

Vorspeisen

Carpaccio vom Pommernfilet mit Kapernäpfeln, Pinienkernen, Parmesan und Wildkräutern	€ 14,00
Räucheraal „Kunterbunt“ mit Forellenkaviar, Orange, Brot, Bete und feinem Zupfsalat	€ 15,00
Carpaccio von bunter Bete hauchdünn geschnitten und mit einer Macadamia-Trauben Vinaigrette roh mariniert, dazu geröstete Kerne, Kräuter und Quinoa	€ 9,00

Salate

Nussiger Vorspeisensalat feiner Zupfsalat mit Erdnüssen, Sesam, Radieschen und Avocado	€ 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

Cremesuppe von der Brunnenkresse mit eigener Einlage und Croûtons	als Tassenportion: € 5,00 als Tellerportion: € 6,50
---	--

Kräftige Geflügelessenz mit Stubenküken, Morcheln und Frühlingsgemüse	€ 8,50
---	--------

Hausmannskost

Kalbsleber Berliner Art mit geschmorten Zwiebeln, Apfel und Kartoffelstampf	€ 14,50
Bremer Knipp mit Apfelkompott, Gewürzgurke, Bratkartoffeln und Zupfsalat	€ 13,50
Handgerollte Rinderroulade in kräftiger Soße mit Johannisbeeren-Rotkraut und Spätzle	€ 16,50

Hauptgänge

Auf der Haut gebratenes Skrei Filet mit Dijonsenf-Soße, glasiertem Salicorn und Kartoffelmousseline	€ 25,00
Gebratenes Forellenfilet mit Senfsoße, feinem Gurkengemüse und Kartoffelkugeln	€ 20,00
Auf der Haut gebratenes Zanderfilet mit Jus, Burgunderschaum und Speck-Linsengemüse	€ 23,50
In Butterschmalz gebratenes Schweineschnitzel mit Pilzen „a la Creme“ Spätzle und Gurken-Schmand Salat	€ 19,50
Rücken vom Iberico Schwein im eigenen Schinkenmantel mit glasiertem Gemüse und gebackenen Kräuterküchlein	€ 25,00
Zart geschmortes Kalbsbäckchen mit Primitivo-Jus, glasierten Rüben und Kartoffel-Schnittlauchstampf	€ 23,00

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
Hirschrücken Steak <i>aus Norddeutscher Jagd am Knochen</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

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 Trüffel und Speck

feinem Frühlingslauch und geriebenem Parmesan

klein € 13,50
groß € 19,50

Dan Dan Mian (Vegan)

scharfe chinesische Nudeln mit Ingwer, Szechuan Pfeffer,
Chili, Sesam und Erdnüssen

€ 14,50

Hirse Dinkelsteak (Vegan)

mit Pilzen „a la Creme“ und glasiertem buntem Gemüse

€ 15,50

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

Tiramisu-Schnitte von der Williams Birne

mit eingelegten Birnenkugeln, Frucht und Eis € 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 aus folgenden Sorten:

- Schwarzwälder Kirsch
- Himbeer-Pfirsich-Sorbet
- Ananas-Limette
- Schokolade
- Vanille
- Erdbeer-Sorbet
- Matcha-Himbeere

Für die Lütten Gourmets

W-LAN Passwort

auf Anfrage unbezahlbar

Kleines Schweineschnitzel

mit Erbsen-Möhren-Gemüse und Pommes € 5,50

Tagliatelle mit geriebenem Parmesan

und wahlweise Tomaten- oder Bolognese-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