

Der Geschmack der Heimat

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 die Gerichte unserer Speisekarte zusammengestellt.

Auch in diesem Winter möchten wir Ihren Wünschen nach der traditionellen deutschen Küchen erfüllen.

So haben wir Ihre Lieblingsgerichte, die „fast vergessenen“ Klassiker in unserer Winterspeisekarte wieder aufleben lassen.

Wir möchten Ihnen gern die Vielfalt unserer Region näher bringen. Von unserem Golfplatz-Honig, Äpfeln und Kartoffeln von Hahne/Gleidingen, Säfte aus Ruthe und Wildspezialitäten aus eigener Jagd und vieles mehr.

Probieren und genießen Sie von der Vorspeise bis zum Dessert den Geschmack Niedersachsens.

Unsere Stärken liegen in der Bodenständigkeit unserer Heimat und in der guten Qualität einzelner Produkte.

Ein Beispiel für die Herkunft unserer Produkte:

Honig – Golfplatz Gleidingen, Imker Zimmermann

Kräuter - Golfplatz Gleidingen, eigener Anbau

Äpfel – Obsthof Hahne/Gleidingen

Joghurt – Hemme Milch aus der Wedemark

Obst/Gemüse – Firma Balcer/Gleidingen

Käse – Bio Käsehof Bulle aus Kalefeld

Rind – Schleswig-Holstein

Küstensenf – Wilhelmshavener Senfmanufaktur „Senfonie“

Schweinefleisch/Putenfleisch – Gestland/Wildeshausen

Wildschwein/Reh – Region Leinemasch, Jäger Ebeling/Fiedler

Bier – Herrenhausen/Hannover

Apfelsaft – Forschungsgut Ruthe

Mineralwasser – Mineral- und Heilquelle Bad Pyrmont

Ginger Ale, Tonic, Ginger Breeze – Mineral- und Heilquelle Bad Pyrmont

Obstbrände/Obstgeiste – Brennerei Kullmann & Sohn/Loburg, Sachsen-Anhalt

Wein - Weingut Gebrüder Anselmann/Edesheim, Pfalz

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

„Salatbalkasten“

Marktsalat der Saison mit gerösteten Croutons

dazu Sylter Joghurt-Dressing oder Gleidinger Honig-Senf-Dressing
oder Essig- Ölvariation von der Gewürzmanufaktur Wiberg,

Zu allen Salaten reichen wir einen Brotkorb, Kräuter-Quark und Chutney.

Bitte wählen Sie Ihre Lieblingsvariante:

Marktsalat der Saison mit gerösteten Croutons

EUR 7,50

- Regional -

Bio - Ziegenkäse vom Hof Steinrausch & Honig-Walnüssen

+ EUR 5,00

Avocado & Ei

+ EUR 4,50

6 knusprige Black Tiger Butterfly-Garnelen (1)

+ EUR 8,00

Putenbruststreifen

+ EUR 5,50

Streifen vom Roastbeef und gehobelter Parmesan

+ EUR 7,50

„Salatpower für 2 Personen“

Große Schüssel Marktsalat mit zweierlei Dressing und Dips

dazu Bio-Ziegenkäse mit Honig-Nüssen,

Putenbruststreifen,

Avocado & Ei

sowie Butterfly-Garnelen (1)

p.P. EUR 14,-- (Bestellung ab 2 Pers.)

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

Vorspeisensalat

- Regional -

Wildkräutersalat
mit Joghurt-Dressing oder Essig- Ölvariation
EUR 4,50

Suppen

Heimatgenuss mit einem Schuß Fernweh ...

Süßkartoffel-Kokosmilchsuppe
mit Ingwer, Zitronengras und Chilis

vegetarisch EUR 4,90
mit 3 Butterfly-Garnelen EUR 6,20
(1)

- Regional -

Zitronen-Frischkäsesuppe
mit Kräutern aus dem eigenen Garten und getrockneten Kornblumen

vegetarisch EUR 4,90
mit knusprigem Hühnchen-Spieß EUR 5,90

Zu allen Suppen reichen wir einen Brotkorb.

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

Vegetarisch/Vegan

- Vegetarisch -

Spaghetti
mit gebratenen Kräuterseitlingen,
Kirschtomaten, Ruccola und Parmesanspäne
EUR 13,50

- Regional/vegetarisch -

Gratinierter Hofziegenfrischkäse von Bulles Bio-Hof aus Kalefeld
mit Rosmarin, Tomaten, Paprika, Zucchini und Knoblauch-Öl
serviert in der Eisenpfanne
EUR 12,50

- Vegan -

Thai Red Curry „Surat Thani“,
eine Spezialität aus Südthailand
mit Wok-Gemüse und Asia-Nudeln
(2)
EUR 12,00

- vegetarisch -

Kartoffel-Feta-Rosmarinstrudel
mit Oliven und Tomaten-Aprikosen-Chutney
(9)
EUR 11,50

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

- Vom Grill -

| | | |
|-----------------|--------------------------|-----------------|
| | Argentinisches Rumpsteak | |
| 180 g EUR 19,50 | 250 g EUR 23,50 | 300 g EUR 27,50 |
| | Weide-Lammrücken | |
| 180 g EUR 17,50 | 250 g EUR 21,50 | 300 g EUR 25,50 |
| | Hirschmedaillons | |
| 180 g EUR 16,50 | 250 g EUR 20,50 | 300 g EUR 24,50 |
| | Putensteak | |
| 180 g EUR 14,50 | 250 g EUR 16,50 | 300 g EUR 18,50 |
| | Kabeljaufilet | |
| | 160 g EUR 17,50 | |

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

- Regional -

I. „Senfonie“ (2,13)

mit knusprigen Speckstreifen,
Habanero-Senfbutter, Friesensenf und Rotweinsenf,
dazu grüne Bohnen-Bündchen und Rosmarin-Kartoffeln

- Regional -

II „Chef's Kräuter-Garten“ (2,13)

gewürzt mit hausgemachtem Wildkräuter-Ursalz
an Apfel-Ginsauce,
Kräuterseitlingen und hausgemachte Kartoffel-Plätzchen

III. - Fernweh -

(2)

Thai Red Curry „Surat Thani“, eine Spezialität aus Südthailand
mit Wok-Gemüse, Kroepek und Asia-Nudeln

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

- Dessert -

- Regional -

Hausgemachter Frozen Joghurt aus Hemme-Joghurt
mit Honig glasierten Walnüssen
und heißen Himbeeren
EUR 6,00

- Regional -

„Warmer Apfel-Crumble nach Oma Marthel“
Hähne-Äpfel unter Omas knusprigen Streuseln
und Vanille-Eis
EUR 6,00

- Regional -

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

