



Speisenkarte ab 12.02.2026

Kürbis-Ingwer-Möhrensuppe
mit Milchschaum und gebratener Garnele
8,50 €

Der Klassiker an kühlen Tagen aus der Löwenkopftasse
Zwiebelsuppe überbacken mit Croutons und Käse
9,50 €

Ziegenfrischkäsemousse mit Thymianhonig
auf Rote Bete Carpaccio
Winterliche Blattsalate mit einer Himbeer-Rote-Bete-Vinaigrette
Granatapfelkerne und Sprossen
16,50 €

Vegan
Geschmorter Spitzkohl mit einer Veganen-Wacholdersauce
Möhren-Kartoffelstampf, Walnüssen und Birnenspalten
19,50 €

Knipp von der Schlachtereie Clemens Thale
kross gebraten in der Pfanne und weich im Kern
dazu reichen wir Bratkartoffeln und Senf-und Gewürzgurke
16,50 €

Stintzeit wieder bei uns genießen!
wir reichen zum Stint, Speckstippe und Bratkartoffeln
Gurkensalat
18 €

der Winterkabeljau ist da! „Skrei“ aus den norwegischen Fjorden
dazu reichen wir Blattspinat und Weißweinbuttersauce
Petersilienkartoffeln
28,50 €

Portion Oldenburger Grünkohl und Pinkel
Rauchende, Kasseler und Bauch, Senf
21,50 €



Aus dem Fischteich Forellenhof Holzenkamp
Forelle im ganzem gebraten mit Mandelbutter
Blattsalate mit Zitronendressing und Petersilienkartoffeln
23,50 €

Pasta und Garnele
Handgemachte Pasta mit gebratenen Garnelen
mit Chili und Knoblauch in einer Krustentiersauce
klein 16,50 € / groß 23,50 €

Schweineschnitzel im Panko gebacken aus dem Rücken geschnitten
mit einer Pilzrahmsauce, Gurkensalat
Pommes Frites oder Bratkartoffeln
21,50 €

Schweinefilet im Speckmantel mit Champignons in Rahm und Kräuter
Bratkartoffeln
23,50 €

Das Calvados-Hähnchen vom Hof Pleus aus Klein Henstedt, Prinzhöfte
Das Beste vom Hähnchen
Brust und Keule im Sousvide gegart, vollendet in Ofen und Pfanne
mit einer Apfel-Calvadosrahmsauce aus 16 Komponenten
serviert mit Kartoffelspalten mit Honig und Hot Chilisauce
26,50 €

Marinierte Lammhüfte mit einer Balsamico-Thymiansauce
Wilder Brokkoli und Möhrenstifte
Kartoffelgratin
26,50 €

Nüsschen vom heimischen Wild
mit einer Wacholder-Balsamico-Honigsauce
Wirsingkohlgemüse mit Speck und Zwiebeln in Rahm
Macairekartoffeln
28,50 €

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



Dessert

Crème Brûlée mit Waldfrüchten

8,50 €

2 kleine Schokoladenkuchen mit weichem Kern

Himbeer-Mark und Vanille-Eis

Sahnetupfen

8,50 €

Für die Kinder

Eierplinse mit Apfelmuss und Zucker

7,50 €

Kleines Schnitzel mit Möhrengemüse

Pommes-Frites, Ketchup

9,50 €

Pasta und Tomatensauce

Parmesankäse extra gereicht

7,50 €

Für weitere Wünsche stehen wir gerne zur Verfügung!

Bei Allergien und Unverträglichkeiten, sprechen Sie uns gerne an!