

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

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

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

Sherry Emilio Lustau |

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

Porto Tonic

White Port | aufgefüllt mit
Schweppes Tonic Water
0,2 l
Euro 6,90

Amalfi Spritz

Campari | aufgefüllt mit
Schweppes Bitter Lemon
0,2 l
Euro 6,90

Limoncello Spritz

Limoncello |
aufgefüllt mit 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

Aronia Spritz alkoholfrei

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

Martini Floreale Spritz alkoholfrei

Martini Floreale | Apfelsaft
Thomas Henry Soda
0,2 l
Euro 6,90

VORSPEISEN

Feigen geblämmter Ziegenkäse Honig Walnüsse Thymian geröstetes Knoblauchbrot vegetarisch Getränkeempfehlung: VDP.GUTSWEIN P.+ P. Weiß (trocken) Sauvignon Blanc, Muskateller und Rivaner Weingut Graf Neipperg (Württemberg) 0,2 l	13,90 8,90
Geröstetes Rosinenbrot von der Bio-Backerei Barkemeyer (Kirchhatten) Sardinen Tamarillochutney frittierte Rucola Getränkeempfehlung: Fino „Jarana“ von Emilio Lustau Trockener Sherry, hellgelb, leicht, Mandelton. 5 cl	12,90 5,90
Carpaccio vom Hirschrücken Blattsalat Balsamicodressing Pinienkerne Parmesan Baguette	12,90

SUPPEN

Giouvarlakia Gemüsebrühe Hack-Reis-Bällchen	7,90
Bissara Marokkanische Suppe aus Hülsenfrüchten vegan	6,90

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 Umbestellungen einen Aufpreis mit sich ziehen können. Sollten Sie an einer Nahrungsmittelunverträglichkeit leiden, wenden Sie sich bitte an unseren Service! Gerne bieten wir Ihnen entsprechende Alternativen an. Vielen Dank!

KREUZ UND QUER DURCHS MITTELMEER

Caesar Salad | Römersalat | Dressing |
Knoblauchcroûtons | Parmesan |
Auberginenfächer, knusprig ausgebacken 18,90

Zucchinirollchen | Feta | Dattel | Frühlingszwiebel |
Tomatensauce | Couscous 20,90
vegetarisch

Geschmorte Beinscheibe vom Rind | Gremolata |
Paprikagemüse | gratinierte Thymianpolenta 29,90

Kalt serviert für warme Sommertage
Tomatengelee-Cannelloni | Frischkäse | Feta | Aprikose |
Rucola | Fenchel | Safran-Fenchel-Vinaigrette 22,90
fleischlos

Involtini römischer Art vom Rind | Basilikumpesto |
Knoblauch | Tomatensauce | Wachsbohnen |
Fächerkartoffeln 28,90

Unser Wein des Monats:

2023er "Nat´ Cool Drink Me" (Weißwein) trocken

Arinto, Azal, Avesso, Trajadura und Loureiro

Dieser Weißwein folgt einem Konzept minimaler Interventionen und ist aufgrund der Gärung in der Flasche von Natur aus trüb. Der Wein wurde bewusst nicht geklärt – die Farbe präsentiert sich als Zitrusgelb mit zarten grünen Reflexen. Die Aromatik erinnert an Weine, die vor vielen Jahren in der Vinho Verde Region produziert wurden, mit hefigen Noten sowie Anklänge von Zitrus, Pfirsich und Kräutern. Am Gaumen spürt man die exzellente Säure, feine Perlage, die Lebendigkeit verleiht sowie salzige Noten im Abgang. Dieser Wein soll unkompliziert schmecken: Schütteln Sie ihn vor dem Öffnen leicht und genießen Sie ihn mit leckeren Snacks!

Concept von Niepoort

Portugal

1,0 l/Euro 39,00

Probier MA(H)L

Kreuz und quer durchs Mittelmeer

Geröstetes Rosinenbrot von der
Bio-Backerei Barkemeyer (Kirchhatten) | Sardine |

Chutney | frittierte Rucola

Fino „Jarana“ von Emilio Lustau
Trockener Sherry, hellgelb, leicht, Mandelton.
5 cl/Euro 5,90

Giouvarlakia | Gemüsebrühe | Hack-Reis-Bällchen

Sherry Manzanilla (trocken) von Fernando de Castilla
5 cl/5,90

Involtini römischer Art vom Rind | Basilikumpesto |

Knoblauch | Tomatensauce | Wachsbohnen |

Fächerkartoffeln

Palo Cortado „Peninsula“ von Emilio Lustau
Trockene Rarität, die die Finesse und Würze des Amontillados mit der Fülle des
Oloroso vereint, sattes Goldbraun.
5 cl/Euro 6,90

Weißes Nougatparfait | Honig | Kirschen | Fleur de Sel

Boulard Calvados
Pays d'Auge VSOP.
2 cl/Euro 4,90

45

BIEREMPFEHLUNG VOM TUNGELER BRAUHAUS (WARDENBURG)

My-Bock 6,6 Vol.-%

Kräftig, malzig, mit Charakter

0,3 l-Flasche

3,90

HAUPTSACHE HAUPTGERICHTE

Pinsa Caprese

(Tomate, Mozzarella, Rucola, Bärlauchpesto)

14,90

fleischlos

Drei Matjesfilets | Bratkartoffeln |

bunter Salat | Joghurt-Kräuterdressing

21,00

Getränkeempfehlung:

Frisches Veltins vom Fass 0,4 l

4,90

Grevensteiner Landbier vom Fass 0,3 l

3,90

Rote Beete Wellington | Gemüsesauce |

Wachsbohnen | Fächerkartoffeln

28,90

vegetarisch

mit Salzkartoffeln rein pflanzlich

Friesenschnitzel

Auf Wunsch vieler Stammgäste wieder auf der Karte...

Hinweis: zu salzig, zu fettig, zu deftig, aber lecker!

Schweineschnitzel | Ammerländer Kernschinken | Tomaten |

Nordseekrabben | mit Sauce hollandaise gratiniert |

Bratkartoffeln | bunter Blattsalat | Balsamicodressing

24,90

ALKOHOLISCHE GETRÄNKE

Rock Shandy

(Mineralwasser | Zitronenlimonade | Angostura | Zitrone)

0,4 l

4,50

Tinto de verano

(Rotwein, Zitronenlimonade, Zitrone, Orange, Minze)

0,3 l

5,90

Kaiser-G'spritzter

(Sodawasser | Weißwein | Holunderblütensirup)

230 ml

5,90

Probier MA(H)L

vegetarisch

Feigen | geblämmter Ziegenkäse | Honig |
Walnüsse | Thymian | geröstetes Knoblauchbrot

Bissara | Marokkanische Suppe aus Hülsenfrüchten

Zucchinirollchen | Feta | Dattel | Frühlingszwiebel |
Tomatensauce | Couscous

Grießkuchen | Cremeeis |
Granatapfel

38

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Niehoff-Vaihinger Schorlen

(Apfel | Maracuja | Rhabarber | Traube)

0,4 l

4,30

Verjus Spritzer

(Verjus aus dem Perigord | Thomas Henry Soda Water)

240 ml

6,90



NEU NEU NEU

NORGIN „Null, Nix“ alkoholfrei (0% Vol.)

mit Thomas Henry Indian Tonic Water

240 ml

8,90

SATT HEISST NICHT, DASS KEIN DESSERT MEHR REINPASSEN WÜRDEN!

Grießkuchen | Cremeeis |
Granatapfel 8,90
vegetarisch

Weißes Nougatparfait | Honig | Kirschen | Fleur de Sel 9,90
vegetarisch

Affogato al caffè |
Mövenpick Bourbon Vanille | Espresso 5,90
Schuss Disaronno Amaretto 2,5 cl plus 2,50
vegetarisch

UNSERE DIGESTIFEMPFEHLUNG

Marzadro
Grappa Le Dic'otto Lune 41 % vol. 2 cl 4,90
Der Klassiker von Marzardo schlechthin, der le Dic'otto Lune – die 18 Monde.
Hergestellt wird der Dic'otto Lune aus Trestern der heimatlichen Region Trentino.
Danach ruht das Destillat noch 18 Monate lang in Eichenfässern. Der Dic'otto Lune
wird in kleinen Fässern aus Kirschholz, Esche, Eiche und Robinie ausgebaut. Der
„18 Monde“ ist seit 2011 fester Bestandteil zahlreicher Awards und
Medaillenverleihungen bei der International Wine & Spirit Competition: 2011
Silber, 2012 Gold, 2013 wieder Gold, 2015 Silber und 2016 erneut Silber.
Nase: füllige Düfte nach Trauben, Eichenholz und einer Spur Bourbonvanille
Gaumen: weiche und elegante Textur, mit Frische, Würze und einer cremigen
Vanillenote
Finish: langer und seidiger Abgang

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	2,90
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.