



Die Geflügelhaltung auf dem Biohof am Kolk ist etwas Besonderes.  
Die Hühner und Hähne leben in Mobilställen und können so regelmäßig  
auf eine frische Weidefläche umziehen.

Ihre Rasse „Coffee und Cream“ stammt aus einer ökologischen Züchtung und ist eine  
Zweinutzungsrasse. Die Hühner legen weniger Eier als die bekannten „Turbo-  
Hennen“, werden dafür aber schwerer. Und auch ihre Brüder legen mehr Fett an,  
weshalb es sich lohnt sie aufzuziehen. Zu jeder Legehennen wird deshalb ein Gockel  
gehalten. Denn Henne, Hahn und Ei gehören zusammen.

### Unser Menü von Hühnern vom Biohof am Kolk:

Zart gegarte Hühnerbrust im Speckmantel gebraten  
An einem knackigem Romanasalat in Parmesandressing  
und knusprigen Brotchips  
13,50 €.

\*\*\*

Klare Hühnersuppe  
mit heimischen Gemüse und Ravioli  
6,90 €.

\*\*\*

In Tomaten-Rotweinsauce geschmorte Hühnerkeule  
mit mediterranem Gemüse und würzigem Bulgur  
24,80 €.

Köstliche Dessertvariation  
8,50 €

4 Gang Menüpreis  
42,00 €.



## Suppen

Feine Paprikarahmsuppe  
mit Rindfleischhackbällchen und Löninger Feta  
7,90 €.

\*\*\*

Cremige Krustentiersuppe  
mit frischen Nordseekrabben und Parmesanröllchen  
8,50 €.

## Vorspeisen

Im Wang Tang Teig gebackener Löninger Fetakäse  
an einem asiatischem Gemüsesalat in Honig-Sesam Marinade  
11,60 €.

\*\*\*

Mit Basilikum-Pesto und Parmesan gebratenes Tramezzini  
auf gegrillten Anti Pastigemüse und mit Parma Schinken  
14,50 €.

Vegetarisch ohne Schinken 11,50 €.

\*\*\*

Carpaccio vom Rinderfilet  
mit gehobeltem Parmesan, sizilianischem Olivenöl  
und marinierten Rucola  
14,90 €.



Unsere Hasetaler Ackerknolle  
In der Folie gegart, im Salatrand, mit dreierlei Käse  
(Büffelmozzarella, Parmesan und heimischen Feta)  
18,80 €.

### Frische Salate der Saison

Klein 4,00 € Mittel 8,50 € Groß 11,50 €

Großer gemischter Salat der Saison  
mit zart gebratenem Hähnchen – Brust – Filet, dazu  
frisch gebackenes Baguette mit hausgemachter Kräuterbutter  
16,50 €.

\*\*\*

Großer gemischter Salat der Saison  
mit gebratenen Rindfleischstreifen, dazu  
frisch gebackenes Baguette mit hausgemachter Kräuterbutter  
18,50 €.

\*\*\*

Großer gemischter Salat der Saison  
mit in Kräuterbutter gebratene Garnelen, dazu  
frisch gebackenes Baguette mit hausgemachter Kräuterbutter  
17,90 €.

## Fischgerichte

In Butter gebratenes Zanderfilet  
an einer Krustentiersoße,  
mit frischem Marktgemüse  
und einem Süßkartoffelpüree  
26,50 €.

\*\*\*

Grätenfreie ganze Scholle „Finkenwerder Art“  
mit Speck und Zwiebeln in Butter gebraten,  
dazu herzhaft Bratkartoffeln und Salat.  
22,50 €.  
Mit Krabben 27,50 €.

\*\*\*

In Kräutern gebratene Garnelen  
auf Bandnudeln in Pesto-Rahm,  
mit warmen Anti-Pasti Gemüse  
und mariniertem Rucola  
26,50 €.  
Vegetarisch ohne Garnelen  
16,50 €.



## Fleischgerichte

Gebratenes Schweinelachs-Schnitzel  
mit einem Salat von heimischen Gurken, Bacon-Bohnen  
und herzhaften Bratkartoffeln  
18,90 €.

\*\*\*

Unser Pfeffermühlenburger mit einem hausgemachtem Patty  
vom schwarzen Ochsen, mit knusprigen Pommes frites,  
pikanter BBQ-Soße, geschmorten Zwiebeln, gebratenem Bacon,  
schmelzendem Goudakäse, Salat und Tomaten im hausgemachten  
Joghurt-Rosmarin Bun  
19,50 €.

\*\*\*

Zart gegrilltes Pfefferrumpsteak mit pikanter Pfeffersoße,  
und einer Folienkartoffel gefüllt mit Gemüse in Rahm,  
29,90 €.  
Mit Rinderfiletsteak statt Rumpsteak 39,90 €.

\*\*\*

Medaillons vom gebratenen Schweinefilet  
überbacken mit Tomate und Büffelmozzarella  
dazu gefüllten Ravioli (Spinat und Ricotta) in Paprikarahm  
und ein bunter Salatteller  
25,80 €.



### Unsere kleinen Desserts im Glas:

Eierlikör mit cremigem Vanilleeis im Belgischem Schokolademantel  
5,30 €.

\*\*\*

Zart schmelzendes Wallnusseis mit griechischem Joghurt,  
Honig und Nüssen  
5,80 €.

\*\*\*

Kleines Erdbeerragout mit zart schmelzendem Vanilleeis  
5,60 €.

### Dessert:

Erdbeer-Zabaione mit Vanilleeis  
6,50 €.

\*\*\*

Drei Sorten Löninger Käse, (Tilsiter, Bergkäse und Bockshornkleekäse)  
mit Schwarzbrot  
9,50 €.

\*\*\*

Variation von heimischen Erdbeeren.  
Cremig, gebacken, Eis und frische Erdbeeren  
8,70 €.

### Unsere Eissorten:

Vanille, Schokolade, Erdbeere, Walnuss, Pistazie, Apfel Sorbet  
Pro Kugel 2,00 €.