

Osterkarte

Vorspeisen

Marinierte & fermentiert, geräucherte Wassermelone

*Cashewkerncreme*Dill*Gurke*Kapern*Roggen*

16,50 €

Feldsalat mit warmen Speck-Kartoffel-Dressing

Ziegenfrischkäsemousse mit Zitronen-Honig, Thymian

Tigerbaguette von der Bäckerei Jochen Meyer

16,50 €

Suppen:

Klarer Auszug von der Strauchtomate

mit Basilikum-Quarkklösschen und Gemüseperlen

8,50 €

Vegan-Ingwer-Möhrensuppe mit Kichererbsenschaum

7,50 €

Indische Geflügelrahmsuppe

mit Hühnerfleisch und gebratenen Zwiebelstreifen

Gin-Sahne

9,50 €

Pasta

Oster-Möhrenpasta mit Spinat in Rahm

mit einem Wachswweichem Ei serviert

18,50 €

Pasta und Garnelen

mit Chili und Knoblauch in einer Krustentiersauce

klein 18,50 € / normal 23,50 €

*Aus den Fischteich Visbek
Forelle im Ganzen gebraten mit Mandelbutter
vom Forellenhof Holzenkamp
dazu servieren wir Dillkartoffeln
Grüner Salat mit Zitronendressing
23,50 €*

*Geschmorte Lammstelze mit ihrer Sauce
Möhren-Sellerie-Kartoffelsockel
Kartoffelgratin
24,50 €*

*Schweinefilet im Kräutermantel zartrosa
Thymiansauce, glasiertem Gemüse
Macairekartoffeln
26,50 €*

*Marinierte Lammhüfte aus dem Sousvide
zartrosa vollendet in der Pfanne
Balsamico-Thymiansauce grüne Bohnen im Speckmantel
26,50 €*

*Entrecote 250 gr. vom Angusrind aus dem Sousvide zartrosa
vollendet in der Pfanne mit einer leichten Pfeffersauce
gebackenen Sellerie und Wellant-Apfel aus dem Ofen
dazu reichen wir Kartoffelspalten mit Rauchsalz und Thymian
34,50 €*

*Lammkrone unter Kräuterkruste zartrosa gebraten
mit einer Balsamico-Thymiansauce
glasiertem Gemüse und Kartoffelgratin
39,50 €*

Aus hiesiger Jagd
Variation Wildschwein mit einer Wacholdersauce
Rotkohl und Macairekartoffeln
28,50 €

Oster-Bowle vegan
mit mariniertem sowie warmen Gemüse
Cous-Cous, gebratener Lauch aus dem Ofen
Kichererbsen-Hummus und Quinoa-Bratling
Blattspinat und Erbsensprossen, Granatapfelkerne
21,50 €

Das Beste vom Hähnchen
Brust und Keule im Sousvide gegart, vollendet im Ofen und
Pfanne, mit einer Apfel-Calvadosrahmsauce
aus 16 Komponenten
serviert mit Kartoffelspalten mit Honig & Hot Chilisauce
26,50 €

Kalbsschnitzel im Panko gewendet und gebacken in der Pfanne
Handgeschlagene Sauce Hollandaise
glasiertem Gemüse und Petersilienkartoffeln
32,50 €

Kinder:
Penne und Bolognese
Parmesan

8,50 €

Eierplinse mit Apfelmus und Zimt und Zucker
7,50 €

Kinderschweineschnitzel mit Glasierten Möhren und Pommes
9,50 €

Dessert:

*Eierlikörmousse mit Waldfrucht-Kompott
Sahnetupfen und Minze
9,50 €*

*Unser Klassiker
2 Stk. Schokoladenküchlein mit flüssigem Kern
Himbeermark & Bourbon Vanilleeis
8,50 €*

*Martins Haselnuss-Nougat-Eis
aus unser Domschänke in Verden
mit Eierlikör und Vanille-Eis, Sahnetupfen, Minze
10,50 €*

Wir wünschen Euch Frohe Ostern!