



Abendkarte



Vorspeisen

Gemischter winterlicher Salat

mit Nüssen & einer Preiselbeer-Vinaigrette
Portion: € 5,50

„Höhnersupp as bi Mudder“

Hühnersuppe mit Fleischeinlage
Portion: € 5,00

Helgoländer Krabbensuppe

Cremige Suppe mit frischen Krabben & einer Sahnehaube
Portion: € 7,50

- vegetarisch -

Kürbiscremesuppe

vom Hokkaido-Kürbis mit Sonnenblumenkernen und einer Sherry-Sahnehaube
Portion: € 5,00



Festtagsgerichte



Rauchkatengrillteller

Verschiedene Fleischsorten vom Grill nach Wahl

mit gerösteten Zwiebeln, frischen Steinchampignons, hausgemachten Kartoffelecken und Rauchkatensauce mit rotem Pfeffer

Bitte wählen Sie:

Portion mit ca. 200g. Fleisch:

Schweinelachs Gericht: € 21,00

Schweineschnitzel Gericht: € 27,00

Hähnchenbrustfilet Gericht: € 22,00

Phina-Putenbrustfilet Gericht: € 23,00

Rindersteak Gericht: € 26,00

Filetsteak Gericht: € 30,50

Kleine Portion mit ca. 100g. Fleisch:

Schweinelachs Gericht: € 17,30

Schweineschnitzel Gericht: € 20,30

Phina-Putenbrustfilet Gericht: € 18,30

Rindersteak Gericht: € 19,80

- vegetarisch -

Soja-Schnitzel paniert, Gericht: € 19,00



Forelle

Auf Feinschmecker Art

Forellenfilets mit Mandelplättchen in Butter gebraten, frischen Krabben, Petersilienkartoffeln, glasiertem Möhrengemüse und Buttersauce

Gericht: € 20,10

* Kleine Portion: € 17,90

* ohne Krabben

- vegetarisch & vegan -

Vegourmet - Teller

Sojaschnitzel mit frischen Steinchampignons, Süßkartoffel-Sticks und **vegan**: Toskana-Gemüse Relish oder **vegetarisch**: Rauchkatensauce

mit rotem Pfeffer

Portion: € 14,95

Phina Pute

Tranchen vom Putenbrustbraten mit Backobst, Apfelrotkohl, Süßkartoffelstampf & Orangensauce

Portion: € 19,50

Kleine Portion: € 17,40

Wildsteak

vom Hirsch oder Wildschwein über dem offenen Feuer zubereitet mit frischen Steinchampignons, gerösteten Zwiebeln, Rosmarinkartoffeln und Pfeffersauce
Wildsteakgericht: € 26,50

Rauchspanferkel

ca. 400 g Schweinefleisch

Burgunderschinken - über dem offenen Feuer frisch geräuchert - mit Apfelrotkohl, Salzkartoffeln und Bratensauce

Gericht: € 19,00

Kleine Portion: € 15,80

KINDERGERICHT

Für Kinder bis 12 Jahre

Schnitzel oder Chicken Chips

Gegrilltes Schweineschnitzel oder Chicken Chips mit glasiertem Möhrengemüse, Salzkartoffeln oder Pommes frites, Ketchup, Mayonnaise oder Bratensauce
Portion: € 8,80

Das Schweineschnitzelfleisch ist vom Naturland-Hof Icken aus Sievern.

Festtagsgedecke

Vorspeisen:



"Höhnersupp as bi Mudder"

Hühnersuppe mit Fleischeinlage



Gemischter winterlicher Salat

Mit Nüssen garniert und einer Preiselbeer-Vinaigrette



Nachspeise:

Rote Grütze

"Rode Grütt" zubereitet aus roten Beerenfrüchten mit Vanilleeis und Sahnehaube
oder

Gemischtes Eis mit Sahnehaube



Hauptgericht wahlweise:



Rauchkatengedeck

Vier verschiedene

Sorten Fleisch vom Grill:

Rindersteak, Schweinelachs,

Phina-Putenbrustfilet und Burgunderschinken

mit Apfelrotkohl, frischen Steinchampignons,

gerösteten Zwiebeln, hausgemachten

Kartoffelecken oder Salzkartoffeln

und Bratensauce

Gedeck: € 30,00



Jagdfrisches Wildbret

Wildbretbraten,

wahlweise vom

Wildschwein oder Hirsch mit

Steinchampignons, Mandelrosenkohl

Rosmarinkartoffeln und einer

Preiselbeerwildsauce

Gedeck : €29,90



Limandes

Filets in Butter gebraten mit

glasiertem Möhrengemüse,

Salzkartoffeln und

Sauce Hollandaise

Gedeck: € 29,00

Kleine Portion: € 26,80



Ein Weihnachtsfest
voll Besinnlichkeit,
voll Harmonie
und Herzlichkeit,
voll warmer Worte
und fröhlichem
Lachen,
voll von Menschen,
die Freude uns
machen.

Dessert / Nachtisch:

Rote Grütze

aus roten Beerenfrüchten mit Vanilleeis und Sahnehaube

Portion: € 6,00

Warmer Apfelkuchen

mit Vanilleeis und Zimtsahnehaube. Portion: € 5,00

Fürst Pückler

Je 1 Kugel Schokoladen-, Vanille- & Erbeereis mit Schlagsahne und Erdbeerfruchtsauce. Portion: € 6,00

Dänischer Kaffeeklatsch

Je 1 Kugel Schokoladen- & Vanilleeis mit Sahnehaube und Schokoladensauce. Portion € 4,90

Für Kinder: „Mäuschen im Nest“

Mit 1 Kugel Eis nach Wahl, Waldmeistersirup, Schokoladenbonbons & Schlagsahne. Portion: € 3,10



*Wir möchten uns bei allen Gästen bedanken
und wünschen Ihnen ein frohes Weihnachtsfest
und ein gesundes & zufriedenes neues Jahr!*

Heißgetränke

Bio- Kaffee & Espresso von der Kaffeerösterei de koffiemann aus Lilienthal

BOHNENKAFFEE Tasse: € 2,10

Pott / Grosse Tasse: € 3,10

Kännchen: € 4,00

CAPPUCCINO Tasse: € 2,50

LATTE MACCHIATO Grosses Glas: € 3,20

MILCHKAFFEE „CAFÉ AU LAIT“ Grosse Tasse: € 3,20

ESPRESSO Tasse: € 2,10

DOPPELTER ESPRESSO Tasse: € 4,00



**Bio- Kakao COCAYA Classic Organic
von J. J. Darboven HEISSER KAKAO**

mit Sahne Pott: € 3,50 ohne Sahne Pott: € 3,00

Bio- Tee von Eiles

KÄNNCHEN TEE auf Stövchen serviert

Portion: € 4,50

GLAS TEE

Grosses Teeglas: € 2,40

**Mit braunem Kandiszucker und auf Wunsch
mit flüssiger Sahne serviert.**

Schwarz:

English Breakfast Tea Blatt,
Darjeeling Imperial Second Flush Blatt

Aromatisiert:

Baroness Grey Tea Blatt,
Rooibos Pur (Rotbusch Tee),
Früchte Natur (Früchtetee),
Vervenia (Kräutertee)

Grün:

Wulu Cha Yantou Blatt



Wissenswertes:

Hähnchen und **Phina Puten** haben viel Auslauf, eine verlängerte Aufzuchtzeit und wachsen ganz ohne Antibiotika auf. Die Tiere erhalten Futter aus mindestens 50% Maisanteil, daher ist das Fleisch gelblich. Das Futter ist zu 100 % frei von Genen! Bei der Zucht wird neben der Fleischqualität besonders auf das Tierwohl geachtet.

Wir sind Mitglied



GENUSSLAND
Bremen Niedersachsen e.V.

demeter



Es liegt uns am Herzen, Ihnen saisonale Speisen und Getränke aus der Region anzubieten.

Daher wechseln wir unser Speisenangebot je nach Jahreszeit.

Seit Mai 2010 ist unser Betrieb auf folgende

Bio-Speisen & Getränke gemäß „DE-ÖKO-006“ zertifiziert worden:

**GEMÜSE, OBST, EIER SPEISEN, REIS, NUDELN, KÄSESPEZIALITÄTEN, CHICKEN CHIPS, LAMMFLEISCH,
MILCH, QUARK, JOGHURT, BUTTER, BRÖTCHEN & BROT, CEREALIEN, EIS, SÄFTE, ZUCKER,
SCHORLEN, WEINE, BIERE, KAFFEE, TEE und KAKAO.**

Alle Preise sind inklusive Bedienung und der gesetzlichen Mehrwertsteuer.