

## Vorspeisen

---

### **Zweierlei vom Kalb**

Kalbstatar mit rohem Landei, Kalbsnackern im Kümmelsud,  
dazu gegrillte Kräuterseitlinge, Avocado und Brotcracker € 14,00

### **Skrei Filet im Brotmantel**

mit Safran, Muschel, Sellerie, Karotte und Seehasen Kaviar € 12,50

### **Carpaccio von bunter Bete**

hauchdünn geschnitten und mit einer Macadamia-Trauben Vinaigrette roh mariniert,  
dazu geröstete Kerne, Kräuter und Quinoa € 9,00

## Salate

---

### **Kleiner Wintersalat**

Feiner Zupfsalat mit Grünkohl, Birnenspalten, Kürbis und Kernen € 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 von der Schwarzwurzel**

mit eigener Einlage und glasierten Zwiebeln € 7,50

### **Essenz von Meeresfischen mit Safran**

Krustenterravioli, Miesmuscheln, Skrei und Saibling € 9,50

## Hausmannskost

---

### **Herzhafter Grünkohlteller**

Grünkohl nach Oma´s Rezept mit seinen Fleischbeilagen und Bratkartoffeln € 14,50

### **Bremer Knipp**

mit Apfelkompott, Gewürzgurke, Bratkartoffeln und Zupfsalat € 13,50

### **Handgerollte Rinderroulade**

in kräftiger Soße, mit Rosenkohl, Rotkohl und Kartoffelklößen € 16,50

## Hauptgänge

---

### **Auf der Haut gebratenes Skrei Filet**

mit Dijonsenf Soße, glasiertem Salicorne und Kartoffelmousseline € 25,00

### **Saiblings Filet**

auf jungem Grünkohl, ausgelassenem Speck und Kartoffelkugeln € 21,00

### **Zander und Krustenterravioli**

mit Sepia, Zwiebelgemüse und Hummersoße € 23,50

### **In Butterschmalz gebratenes Schweineschnitzel**

mit Pilzen „a la Creme“ Rosenkohlherzen, Portweinbirne und Spätzle € 19,50

### **Medaillon vom Wildschweinrücken**

mit kräftiger Jus, Sellerie, getrüffeltem Rosenkohlblätter und zweierlei Kartoffel € 23,00

### **Kalbsfilet mit Kastanienkruste**

Morcheln, Winterspargel in Rahm und Servietten-Knödel € 24,50

## Steakkarte

---

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

<b>Filetsteak vom Pommernrind</b> <i>Kräftig marmoriert</i>	min. 200g € 29,00
<b>Rib Eye Steak vom US-Rind</b> <i>Küchenchefs Lieblingsstück</i>	min 300g € 33,00
<b>Hirschrücken Steak</b> <i>Aus Norddeutscher Jagd am Knochen</i>	min. 300g € 33,00
<b>Putensteak</b> <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

## 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**

Kräuter, Pinienkerne 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

## 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

## Für die Lütten Gourmets

---

### **W-LAN Passwort**

Sommer2012

unbezahlbar

### **Kleines Schweineschnitzel**

Mit Erbsen Möhren Gemüse und Pommes

€ 5,50

### **Tagliatelle mit geriebenem Parmesan**

Und wahlweise Tomaten oder Bolognesen soße

€ 4,50

### **Fischstäbchen**

Mit Erbsen Möhren Gemüse und Pommes

€ 4,50

### **Geflügel nuggets**

Mit Smiley Pommes und Gurkenscheiben

€ 5,50

### **Räuberteller**

ein extra Teller, um von den Tellern der Eltern zu naschen.

Sehr geehrte Gäste bitte beachten Sie, dass die Kinderkarte nur für Kinder bis 12 Jahren gilt