

Vorspeisen

Avocado | Quinoa | **Vegan**

Gefüllte Avocado mit Quinoa, Chili, Kürbis und Wildkräutern € 10,50

Wasser | Salat | Limette

Tatar vom Blue- Sapphire- Lachs mit Kartoffelrösti, Honig-Senfsoße und feinen Salatflocken € 14,00

Kalb | Thunfisch

Vitello Tonnato mit Kapernäpfeln mit einem Salat von Taggiasca Oliven und halb getrockneten Tomaten € 14,00

Salate

Salat | Kürbis | Nuss | **Vegan**

Nussiger Feldsalat mit Birnen-Macadamia Dressing, Kürbis Chutney und Walnüssen € 8,00

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

Bete | Kokos | **Vegan**

Süppchen von der roten Bete und Kokosnuss mit Kräutern und Crackern € 7,50

Weidevieh | Gemüse

Kräftige Rinder Consommé mit Wurzelgemüse, Rosenkohlblättern, Kalbsfleisch und Eierstich € 8,50

Pasta, Risotto & Vegan

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

Safran | Meer | Kürbis

Cremiges Safranrisotto mit Eismeer Shrimps, Miesmuscheln, Kürbis und Portweinschaum

Klein € 11,50
€ 17,50

Kürbis | Gemüse | Vegan

Im Ofen geschmorter Hokkaido Kürbis mit handgemachten Pinienkern-Tortellini, Kürbispüree, Vanilletomaten und eingelegten Möhren

€ 16,50

Burger und BBQ

Geräucherte Rippchen

Mit Buchenholz geräucherte BBQ-Spareribs dazu Steak House Fritten und amerikanischer Cole Slaw Salat

€ 18,50

Getröffelter Bulle

200g Burger Fleisch mit Herbsttrüffel, Trüffel-Mayonnaise, Cheddar, Gürkchen, 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 Cheddar, Tomate, Süßkartoffelbrötchen und Crisper Fries

€ 18,00

Unsere Burger sind leicht rosa gegart, wünschen sie Ihren Burger durchgegart, bitte sprechen sie uns an.

Hauptgänge

Fisch | Gemüse | Hummer

Loup de Mer Filet mit Hummer-Tranchen, glasierten Gemüse-Julienne, Selleriepüree und Langustenjus € 28,00

Zander | Muschel | Bete

Zanderfilet mit Miesmuscheln, Burgunderschaum, rote Bete Gemüse, Romanesco und Gnocchi € 25,00

Fisch | Shrimps | Safran

Filet vom Steinköhler mit Eismeer Shrimps, Kürbis und cremigem Safranrisotto € 24,00

Schwein | Kartoffel | Salat

In Butterschmalz gebratenes Schweineschnitzel mit Jus, Preiselbeeren, Bratkartoffeln und Gurken-Schmand Salat € 21,50

Gans | Rotkohl | Klöße

Keule von der Heidegans mit Soße, Preiselbeeren, Rotkohl, Maronen und Kartoffelklöße € 25,50

Hirsch | Gemüse | Kartoffel

Gebratener Hirschrücken mit Getrüffelten Rosenkohlblättern, Sellerie Glasierten Möhren und Kartoffel-Parmesanschnitte € 28,50

Ente | Gemüse | Kartoffel

Brust und Keule von der Freiland Ente mit kräftiger Jus, Apfelrotkraut, Rosenkohl und Kartoffelklöße € 28,50

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

Deutsches Landuro Schweinefilet
aus Thüringen „saftig mild“

min. 200g € 23,00

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-Senfpuée € 3,00

Kartoffel-Trüffelpüree € 4,00

Gurken-Schmand Salat € 4,50

Dessert

Worpswede | Dessert | Wiese „Unser Lieblingsdessert seit 2014“

Kreativer Streifzug durch unsere Patisserie mit Schokolade, Eis, Minze, Vanille und Kleinkram

€ 10,00

Azubi | Gesellenprüfung | 2021

Mousse von weißer Schokolade und Mango, mit Mango Kompott, Erdbeersoße und Crumble

€ 7,50

Der Klassiker

Zwei Kugeln Vanilleeis mit heißen Kirschen und Sahne

€ 7,00

Bremer Klassiker

Bremer rote Grütze mit Vanillesoße und Sahne

Mini € 3,50

€ 6,50

Handgemachtes Eis vom „Wilstedter Milchkontor“

Vom Fachmagazin Falstaff zur beliebtesten Eisdiele Niedersachsens 2020 & 2021 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 | Bolognese Soße

€ 6,50

Ich weiß Nicht

Fischstäbchen | Erbsen Möhren Gemüse | Pommes

€ 6,50

Irgendwas anderes

Geflügel Nuggets | Pommes

€ 6,50

Ich habe keinen Hunger

Ein 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.