



Gemischter Salat

4,50 EURO

Großer gemischter Salat

7,50 EURO

Ceasarsalat

Romanasalat, Kirschtomaten,
Parmesan, Croutons, Dressing

9,90 EURO

...mit gebratenen Putenbruststreifen

12,90 EURO

...mit gebratenen Garnelen

14,90 EURO

Vegetarisch

Ziegenkäse

Rote Beete, Feldsalat und Pinienkerne

16,50 EURO

Pilz-Lauchquiche

mit Blattsalat und Trüffelvinaigrette

13,50 EURO



Suppen

Thai-Chicken Soup
mit Sesam und Kokos
5,50 EURO

Schaumburger Hochzeitssuppe
mit Klößchen, Eierstich, Gemüse und Nudeln
5,50 EURO

Erbsencremesüppchen
mit Ziegenkäse-Minzschaum
5,50 EURO

zu den Suppen servieren wir Baguette.

Wild, Wald und Weide

Wildgriller
die Wildbratwurst von Maitre Wild
Preiselbeersenf, Rotkohl und Kartoffelpüree
11,90 EURO

Schaumburger Zungenragout
Madeirasoße mit Saucischen, Klößchen, Champignons
Petersilienkartoffeln, Salatteller
17,90 EURO

Sauerbraten vom Hirsch
Rosinensoße mit Mandeln,
Wurzelgemüse, Kartoffelklöße
18,90 EURO

In Kaffeeöl confierter Wildschweintrücker
Brokkoli, Bratkartoffelschaum und Bratkartoffeln
28,50 EURO



Hähnchenbrust Orientalisch

auf Gemüse und Safranreis

14,90 EURO

Grünkohl

mit Kohlwurst, Kassler und Bratkartoffeln

16,90 EURO

Halbe Ente

in Orangensoße

mit Rotkohl und Kartoffelklößen

19,80 EURO

Orecchiettenudeln

mit gebratener Salsiccia in leichter Gorgonzolasoße

mit Spinat und Pinienkernen

16,50 EURO

Zweierlei vom Lamm

Rücken mit Oliven-Kräuterkruste und geschmorte Schulter

Mit Kräuterpolenta und geschmolzenen Tomaten

26,50 EURO

Wiener Schnitzel

Kalbsschnitzel mit Pommes frites,

Preiselbeeren und Blattsalat

21,90 EURO

Steaks

Rumpsteak 200 Gramm

24,90 EURO

Rumpsteak 300 Gramm

29,90 EURO

unsere Steaks servieren wir mit hausgemachter

Kräuterbutter und Salat

Wählen Sie mit Pommes frites oder Bratkartoffeln.



Fisch

Lachsfilet auf der Haut gebraten
mit hausgemachter Tagliatelle in Kräuterpesto
14,90 EURO

Filet vom Winterkabeljau „Skrei“
auf der Haut gebraten
mit Rauchfischbrandade und Blattspinat
24,90 EURO

Unsere Weinempfehlung

Lugana Pansere DOC, Venetien
Strohfarben mit Grünreflexen,
Aromen von Zitrusfrüchten, frisch, trocken
0,2l 8,50 EURO

2015 El Coto Crianza, Rioja
Intensiver harmonischer Wein, samtig-weich
mit Vanillenote, trocken
0,2l 6,20 EURO

Desserts

Warmer Apfelstrudel
mit Bourbon-Vanille Eiscreme
5,20 EURO

Schokoladenkaramelltarte
Walnußeis
7,50 EURO

Hausgemachte Crème brûlée
mit Fruchtsorbet
7,50 EURO