

Abendkarte

Frühjahr 2024



Vorspeisen und Kleinigkeiten

Hausbrot 6,90

mit Frischkäsecreme

Hummercreme-Süppchen 12,90

Japanische Teigtaschen mit Schwein und Garnele

(Biertipp: Brew Dog Pale Ale)

Carpaccio vom Rinderfilet 14,90

Senfsauce | Ruccola | Parmesan

(Biertipp: Bochart Braunbier)

Variation von der Karotte 14,90

Erdnuss | Ingwer

(Biertipp: La Trappe Wit)

Gebratene Riesengarnelen 16,90

Avocado | Mango | Curry

(Biertipp: Samuel Smith Aprikose)

Posthalterei Brotzeit 20,90

Hausbrot | Frischkäse | Aufschnitt-Variation | hausgemachte Pastete vom Durocschwein
perfekt zum Teilen - auch außerhalb der Küchenöffnungszeiten

(Biertipp: Pinkus Altbier hell)

Salate

Bunte Blattsalate im Brickteighörbchen 13,90

Mit Honig-Senf- oder Joghurtdressing

(Biertipp: Kona LongboardLager)

wahlweise mit:

... mit gebackenem Camembert 16,90

und Preiselbeeren

... mit hausgebeizter Lachsforelle 18,90

Gurkenschmand | Honig-Senf-Dillsauce

Unser Schweinefleisch beziehen wir von Rathsmann in Lüne. der Zander kommt von der Aquakultur Kaiserzander in Porta Westfalica. unsere Lachsforelle von der Nordhauser Mühle in Ostercappeln. Unser Brot stammt aus den Öfen der Lohner Landbäckerei und das Hähnchenfleisch kommt aus Steinfurt vom Hof Overesch.

Abendkarte

Frühjahr 2024



Hauptgerichte

Unser Kivelingsteller 26,90

Rückensteak vom Durocschwein (250g) | Bratkartoffeln | Spiegelei | Bohnengemüse | Kräuterbutter
(Biertipp: Riegele Kellerbier vom Fass)

Schnitzel vom Durocschwein 21,90

Bratkartoffeln | Beilagensalat | mit Champignonrahmsauce oder Preiselbeeren
(Biertipp: Bochert Braunbier)

Königsberger Klopse vom Durocschwein 21,90

Kapernveloute | Kartoffelpüree | Rote Beete Salat
(Biertipp: Duvel Original)

Geschmorte Rinderschulter 26,90

Portweinsauce | Rahmwirsing | Kartoffelstampf
(Biertipp: Riegele Aechtes Dunkles)

Gebratenes Filet vom Zander 29,90

Variation von Zwiebelgewächsen | Graupenrisotto | Beure Blanc
(Biertipp: Stone Buenaveza Mexican Lager)

Vegetarisch

Graupenrisotto 19,90

Variation von Zwiebelgewächsen | Parmesanschaum
(Biertipp: Riegele Liberis IPA alkoholfrei)

Grünes Thai-Curry (vegan) 18,90

Gemüse | Reis

Wahlweise mit drei Riesengarnelen 24,90

(Biertipp: Augustiner hell)

Nachtisch

Schokokuchen mit flüssigem Kern 11,90

Passionsfruchtsüppchen | Vanilleeis
(Biertipp: Lervig Nitro Stout)

Interpretation vom Latte Macchiato 12,90

...weitere Leckereien auf der Dessertkarte!

Unser Schweinefleisch beziehen wir von Rathsmann in Lüne. der Zander kommt von der Aquakultur Kaiserzander in Porta Westfalica. unsere Lachsforelle von der Nordhauser Mühle in Ostercappeln. Unser Brot stammt aus den Öfen der Lohner Landbäckerei und das Hähnchenfleisch kommt aus Steinfurt vom Hof Overesch.