

Vorspeisen

| | |
|---|---------|
| Gefüllte Avocado „Vegan“ mit Quinoa, Tomate, Gurke und Wildkräutern | € 9,50 |
| Hausgebeizter Gewürzlachs mit roter Bete, Gurke, Radieschen, Brot und Sprossen | € 13,50 |
| Vitello Tonnato „Paulas Style“ Sous-vide gegarter Kalbsnack mit Sesam-Thunfisch, Sardellen, Kapern und Thunfischsoße | € 16,00 |

Salate

| | |
|---|--------------------------------|
| Kleiner Herbstsalat feiner Zupfsalat mit Kräuterdressing, Nüssen, Avocado und Granatapfel | € 6,50 |
| Gemischter Salat „Caesar Style“ mit Parmesan, Gurken, Tomaten, Radieschen, Pinienkernen und Brotchips | Klein: € 8,00 Groß: € 12,00 |
| Auf Wunsch auch mit: | |
| Gebratenem Speck | € 3,00 |
| Tranchen vom Freilandhuhn | € 5,00 |
| Rinderfiletspitzen | € 8,00 |
| Pilzen & Zwiebeln | € 5,50 |

Suppen

| | |
|--|--------|
| Schaumsüppchen vom Muskatkürbis mit Curry und Sonnenblumenkernen | € 7,50 |
| Gans und Pilze Essenz von Waldpilzen mit eigener Einlage, Trüffel und Gänseravioli | € 9,50 |

Hausmannskost

| | |
|---|---------|
| Labskaus mit saurem Hering, Spiegelei und Kartoffel-Schnittlauchstampf | € 14,00 |
| Bremer Knipp mit Apfelkompott, Gewürzgurke, Bratkartoffeln und Zupfsalat | € 13,50 |
| Hausgemachter Brathering mit Remouladensoße, Zwiebel-Bratkartoffeln und Salat | € 14,50 |
| Handgerollte Rinderroulade in kräftiger Soße mit Rosenkohl, Rotkohl und Kartoffelklößen | € 16,50 |

Fondue Spezialitäten

Wir liefern die Zutaten und Sie genießen nach Herzenslust

| | |
|---|---------|
| Veganes Fondue buntes Gemüse, Pilze und Tempura Teig zum selbst garen, mit Rosmarin-Kartoffeln, kleinem Salat und zweierlei Dips | € 15,50 |
| Miesmuschel Fondue 500g Frische Muscheln im Safran-Gemüsefond mit geröstetem Baguette, Kräuterbutter und Knoblauch-Mayonnaise | € 16,50 |
| Land und Meer Tranchen von Rind, Pute und Thunfisch zum selbst garen, mit Kartoffeln, Pilzen, Blumenkohl, Möhren, Brokkoli, kleinem Salat und Dips | € 26,00 |

Hauptgänge

| | |
|---|---------|
| Gebratenes Filet vom Nordsee Kabeljau mit Safransoße, Miesmuscheln, eingewecktem Gemüse und grobem Kartoffelstampf | € 25,00 |
| Kurz gebratener Sesam Thunfisch mit knackigem Wok Gemüse, Sprossen, Chili, Korianderjoghurt und feinen Nudeln | € 29,00 |
| Lachsfilet mit Kartoffelschuppen, Rahmkraut, Speckwürfelchen, gezupften Rosenkohlblättern und Kräuter Beurre Blanc | € 24,00 |
| In Butterschmalz gebratenes Schweineschnitzel mit Pilzen „a la Creme“, Rosenkohlherzen, Portweinbirne und Spätzle | € 19,50 |
| Saftige Lammhaxe aus dem Ofen mit kräftiger Jus, Sellerie, getrüffelten Rosenkohlblättern und zweierlei Kartoffel | € 26,00 |
| Brust von der Heidegans mit Apfelrotkohl, kräftiger Soße, Rosenkohl und Kartoffelklößen | € 28,00 |

Pasta & Vegan

| | |
|--|-------------------------------|
| Tagliatelle/Huhn/Gemüse geschwenkte Tagliatelle mit Tranchen vom Freilandhuhn, Pilzen, getrockneten Tomaten, jungem Lauch, Parmesan und Pinienkernen | Klein € 11,50 groß € 17,50 |
| Tagliatelle mit Miesmuscheln und Kürbis, Kräutern, Pinienkernen und Safran | Klein € 10,50 groß € 15,50 |
| Dan Dan Mian (Vegan) scharfe chinesische Nudeln mit Ingwer, Szechuan Pfeffer, Chili, Sesam und Erdnüssen | € 14,50 |
| Pochierte Kartoffel-Kräuterknödel (Vegan) mit Pilzen „a la Creme“, buntem Gemüse und Kresse | € 12,50 |

Steakkarte

Bestes Rindfleisch für den besten Geschmack. Für unsere Steaks verwenden wir am Knochen gereiftes Rindfleisch höchster Qualität und von ausgesuchten Rinder Rassen.

| | |
|---|-------------------|
| Filetsteak vom Pommernrind <i>kräftig marmoriert</i> | min. 200g € 29,00 |
| Rib Eye Steak vom US-Rind <i>Küchenchefs Lieblingsstück</i> | min 300g € 33,00 |
| Rumpsteak „John Stone“ <i>„Dry Aged“ mit Fettschicht</i> | min. 300g € 33,00 |
| Putensteak <i>die magere Alternative</i> | min 200g € 15,00 |

Zu allen Steaks Servieren wir Steakbaguette und confierte Ofen Tomaten

Zusätzlich empfehlen wir folgende Beilagen

Dips & Soßen

Rosmarin Steaksoße,
BBQ Salsa,
Kräuterbutter
Helle Soße mit grünem Pfeffer
pro Topping € 1,50

Beilagen

| | | | |
|--------------------|--------|---------------------|--------|
| Kleiner Salat | € 4,50 | Bratkartoffeln | € 3,50 |
| Buntes Gemüse | € 3,50 | Baked Beans | € 2,50 |
| Pommes Frites | € 3,00 | Pilze und Zwiebeln | € 3,50 |
| Steak House Pommes | € 3,00 | Kartoffel-Senfpüree | € 3,00 |

Burger & Flammkuchen

Burger "Rind und Speck"

medium gegartes Pommernrindfleisch mit Speck-Zwiebel Marmelade, Cheddar Käse, geräucherter Paprika, geschmorten Zwiebeln und Süßkartoffel-Sesambrötchen

€ 16,50

Zu unserem Burger empfehlen wir

Pommes Frites € 3,00

Steak House Pommes € 3,00

Flammkuchen Frankreich

mit Speck, Zwiebeln, jungem Lauch und Creme Fraiche

€ 10,50

Dessert

Worpsweder Dessert Wiese

kreativer Streifzug durch unsere Patisserie mit Schokolade, Eis, Minze, Vanille und Kleinkram

€ 10,00

Halbflüssiger Schokoladenkuchen

mit Nougat-Krokant Eis, Birne, Brombeere und kandierten Orangenstreifen

€ 9,50

Bremer Klassiker

Bremer rote Grütze mit Vanilleeis, Vanillesoße, Sahne und Früchten

€ 6,50

Handgemachtes Eis vom Bauernhof „Wilstedter Milchkontor“

Kugel € 2,00

Sahne € 0,70

Bitte Wählen Sie ausfolgenden Sorten:

- Brownie
- Himbeere Pfirsich Sorbet
- Zwetschge Zimt Sorbet
- Schokolade
- Vanille
- Erdbeere Sorbet
- Rum Krokant