

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

Ramos Pinto

White Port
5 cl
19,5 %-vol.
Euro 5,90

Porto Tonic

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

Ibiza Spritz

Licor 43 | Limettensaft |
aufgefüllt mit Thomas Henry
Pink Grapefruit
0,2 l
Euro 7,50

Limoncello Spritz

Limoncello |
aufgefüllt mit Schaumwein
0,2 l
Euro 6,90

Melon Breeze alkoholfrei

Thomas Henry
Vivid Watermelon |
Limettensaft
0,2 l
Euro 4,90

Aronia Spritz alkoholfrei

Aroniadirektsaft vom
Hof Hagestedt (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

Süß-sauer mariniertes Schweinebauch |
Gurke | Sesam | Frühlingszwiebel |
Erdnuss | Baguette 13,90

Getränkeempfehlung:

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

Carpaccio vom Semmelknödel | Trüffelvinaigrette |
Radicchio | Birne | Estragon | Baguette 12,90
vegetarisch

Geröstetes Rosinenbrot von der
Bio-Backerei Barkemeyer (Kirchhatten) | Sardinen |
Tamarillochutney | frittierte Rucola 12,90

Getränkeempfehlung:

Sherry fino „Jarana“ von Emilio Lustau
5 cl 5,90

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!

SUPPEN

Cremesuppe von Pfifferlingen | Rehschinken 9,90
ohne Rehschinken, vegetarisch 8,40

Kartoffelcremesuppe | Parmesanschaum | Chip 8,90
fleischlos

Polenta-Pizza

Pfifferlinge | Scarmorza | Birne | Walnüsse | Rucola 17,90

fleischlos

Getränkeempfehlung:

My-Bock 6,6 Vol.-% vom Tungeler Brauhaus

0,3 l-Flasche 3,90

Paniertes Schnitzel aus dem Schweinerücken |

gebratene Pfifferlinge | Bratkartoffeln |

bunter Blattsalat | Balsamicodressing 26,90

Getränkeempfehlung:

Frisches Veltins vom Fass 0,4 l 4,90

Gebratene Tranche vom Lachs | Sesam | Sojasauce |

Pfifferlinge | Mangold | Buchweizennudeln | Koriander 29,90

Rehrücken aus hiesiger Jagd, rosa gebraten | Kirschjus |

gebratene Pfifferlinge | wilder Broccoli |

Herzoginkartoffeln 37,90

Unser Wein des Monats

2024 Lemberger Rosé
VDP.GUTSWEIN (trocken)
Weingut Graf Neipperg
Württemberg
Euro 29,00/0,75 l (Flasche)

Vinifizierung:

Eine "Saignée" aus unseren hochwertigen Lembergertrauben. Elegant, mit frischem Säurespiel, fruchtiger Nase und angenehmen Trinkfluss.

"Ein Rosé mit Eleganz"

Für die Saignée-Methode werden oft hochwertige Trauben verwendet, da der Roséwein als Nebenprodukt bei der Herstellung von hochwertigen Rotweinen entsteht.

Restsüße: 2,3 g/l Säure: 7,1 g/l Alkoholgehalt: 12,0 Vol.-%

Probier MA(H)L

Sommermenü

Süß-sauer mariniertes Schweinebauch |

Gurke | Sesam | Frühlingszwiebel |

Erdnuss | Baguette

Sherry Manzanilla (trocken) von Fernando de Castilla

5 cl/ Euro 5,90

Cremesuppe von Pfifferlingen | Rehschinken

Grauer Burgunder (trocken) von Scheu in der Pfalz

0,2 l/Euro 6,90

Hüftsteak Strindberg |

Meerrettich-Zwiebel-Dijon-Senf-Kruste |

wilder Broccoli | Süßkartoffelpommes | Aioli

Grevensteiner Landbier vom Fass

0,3 l/Euro 3,90

Pilz und Moos | Schokolade | Beeren

Portwein Ramos Tawny 10 years "Quinta de Ervamoira"

5 cl/Euro 6,90

49

PERFEKT FÜR DEN ABSCHLUSS

Espresso Tonic

Espresso | Thomas Henry Tonic Water

5,90

HAUPTSACHE HAUPTGERICHTE

Sommerlasagne |
Ricotta | Cherrytomaten | Pesto | Pinienkerne |
Mangold | frittierte Rucola 24,90
vegetarisch

Drei Matjesfilets | Bratkartoffeln |
bunter Salat | Joghurt-Kräuterdressing 21,00

Hüftsteak Strindberg |
Meerrettich-Zwiebel-Dijon-Senf-Kruste |
wilder Broccoli | Süßkartoffelpommes | Aioli 32,90
Getränkeempfehlung:
Grevensteiner Landbier vom Fass 0,3 l 3,90

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

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 25,90

SOMMERGETRÄNKEEMPFEHLUNG

Rock Shandy
(Mineralwasser | Zitronenlimonade | Angostura | Zitrone)
0,4 l 4,50

Probier MA(H)L

Fleischlos glücklich

Carpaccio vom Semmelknödel | Trüffelvinaigrette |
Radicchio | Birne | Estragon | Baguette

Kartoffelcremesuppe | Parmesanschaum | Chip

Sommerlasagne |
Ricotta | Cherrytomaten | Pesto | Pinienkerne |
Mangold | frittierte Rucola

Kalter Hund mit Zitrone |
Heidelbeereis

41

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Niehoff-Vaihinger Schorlen

(Apfel | Maracuja | Rhabarber | Traube | Cassis)

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!

Mini-Pils

Mango-Maracuja-Sorbet | Mascarponecreme 4,90
fleischlos

Kalter Hund mit Zitrone |

Heidelbeereis 8,90
vegetarisch

Getränkeempfehlung:

Scheu de Scheu Secco

0,1 l 4,90

Pilz und Moos | Schokolade | Beeren

vegetarisch 9,90

Tiramisù affogato |

Löffelbiskuit | Mascarponecreme | Espresso 8,90
fleischlos

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 heimatischen 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

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.

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.