

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

Kleine Snacks

Butterstulle wie früher ...
knuspriger Speck, Käse, 2 Spiegeleier
EUR 8,50

Rühreier
knuspriger Speck, Landbutter, Brotkorb
EUR 8,50

2 Spiegeleier
knuspriger Speck, Landbutter, Brotkorb
EUR 8,50

*

Warmer Leberkäse im Brötchen
süßer Senf
EUR 4,90

*

1/4 Ciabatta belegt nach Wahl
EUR 3,90

1/4 Ciabatta Caprese mit Pesto und Basilikum
EUR 4,90

1/2 Brötchen belegt nach Wahl
EUR 2,--

1/2 Brötchen mit Rauchlachs
EUR 3,20

1 ganzes Brötchen belegt nach Wahl
EUR 2,90

Roggenvollkornbrot belegt nach Wahl
EUR 3,80

Roggenvollkornbrot mit Rauchlachs
EUR 4,80

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

Bistrokarte

Rustikales Roggen-Fladen-Sandwich, in zwei Variationen:

„BLT“

gefüllt mit Speck, Käse, Tomate, Salat

EUR 8,90

„Ziegenfrischkäse“

gefüllt mit warmen Ziegenfrischkäse, Paprikastreifen,
getrockneten Tomaten, Salat, Pesto

EUR 9,80

Currywurst,

Pommes frites rot/weiß

EUR 8,90

Spaghetti Bolognese mit Parmesan

EUR 13,50

„Burger Time“

„Nordic Craft Burger“ vom Husumer Rind

Cheese & Bacon, Salat, Cocktailsauce, Pommes rot/weiß

EUR 14,50

„Fish & Chips“

Seelachs „Küstenbackfisch“ mit Pommes frites und Remouladensauce

EUR 13,50

„Aus unserer Heimat“

Gleidinger Bratkartoffeln

mit Speck, Zwiebeln und 2 Spiegeleiern

EUR 10,50

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

„Salatbaukasten“ Marktsalat der Saison

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

Brotkorb mit unseren hausgemachten Dips
Chutney und Kräuterquark

Bitte wählen Sie Ihre Lieblingsvariante:

Marktsalat der Saison, gerösteten Croutons
EUR 8,50

Ziegenfrischkäse, Knusperheidelbeeren und geröstete Nüsse
+ EUR 7,00

6 knusprige Black Tiger Butterfly-Garnelen
+ EUR 8,00

Putenbruststreifen
+ EUR 6,50

Rinderhufstreifen und Parmesan
+ EUR 9,50

Gern können Sie unsere hausgemachten Produkte
wie z.B. Chutneys, Mojos und Grillsaucen
sowie Essige, Marmeladen und Gewürze bei uns kaufen.
Sprechen Sie uns an ☺

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

- vegan/vegetarisch -
Kleiner Wildkräutersalat
Joghurt-Dressing oder Essig- Ölvariation
EUR 5,90

- vegan -
Gerstoni aus dem Schaumburger Land
Knusper-Bällchen aus Gerstoni & Bio-Linsen,
Chutney und Kräuterquark, Brotkorb
EUR 13,50

- vegan -
„Pasta al pomodoro“
Spaghetti mit frischer Tomatensauce,
Basilikum
EUR 12,50

Zusätzlich zu dieser Speisekarte finden Sie auf unserer Tafel im Restaurant
täglich wechselnde Empfehlungen.

- Vom Grill -

Vom Norddeutschen Rind – saftiges Huftsteak
180 g EUR 22,50 250 g EUR 25,50 300 g EUR 29,50

Putensteak aus dem Gestland
180 g EUR 16,50 250 g EUR 18,50 300 g EUR 20,50

Zanderfilet
160 g EUR 20,50

Bitte wählen Sie zu diesen Grilladen Ihre Lieblingsbeilage:
„American Style“
mit Krautsalat, knuspriger Bacon, Pommes und BBQ-Sauce
oder
„Aus unserer Heimat“
mit Produkten von Meyers Hof aus Wassel/Sehnde
mit roten Zwiebeln, Spiegelei von Freilandhühnern
und gebratene Rosmarin-Kartoffeln

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 -

„Von Freilandeiern aus Wassel“
Honig-Parfait
hausgemachter Eierlikör,
Knusperheidelbeeren aus der Heide
EUR 9,50

„Hahnes Gleidinger Äpfel“
„Warmer Apfel-Crumble nach Oma Marthels Rezept“
Hahne-Äpfel, knusprige Streusel, Vanille-Eis
EUR 9,50

(Wartezeit ca. 20-25 Min, da wir den Crumble frisch backen)

Lust auf Eis ? 😊

Gern reichen wir Ihnen unsere Eiskarte.

Liebe Gäste !

Benötigen Sie Informationen über Allergene in unseren Speisen ?

Bitte fragen Sie das Personal oder wenden Sie sich direkt an die Restaurantleitung.

Eine Speisekarte mit Zusatzstoffen und Allergenauszeichnungen

erhalten Sie in Papierform

oder per QR Code auf Ihr Handy.



Speisekarte 2022

Die Zusatzstoffe und Allergene
sind unserer Speisekarte mit folgenden Zahlen gekennzeichnet:

1= mit Konservierungsstoff, 2= mit Geschmacksverstärker, 3= mit Antioxidationsmittel,
4= mit Farbstoff, 5= mit Phosphat, 6= mit Süßungsmittel, 7= koffeinhaltig, 8= chininhaltig,
9=geschwärzt, 10=enthält Phenylalaninquelle, 11=Nitritpökelsalz
, A=Glutenhaltiges Getreide, Roggen, Gerste, Hafer B=Eierzeugnisse, C=Erdnusserzeugnisse,
D=Milcherzeugnisse, E=Sellerieerzeugnisse, F=Sesamerzeugnisse, G=Lupinenerzeugnisse, H=Krebstiere, I=Fischerzeugnisse,
J=Sojaerzeugnisse, K=Schalenfrüchte, L=Senferzeugnisse, M=Schwefeldioxid und Sulphite mit mehr als 10 mg/kg
N=Weichtiere

Das Highlight für alle Steakfans !

Dry Aged Steaks aus Norddeutschland

Dry Aged Beef ist heiß begehrt.
Der Trend ist nicht nur unter Steak-Kennern gefragt.

Bei der Trockenreifung entstehen nicht nur unverkennbare Aromen aus Nuss und Butter, auch die Konsistenz verbessert sich. Das Fleisch wird im Laufe der Alterung mürbe, das heißt die Fasern werden weicher und das Steak somit insgesamt zarter.

Cowboysteak ca. 900 g

Cut aus der Hochrippe, ca. 6 cm dick.
Wird auch Ribey-Bone genannt.

EUR 54,-- (für 1 – 2 Pers.)

Porterhousesteak ca. 900 g

Ähnlich wie ein T-Bone Steak aus flachem Roastbeef,
Der typische T-Knochen teilt das Steak in zwei Bereiche,
in Roastbeef und Filet.

EUR 58,-- (für 1 – 2 Pers.)

Wir bitten um eine Vorbestellung von mind. 6 Std.

Zubereitungszeit ca. 30 Min

Wir empfehlen folgende Beilagen:

Habanero-Senfbutter, BBQsauce, Salat und Bratkartoffeln