



Spargel-Empfehlung

Franks Spargelsalat das Original
Salat von grünem & weißem Spargel
mit sonnengetrockneten Tomaten, Sesam
Kräutern und geröstete Pinienkerne
mit gebackenen Parmaschinken
Wildkräutersalat aus dem indischem Waffelbrot
17,50 €

Spargelcremesuppe
mit Einlage und Mandelsahne
6,50 €

Bandnudeln und grüner Spargel
mit Pulpo & Garnelen in einer Krustentiersauce
mit Chili und Knoblauch
22,50 €

Das Original aus der Spargel-Region
geschält 300-330 gr

Nienburger Spargel
vom Hof Alhusen in Eystrup
dazu reichen wir Euch
handgemachte Sauce Hollandaise oder zerlassene Buttersauce
Petersilienkartoffeln
22,50 €

Wahlweise mit.:

Schweinerückenschnitzel im Panko gebacken
ca. 120 gr. 7,00 €

Norwegisches Lachsfilet gebraten
ca.150 gr. 10 €

mit rohem Schinken
ca.120 gr. 7 €

Kräuterrührei Hof Helms
von 2 Eiern 3 €

Zanderfilet auf der Haut gebraten
mit einer Sauce Choron
grüner Spargel aus dem Ofen
mit Meersalz und Knoblauch, etwas Honig
dazu reichen wir ein Kräuter-Risotto
29,50 €



Rucola-Erbsensuppe
mit Kichererbsenschaum und Erbsensprossen
7,50 €

Aus dem Fischteich
vom Forellenhof Holzenkamp
Forelle im ganzem gebraten mit Mandelbutter
mit einem Blattsalat mit Zitronendressing
und Petersilienkartoffeln
19,50 €

Burger Vegetarisch
Franks Bean Patty aus roten Kidney-Bohnen
im Burger Buns mit Avocado-creme und Tomate
Rucola und Kichererbsen-Hummus
Süßkartoffel-Pommes mit Pflaume-Zimt Dip
21,50 €

Schweinefilet im Kräutermantel
Balsamico-Thymiansauce
mit Gemüseauswahl und Bratkartoffeln
26,50 €

Nüsschen vom Heimischen Wild aus der Keule zubereitet in Wacholdersauce
mit Nienburger Spargel in Sesam und Teriyakisauce mariniert
Macairekartoffeln
32,50 €

Das Calvados-Hähnchen aus Klein Henstedt, Prinzhöfte
Das Beste vom Hähnchen, Brust und Keule im Sousvide gegart
Vollendet in der Pfanne und Ofen mit einer Apfel-calvadosrahmsauce
aus 16 Komponenten, dazu reichen wir Kartoffelspalten mit Honig und Sweet-Hot-Chilisauce
26,50 €

Rumpsteak 230 gr. vom Angus-Rind Sousvide gegart auf 55° Grad medium
mit einer Pfeffersauce serviert
dazu reichen wir gebackenen Sellerie aus dem Ofen
und Kartoffelspalten mit Rauchsatz und Basilikumpesto
29,50 €

Klassiker aus Wildeshausen
von der Fleischerei ClemensThale
Knipp kross angebraten und im Kern weich, dazu reiche wir Senf-und Gewürzgerken
Bratkartoffeln mit Speck
16,50 €



Dessert

Unsere Erdbeeren kommen vom Hof Osterloh
Visbek-Haltern

Frische Erdbeeren mit Rhabarber-Kompott
Vanille-Eis und Sahnetupfen, Garten-Minze
8,50 €

Unser Highlight dieses Jahr!
Frische Erdbeeren und grüner Pfeffer
Karamellierter grüner Pfeffer abgelöscht mit Orangenlikör und Saft
Orangenfilet und einem Hauch Butter, reduziert vollendet
dazu reichen wir Vanille-Eis und Minze aus unserem Garten
9,50 €

Unser warmer Schokoladenkuchen mit weichem-flüssigem Kern
dazu Waldfrüchte und Himbeermark
Vanille-Eis und Minze
8,50 €

Fragt uns gerne nach unserem Hausgemachtem Eis-Sorten

Für unsere Kids

Schweineschnitzel im Panko gebacken
mit Möhren und Pommes-Frites
9,50 €

Handgemachte Pasta mit Tomatensauce
Parmesankäse extra gereicht
8,50 €

Gerne bereiten wir auch kleine Portionen zu!
Fragt uns einfach dazu.