

## Vorspeisen

---

### **Carpaccio vom Pommernfilet**

mit Kapernäpfeln, Pinienkernen, Parmesan und Wildkräutern € 14,00

### **Variation vom „Steimbker“ Bio Ziegenkäse**

Gebacken, gratiniert und natur mit Crôutons, Kräutern und Trauben € 10,50

### **Carpaccio von bunter Bete**

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

### **Duett von Hummer und Spargel**

gebratener Hummerschwanz, Hummersalat, Spargelmousse und Wildsalat  
€ 16,00

## Salate

---

### **Bunter Spargelsalat**

mit gerösteten Walnüssen, Radieschen und grünem Salat € 8,50

### **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 heimischen Spargel**

mit eigener Einlage und Crôutons

Tasse: € 6,50

Teller: € 9,50

### **Klare Essenz von Frühlingsgemüsen „vegan“**

mit Gemüsestreifen, Morcheln,

Spargel und Kartoffel-Bärlauch Ravioli

€ 8,50

## Hausmannskost

---

### **Kalbsleber Berliner Art**

mit geschmorten Zwiebeln, Apfel und Kartoffelstampf

€ 16,50

### **Bremer Knipp**

mit Apfelkompott, Gewürzgurke, Bratkartoffeln und Zupfsalat

€ 13,50

### **Roastbeef kalt**

mit Remouladensoße, Bratkartoffeln und kleinem Salat

€ 15,50

## Spargel vom Hof Göllner

---

### **Pfund heimischer Spargel**

mit Worpstedter Kartoffeln, Hollandaise oder zerlassener Butter € 17,00

dazu empfehlen wir Ihnen:

Räucherlachs aus „Klein Meckelsen“	€ 8,50
Bärlauch Schinken 100g	€ 7,00
Holsteiner Katenschinken 100g	€ 5,50
Gemischte Schinkenauswahl	€ 6,50
Kleines Schweineschnitzel	€ 7,00
Kräuter-Rührei von Bauer Walter	€ 3,00
Gegrilltes Rinderfilet 100g	€ 14,50
Gebratenes Lachsfilet 100g	€ 10,50

### **Oder kombinieren Sie ihren Spargel mit einem Steak von unserer Steakkarte**

Das Pfund Spargel bezieht sich auf ungeschälten Spargel

## Hauptgänge

---

### **Auf der Haut gebratenes Zanderfilet**

mit Burgunderschaum, glasiertem Spargel und cremigem Gemüserisotto  
€ 26,00

### **Lachs und Zanderfilet im Brotmantel**

mit Safransoße, pochierten Gemüsestreifen und kleinen Kartoffeln € 26,00

### **Kurz gegrilltes Goldbrassen Filet**

mit würziger Tomatensoße, spanischen Oliven,  
roten Zwiebeln und Salbei-Tagliatelle € 22,00

### **Norddeutsches Schweineschnitzel**

mit Wilstedter Spiegelei, Büsumer Krabben,  
Worpstedter Bratkartoffeln und Zupfsalat € 19,50

### **Gebratenes Kalbsfilet mit Kräutern**

Morchel-Jus, glasierten Gemüse und Kartoffel-Bärlauch-Ravioli € 25,00

### **Zart geschmortes Kalbsbäcken**

mit Primitivo-Jus, glasierten Rüben und Kartoffel-Schnittlauchstampf

€ 23,00

### **Landschweinefilet unter der Senfkruste**

mit weißer Pfeffersoße, Spargel, gegrillter Möhre und Kartoffelgratin

€ 23,50

## **Steakkarte**

---

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

### **Filetsteak vom Pommernrind**

*kräftig marmoriert*

min. 200g € 30,00

### **Rib Eye Steak vom US-Rind**

*Küchenchefs Lieblingsstück*

min. 300g € 33,00

### **Lachssteak**

*saftiges Doppelfilet an der Gräte gegrillt*

min. 300g € 23,00

### **Putensteak**

*die magere Alternative*

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

Hollandaise

Helle Soße mit grünem Pfeffer

**pro Topping € 1,50**

### **Beilagen**

Pommes Frites oder Steak House Pommes € 3,00

Kleiner Salat € 4,50

Bratkartoffeln € 3,50

Buntes Gemüse € 3,50

Baked-Beans € 2,50

Pilze und Zwiebeln € 3,50

Kartoffel-Senfpuée € 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

### **Handgemachte Kartoffel-Bärlauch Ravioli (vegan)**

mit würzigem Tomatensugo, spanischen Oliven,  
zweierlei Kirschtomaten und roten Zwiebeln

€ 15,50

### **Hirse Dinkelsteak (vegan)**

mit Kräutersoße, Spargel grün/weiß,  
glasierten Radieschen und Wasserkresse

€ 16,50

## 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 Crème Fraîche

€ 10,50

## Dessert

---

### **Worpsweder Dessert Wiese**

kreativer Streifzug durch unsere Patisserie mit Schokolade,  
Eis, Minze, Vanille und Kleinkram € 10,00

### **Erdbeer-Tiramisu**

mit Frucht, Eis und Soße € 9,50

### **Gratinierter Bio Ziegenkäse**

mit marinierten Trauben, gehackten Walnüssen und Feigeneis € 7,00

### **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 Kirsche
- Himbeere Pfirsich Sorbet
- Ananas Limette
- Schokolade
- Vanille
- Erdbeere Sorbet
- Matcha Himbeere