

Vorspeisen

Avocado | Vegan

Avocado Salat mit Chiasamen, Leinsaat, Chili, Koriander, Teriyaki und Wildkräutern

€ 9,50

Mozzarella | Tomate

in Panko gebackener Büffelmozzarella mit Tomaten-Paprika Sugo, Taggiasca Oliven, Basilikum und Balsamico

€ 12,00

Thunfisch | Lachs

Pescaccio von Lachs und Thunfisch mit Nori, Limetten Vinaigrette zweierlei Kaviar, Wasabi, Safran und Meerestrauben

€ 14,00

Rind | Ei | Trüffel

Kurz gebratenes Rindertatar mit geröstetem Bauernbrot, Eigelbcreme, Salatflocken und italienischem Sommertrüffel

€ 14,00

Salate

Salat | Beeren | Spargel | Vegan

Vorspeisensalat mit Waldbeeren, grünem Spargel und Chiasamen

€ 8,50

Salat | Parmesan | Pinienkerne

Caesar Dressing mit Tomaten, Gurken, Radieschen und Brotchips

Klein: € 8,00

€ 10,00

Auf Wunsch auch mit:

Krossem Speck € 4,00

Tranchen vom Freilandhuhn € 5,00

Pilzen & Zwiebeln € 5,50

Rinderfiletspitzen € 8,00

Suppen

Erbse | Forelle

Schaumsüppchen von der Zuckererbse, mit geräucherter Bachforelle und Erbsenkresse

€ 7,50

Tomate | Paprika | Vegan

Kalte Gemüsesuppe „Gazpacho Art“ mit Croutons, Pinienkernen und Basilikum

€ 6,50

Pasta

Tagliatelle | Huhn | Gemüse „Unser Nudelklassiker seit 2014“

geschwenkte Tagliatelle mit Tranchen vom Freilandhuhn, Pilzen, getrockneten Tomaten, jungem Lauch, Parmesan und Pinienkernen

Klein € 10,50
€ 16,50

Tagliatelle | Krustentiere | Safran

Tagliatelle mit Black Tiger Garnelen, feinen Hummerstreifen, Safransoße, Salicorne und Paprika Julienne

Klein € 12,50
€ 18,50

Linsen | Gemüse | Vegan

Handgemachte Linsen-Tortellini, mit wilden Brokkoli, Staudensellerie, Ratatouille und Selleriepüree

€ 16,50

Burger und BBQ

Geräucherte Sauerei

Mit Buchenholz geräucherte BBQ-Spareribs mit Steak House Fritten und amerikanischem Cole Slaw Salat

€ 18,50

Getrüffeltes Bulle

200g Burger Fleisch mit Sommertrüffel, Trüffel-Mayonnaise, Cheddar, Gäurkchen, Brioche-Brötchen und Crisper Fries

€ 18,00

Der Mediterrane

200g Burger Fleisch mit getrockneten Tomaten, Katalanischen Oliven, Büffelmozzarella, Brioche-Tomaten-Brötchen und Crisper Fries

€ 18,00

Schweinerei

200g Burger Fleisch mit Speck-Zwiebelmarmelade, Speiglelei, Süßkartoffelbrötchen und Crisper Fries

€ 18,00

Hauptgänge

Fisch | Gemüse | Hummer

Loup de Mer Filet mit Hummer-Tranchen, glasierten Gemüse-Julienne, Selleriepüree und Langustenjus € 27,00

Seeteufel | Erbse | Nudeln

Gebratener Seeteufel mit Weißweinschaum, Zuckererbsen, Püree, grünem Spargel und Linsen-Tortelloni € 27,00

Rotbarsch | Safran | Sepia

Gebratenes Rotbarschfilet mit Safransoße, Chicorée, Radieschen, jungem Lauch und Sepia-Gnocchi € 22,00

Kalb | Kartoffel | Trüffel

Gebratene Kalbsleber mit kräftiger Jus, Pfannenfapfel, gebackenen Zwiebeln und getrüffeltem Kartoffelmousseline € 19,50

Schwein | Pilze | Spätzle

In Butterschmalz gebratenes Schweineschnitzel mit Rahm-Jus, sautierten Waldpilzen und handgemachten Spätzle € 21,50

Lamm | Gemüse | Kartoffel

Rücken vom Salzwiesenlamm mit Ratatouille, zweierlei Sellerie, confierten Kirschtomaten und Kartoffel-Parmesan-Gratin € 28,00

Typisch norddeutsch

Hausfrauen Matjes

Zwei Doppelfilets mit Hausfrauensöße, Bratkartoffeln und Zupfsalat € 15,50

Bremer Knipp

Kross gebratener Knipp mit Apfelmus, eingelegtem Gürkchen, Bratkartoffeln und Zupfsalat € 15,50

Labskaus

Fein gekochtes deutsches Corned Beef, mit Spiegelei, saurem Hering und roter Bete € 15,50

Steakkarte

Beste Produkte für den besten Geschmack.

Für unsere Steaks verwenden wir am Knochen gereiftes Rindfleisch höchster "dry Aged" Qualität.

Unser Fisch kommt der Firma F.L. Bodes aus Bremen.

Und auch Schwein, Wild und Geflügel beziehen wir ausschließlich aus artgerechter Aufzucht und von Ausgesuchten Lieferanten und Höfen.

Filet Steak vom Pommernrind
Das zarteste Stück

min. 200g € 31,00

Rib Eye Steak vom US-Rind
Küchenchefs Lieblingsstück

min 300g € 34,00

Rumpsteak „Japan Style“
Sehr stark marmoriert

min. 300g € 35,00

Puten Steak
Die magere Alternative

min 200g € 15,00

Zu allen Steaks Servieren wir Steakbaguette und confierte Ofen Tomaten

Zusätzlich empfehlen wir folgende Beilagen

Dips & Soßen

Rosmarin Jus,

Kräuterbutter

Helle Soße mit grünem Pfeffer

pro Topping € 1,50

Beilagen

Kleiner Salat € 4,50

Buntes Gemüse € 4,50

Pommes Frites € 3,00

Steak House Pommes € 3,00

Crisper Pommes € 3,00

Kartoffel-Kräuterpüree € 3,00

Bratkartoffeln € 3,50

Cole Slaw Salat € 2,50

Pilze und Zwiebeln € 3,50

Kartoffel-Senfpuree € 3,00

Kartoffel-Trüffelpüree € 4,00

Dessert

Worpswede | Dessert | Wiese „Unser Lieblingsdessert seit 2014“
Kreativer Streifzug durch unsere Patisserie mit Schokolade,
Eis, Minze, Vanille und Kleinkram € 10,00

Koch-Gesellenprüfung 2021
Mousse von weißer Schokolade und Mango,
mit Mango Kompott, Erdbeersoße und Crumble € 7,50
Probieren Sie das Prüfungsdessert unseres Auszubildenden Jacob.

Mascarpone | Cassis | Kaffee
Mascarpone Creme mit Cassis Sorbet,
Himbeeren und Cappuccino Gel € 7,50

Bremer Klassiker
Bremer rote Grütze mit Vanillesoße und Sahne Mini € 3,50
€ 6,50

Handgemachtes Eis vom „Wilstedter Milchkontor“
Vom Fachmagazin Falstaff zur Beliebteste Eisdiele Niedersachsens 2020 gewählt.

Kugel € 2,00
Sahne € 0,70

Bitte Wählen Sie ausfolgenden Sorten:

- Brombeere Balsamico Sorbet|Vegan
- Erdbeeren Sorbet|Vegan
- Schokolade
- Vanille
- Butterkeks Karamell
- Walnuss

Für die Lütten Gourmets

Mag ich Nicht

Schweineschnitzel\Erbsen Möhren Gemüse\Pommes

€ 7,50

Will ich Nicht

Nudeln\geriebener Parmesan\Tomaten Soße

€ 5,50

Will ich auch Nicht

Nudeln\geriebener Parmesan\Bolognesen Soße

€ 6,50

Ich weiß Nicht

Fischstäbchen\Erbsen Möhren Gemüse\Pommes

€ 6,50

Irgendwas anderes

Cheese Burger\Pommes

€ 6,50

Ich habe keinen Hunger

Einen extra Teller, um von den Tellern der Eltern zu naschen

€ 😊

Natürlich mag ich Eis

Kugel Vanilleeis\Erdbeersoße\Gummibärchen

€ 3,50

W-LAN Passwort

Auf Anfrage

unbezahlbar

Sehr geehrte Gäste, bitte beachten Sie, dass die Kinderkarte nur für Kinder bis 12 Jahren gilt.