

Vorspeisen

Carpaccio vom Pommernfilet mit Kapernäpfeln, Pinienkernen, Parmesan und Wildkräutern	€ 14,00
Gebackener Bio-Ziegenkäse im Knuspermantel mit Feige, Cranberrys, Erdbeeren, Radieschen und mariniertem Zupfsalat	€ 9,50
Warmes Grill Gemüse „Veganer Anti Pasti Style“ mit 8 Jahre altem Balsamico, Rucola, Pinienkernen und Crôutons	€ 9,50
Duett von Hummer und Spargel gebratener Hummerschwanz, Hummersalat, Spargelmousse und Wildsalat	€ 16,00

Salate

Bunter Spargelsalat mit karamellisierten Walnüssen, Erdbeeren 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
Süppchen von grünen Erbsen mit Räucherlachs, Frischkäse und Zuckerschoten	Tasse: € 6,50 Teller: € 9,50

Hausmannskost

Kohlroulade nach „Oma Ute“

geschmortes Hackfleisch im Wirsingkohl mit kräftiger Soße,
glasierten Möhren und Kartoffel-Kräuterpüree € 16,50

Kalbsleber Berliner Art

mit geschmorten Zwiebeln, Apfel und Kartoffelstampf € 17,00

Matjes nach Hausfrauenart

zwei Matjes Doppelfilets mit Hausfrauensoße,
ungepellten Kartoffeln und feinem Zupfsalat € 14,50

Roastbeef kalt

mit Remouladensoße, Bratkartoffeln und kleinem Salat € 15,50

Hauptgänge

Auf der Haut gebratenes Zanderfilet

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

Lachs und Zanderfilet im Tramezzini-Mantel

mit Grillgemüse, Safransoße und Tomatengnocchi € 26,00

Im ganzen gebackene Kutterscholle

mit Nordseekrabben, Blattspinat und gebratenen Kartoffelwürfelchen € 21,00

Norddeutsches Schweineschnitzel

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

Zart geschmortes Osso Bucco vom Lamm

mit kräftiger Soße, Karotten, grünen Bohnen und Kartoffel € 25,00

Landschweinefilet unter der Senfkruste

mit weißer Pfeffersoße, Spargel, gegrillter Möhre und Kartoffelgratin € 23,50

Spargel vom Hof Göllner

Pfund heimischer Spargel

mit Worpweder 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

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

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

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-Senfpuree	€ 3,00
Grillgemüse	€ 4,50	Kartoffel-Schnittlauchpuree	€ 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

Warmes Grillgemüse (Vegan)

mit spanischen Oliven, zweierlei Kirschtomaten,
gebackenem Tofu, Auberginenpuree und Tomatengnocchi

€ 14,50

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

Burger „Pulled Pork“

hausgeräuchertes Pulled Pork mit Knoblauchmajonaise
Grillgemüse, Büffel-Mozzarella,
Rucola 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

Flammkuchen Italien

mit Pesto, Büffelmozzarella, getrockneten Tomaten und Rucola

€ 11,50

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

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:

- Schwarzwälder Kirsche
- Himbeere Pfirsich Sorbet
- Ananas Limette
- Schokolade
- Vanille
- Erdbeere Sorbet
- Matcha Himbeere

Für die Lütten Gourmets

Mag ich Nicht

Schweineschnitzel/Erbsen Möhren Gemüse/Pommes € 5,50

Will ich Nicht

Nudeln/geriebener Parmesan/Bolognesen Soße € 4,50

Ich weiß Nicht

Fischstäbchen/Erbsen Möhren Gemüse/Pommes € 4,50

Irgendwas anderes

Geflügelnuggets/Smiley Pommes/Gurkenscheiben € 5,50

Ich habe keinen Hunger

Ein extra Teller, um von den Tellern der Eltern zu naschen € 😊

Natürlich mag ich Eis

Spaghetti Eis Becher/Erdbeersoße/geriebene weiße Schokolade € 4,50

W-LAN Passwort

auf Anfrage unbezahlbar

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