



Oktoberfest-Karte

Vorspeisen:

Hausgemachte Leberknödelsuppe
Rindfleischsuppe mit kleinen Leberknödeln und Gemüse

7,50 €.

Bunter Weißwurstsalat in einer süßen Senf Marinade
mit Radieschen und einer Weißwurst Praline

13,90 €.

Tatar vom Weiderind mit gebackenen Kapern, süßem Senf,
Gewürzgurke, cremigen Eigelb und einer Käsebrezel

15,90 €.

Hauptgerichte:

Zart geschmorter Schweinebauch vom Duroc Strohschein
an einer würzigen Senf-Jus, mit Popcorn von der Schwarte,
Bayerisch Kraut und herzhaften Bratkartoffeln

25,80 €.

Rosa gebratener Zwiebelrostbraten
mit gebackenen Zwiebeln, einer Zwiebel-Jus,
Käsespätzle und Salat

31,50 €.

Oktoberfestplatte
Leberkäs, Weißwurst, Leberwurst und gebratene Blutwurst
mit einem Salat von jungen Kartoffeln und Radieschen,
süßem Senf und einer Brezel

24,50 €.



Für unsere hausgemachten Buttersorten
und den selbst gebackenen Broten vorweg
berechnen wir 1,50 € pro Person.
Wenn Sie unser Brot nicht wünschen bestellen Sie es bitte
ab.

Suppen:

Pfifferlings-Cremesuppe
mit frischen Pfifferlingen und gebratenen Speck und Zwiebeln
8,30 €.

Cremige Krustentier-Rahmsuppe
mit Nordseekrabben und Frischkäse-Espuma
8,90 €.

Vorspeisen:

In Mandeln gebackene Ziegenfrischkäse Bällchen
mit hausgemachtem Anti Pasti Gemüse
und mariniertem Sommersalat
13,80 €.

Duett von Bio-Tomaten vom Hof am Kolk in Löningen.
Fruchtige Tomatensuppe und frischer Tomatensalat
mit cremigen Büffelmozzarella und einem Kapern-Basilikum Pesto
14,50 €.

Carpaccio vom Rinderfilet
mit gehobeltem Parmesan, sizilianischem Olivenöl
und marinierten Rucola
16,90 €.



Vegetarisch:

Hasetaler Ackerknolle
mit hausgemachter Kartoffelcreme,
und in Zwiebeln gebratenen frischen Pfifferlingen
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
16,80 €.

Großer gemischter Salat der Saison
mit gebratenem Lachsfilet, dazu frisch
gebackenes Baguette mit hausgemachter Kräuterbutter
17,80 €.

Großer gemischter Salat der Saison
mit in Kräuterbutter gebratene Garnelen, dazu
frisch gebackenes Baguette mit hausgemachter Kräuterbutter
18,90 €.



Fischgerichte

Grätenfreie ganze Scholle „Finkenwerder Art“
mit Speck und Zwiebeln in Butter gebraten,
dazu herzhaft Bratkartoffeln und Salat
23,50 €.

Mit Krabben 28,50 €.

Auf der Haut gebratenes Lachsfilet mit einer Ziegenfrischkäsekruste,
mit hausgemachter Gemüse-Anti Pasti, Kräuter-Creme Fraiche
und gebackener Polenta-Schnitte
27,90 €.

In Kräutern gebratene Garnelen
auf einem Krustentier Risotto mit Frühlingszwiebeln und Kirschtomaten
dazu mariniertes Rucola
28,50 €.

Fleischgerichte

Gebratenes Schweinelachs-Schnitzel
auf in Speck und Zwiebeln gebratenen Champignons in Rahm,
mit krossen Pommes frites und buntem Salatteller
19,50 €.

Zart gegrilltes Pfefferrumpsteak mit pikanter Pfeffersoße,
einer Folienkartoffel mit Kräuterquark und frischem Marktgemüse
30,50 €.

Mit Rinderfiletsteak statt Rumpsteak 39,90 €.

Unser Pfeffermühlenburger mit einem hausgemachtem Patty
vom schwarzen Ochs, mit hausgemachtem Cole Slow, zweierlei Käse,
knusprigen Pommes frites,
karamellisierten roten Zwiebeln, gebratenem Bacon,
Salat und Tomaten im hausgemachten Kartoffel-Rosmarin-Bun
19,90 €.

Auch Vegetarisch ohne Patty, mit gegrillter Zucchini
14,50 €

Rosa gebratenes Schweinefilet Im Speckmantel
mit gefüllten Ravioli im Kürbisragout und kleinen Tomaten,
dazu ein bunter Salatteller



Unsere kleinen Desserts im Glas:

Eierlikör mit cremigem Vanilleeis im Schokolademantel

Frische marinierte Himbeeren
mit cremigen Joghurt und Pistazieneis

Hugo-Tiramisu mit Minze, Sekt und Holunderblüte im Glas serviert

Cremiges Karamelleis mit Baileys und gesalzenen Mandeln

Dessert:

Pfirsich-Zabaione mit mariniertem Weinbergpfirsich
Und cremigen Wallnusseis

Unsere Eissorten:

Vanille, Schokolade, Erdbeere, Walnuss, Pistazie,
Apfel Sorbet, Weißer-Nougat, Karamelleis (laktosefrei und vegan).