Berries Aromatisierter Früchtetee mit Erdbeer-Himbeergeschmack

Lemon Fresh Aromatisierter Früchtetee mit Zitrusgeschmack

Alle Preise verstehen sich inklusive Umsatzsteuer und Bediengeld.