

SPEISEKARTE AB DEM 21.04.2021

Franks Spargelsalat

Salat von grünem und weißem Spargel mit Franks Dressing
gerösteten Sesam und sonnengetrockneten Tomaten, Kräutern

Baguette von der Bäckerei Jochen Meyer

wahlweise mit BBQ Lachsfilet oder gebackenen Parmaschinken

12,50 €

Grüne Spargelcremesuppe mit Bärlauch-Milchschaum

Spargel einlage

6,00 €

Das Pulled-Pork Baguette

müsst ihr euch einfach mal holen

in einem von der Bäckerei Jochen Meyer Spezial Baguette mit Pfeffer

dazu geschmorte Zwiebeln und BBQ Sauce

9,50 €

Großer Salat aus dem Indischen Waffelbrot, Granatapfel und Mango

von Rohkost und Blattsalaten, Sprossen und Sesam geröstet

mit unseren Hausdressing

gebratenen Rechterfelder Champignons und Putenbruststreifen

Baguette von der Bäckerei Jochen Meyer

14,50 €

Gebratener Chicorée mit Mango-Würfel und Fetakäse

mit einer Chili-Sojasauce und mildem Balsamico-Essig und Honig

Sesam, dazu reichen wir Rucola

14,50 €

Der Amtshaus Burger

bester Rindfleisch-Patty vom Angus-Rind mit geschmorten Zwiebeln, Tomate

kross gebackenen Speckstreifen, Rucola und unser Spezial-Burger Sauce

in einem von der Bäckerei Jochen Meyer-Buns mit Sesam

Pommes frites

16,50 €

2 Schweinefilet im Speckmantel gebraten

mit Rechterfelder Champignons a la creme

Bratkartoffeln

18,50 €

Handgemachte Pasta und grüner Spargel

mit sonnengetrockneten Tomaten und Pinienkernen

gebratenen Garnelen und Krustentiersauce mit Chili und Knoblauch

dazu reichen wir Rucola und Parmesankäse

18,50 €

Vegan

Spargel vom Spargelhof Alhusen, Eystrup
mit Meersalz und einen Hauch Knoblauch aus dem Ofen, Olivenöl,
dazu reichen wir eine Vegane Sauce Hollandaise a la Frank
Bratling von Haferflocken, Quinoa und Grünkern
Gemüse und Gewürzen von Chili und Curry, Salz einigen mehr...
Kartoffelspalten mit Rauchsatz und Olivenöl
18,50 €

Nienburger Spargel vom Spargelhof Alhusen, Eystrup
mit 2 Schweineschnitzel in Panko gebacken
dazu reichen wir eine fertig gekaufte und von uns gepimpte Sauce Hollandaise
(dies ist nicht unser Standard, aber wer ist schon gerne kalt)
Petersilienkartoffeln
gerne reichen wir Euch auch dünn geschnittenen Schinken dazu!
21,50 €

Calvados-Hähnchen
vom Hof Pleus, Prinzhöfte
Brust und Keule mit Apfel und Kräutern, und 14 weiteren Komponenten
vollendet Calvados-Sauce, das Ergebnis aus 35 Jahren Erfahrung am Herd.
dazu reichen wir Kartoffel vom Hof Helms gebacken
mit Honig und Hot Chilisauce
21,50 €

Gebackener grüner Spargel vom Hof Helms, Lohmühle
mit Meersalz und Honig, etwas Knoblauch aus dem Ofen
dazu reichen wir unseren BBQ Lachs mit einer warmen Teriyaki Sauce und geröstetem Sesam
gebackenen Kartoffelspalten mit Rauchsatz
oder
Petersilienkartoffeln
23,50 €

Wildeshauser Goldschnucke
Geschmorte Keule und marinierte Lammhüfte
mit ihrer Sauce, glasiertem Gemüse
und Kartoffelgratin
24,50 €

Nienburger Spargel vom Spargelhof Alhusen, Eystrup
Sousvide gegart und vollendet in der Pfanne mit Butter und ein Hauch Zitrone
dazu reichen wir eine fertig gekaufte und von uns gepimpte Sauce Hollandaise
(dies ist nicht unser Standard, aber wer ist schon gerne kalt)
300 gr. Sousvide gegart Rumpsteak auf dem BBQ Grill vollendet für Euch
mit unseren gebackenen Kartoffelspalten mit Rauchsatz
oder
Petersilienkartoffeln zu eurer Wahl
28,50 €

Dessert
unser Warmer Schokoladenkuchen ist zurück
mit seinem weichem/flüssigem Kern
dazu reichen wir euch ein Orangekompott mit Vanille und ein Hauch Salz
6,50 €

Pannacotta mit einem Himbeer-Mark-Rhabarber-Kompott
5,50 €

Für unsere Kinder am Start

Pasta und Tomatensauce
5,00 €

Eierplins mit Apfelkompott und Zimt und Zucker
5,00 €

Schweineschnitzel mit Möhren und Pommes frites
7,50 €

falls ihr Wünsche habt fragt uns einfach am Telefon

Wir sind für Euch da!

Holt euch das Essen nach Hause und lasst es euch gut gehen!