

Speisenkarte

Heimat ist da, wo wir zu Hause sind!

Auch in diesem Jahr widmen wir uns ganz bewusst unseren regionalen Anbietern und deren Produkten.

Ganz nach dem Motto: „Heimat ist da wo wir zu Hause sind“ haben wir leckere regionale Zutaten zu neuen Gerichten kreiert.

Wir möchten Ihnen gern die Vielfalt unserer Region näherbringen. Von unserem Golfplatz: Honig, Äpfel von Hahne/Gleidingen, Säfte aus Ruthe sowie Kräutern aus dem eigenen Garten und vieles mehr.

Probieren und genießen Sie von den Vorspeisen bis zum Dessert den Geschmack Niedersachsens. Unsere Stärken liegen in der Bodenständigkeit unserer Heimat und in der guten Qualität der einzelnen Produkte.

Ein Beispiel für die Herkunft unserer Produkte:

Honig – Golfplatz Gleidingen, Imker Zimmermann
Käse – Bulles Bio-Käserei aus Kalefeld
Äpfel – Obsthof Hahne/Gleidingen
Obst/Gemüse – Firma Balcer/Gleidingen
Rind/Kalb – Schleswig-Holstein
Schweinefleisch/Putenfleisch – Gestland/Wildeshausen
Wildschwein/Reh – Region Leinemasch, Jäger Ebeling
Wildschwein/Reh – Golfplatz Gleidingen, Jäger Steenken, Jäger Fiedler
Bier – Herrenhausen/Hannover
Apfelsaft – Forschungsgut Ruthe
Erdbeeren – Erdbeerhof Meyer, Gleidingen
Mineralwasser – Mineral- und Heilquelle Bad Pyrmont
Ginger Ale, Tonic, Ginger Breeze – Mineral- und Heilquelle Bad Pyrmont

Essen – Es ist der wichtigste Teil des Lebens. Es verbindet uns mit dem Land auf dem wir Leben und bringt uns Menschen näher zusammen.

Vorspeisen

– Regional –

Kleiner Salat

Frische Blatt- und Rohkostsalate
mit Sylter Joghurt-Dressing oder hausgemachten Essig- Ölvariationen
EUR 4,90

Gratinierter Hofziegenfrischkäse von Bulles Bio-Hof aus Kalefeld
mit Rosmarin, Tomaten, Paprika, Zucchini und Knoblauch-Öl
serviert in der Eisenpfanne
EUR 10,50

Warme Scheiben vom Hirsch auf Rauke-Salat
mit Grafschafter Goldsaft-Vinaigrette und Johannisbeer-Chutney
EUR 11,50

Scheiben vom Holsteiner Schinken mit Orangen und Preiselbeeren im Ofen
gegart,
dazu Wachtel-Spiegelei und frischgeriebener Meerrettich
EUR 11,00

Zu allen Vorspeisen reichen wir einen Brotkorb.

Suppen

Thailändische Kokosmilchsuppe
mit Ingwer, Zitronengras und Chilis,
dazu Butterfly-Garnelen

vegan/vegetarisch EUR 4,90
mit Butterfly-Garnelen EUR 5,50

– Regional –

Vom Lande ...

Gleidinger Brotsuppe mit Schmand und gebratenen Steinpilzen
EUR 4,90

Zu allen Suppen reichen wir einen Brotkorb.

Vegetarisch/Vegan

Steinpilz-Ravioli
mit Waldpilz-Ragout
und Kirschtomaten
EUR 11,50

Quinoa-Erbсен-Knusperbällchen
an Humus und hausgemachtes Chutney sowie Salatbouquet
EUR 9,50

– Vegan –

„Green Curry Khanom“
Eine Spezialität aus Südthailand
mit Erbsen, grüne Bohnen, Ingwer, Chili und Kaffirblättern,
dazu Basmatireis
EUR 12,50

Vom Grill

180 g EUR 18,50	Argentinisches Rumpsteak 250 g EUR 22,50	300 g EUR 26,50
180 g EUR 16,50	Weide-Lammrücken 250 g EUR 18,50	300 g EUR 20,50
180 g EUR 14,50	Hirschmedaillons 250 g EUR 16,50	300 g EUR 18,50
180 g EUR 13,50	Putensteak 250 g EUR 15,50	300 g EUR 17,50
	Zanderfilet 160 g EUR 16,50	

„Black Tiger“ Garnelen-Spieß
12 Stück EUR 18,50 24 Stück EUR 32,00

Ganz nach Lust und Laune können Sie unsere Grilladen mit folgenden Beilagen kombinieren:

– Regional –

„Heideland“

Schwarmstedter Kartoffel-Puffer an Heidepilzsauce,
Speckbohnen und Apfelmus

„Fit & Vital“

Blattsalat mit Gurke, Tomate, Paprika, Sylter Joghurt-Dressing
an Kräuter-Butter, hausgemachtem Chutney und Brotkorb

Green Curry Khanom, eine Spezialität aus Südthailand
mit Erbsen, grüne Bohnen, Ingwer, Chili und Kaffirblättern,
dazu Basmatireis

Dessert

– Regional –

Gleidinger Honig-Rosmarin-Parfait
an heißen Brombeeren
EUR 6,00

Gleidinger Apfelspalten
mit Apfelbrand & braunen Zucker
karamellisiert,
dazu knusprige Walnüsse und Vanilleeis
EUR 6,00

Gereifter und junger Rohmilchkäse
von Bulles Bio-Käsehof aus Kalefeld
an Nüssen, Trauben und hausgemachten Chutneys,
dazu reichen wir eine Brotauswahl
EUR 8,50