



Spargel-Empfehlung

Salat von grünem & weißem Spargel
mit sonnengetrockneten Tomaten, Sesam
Kräutern und geröstete Pinienkerne
mit gebackenen Parmaschinken
Blattsalat aus dem Waffelbrot
17,50 €

Spargelcremesuppe
mit Einlage und Mandelsahne
6,50 €

Bandnudeln und grüner Spargel
mit Garnelen in einer Krustentiersauce
mit Chili und Knoblauch
21,50 €

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

Nienburger Spargel
vom Hof Alhusen in Eystrup
dazu reichen wir Euch
handgemachte Sauce Hollandaise
und zerlassen Butter
Petersilienkartoffeln
22,50 €

Wahlweise mit.:

Schweinerückenschnitzel im Panko gebacken
ca. 120 gr. 6,00 €

Norwegisches Lachsfilet gebraten
ca.150 gr. 10 €

mit rohem Schinken
ca.120 gr. 5 €

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
28,50 €



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 €

Geschmorte Lammkeule mit ihrer Sauce
mit Bohnen im Speckmantel
auf roten Bohnen-Hummus
Kartoffelgratin
26,50 €

Schweinefilet-Medaillons im Speckmantel
mit Balsamico-Thymiansauce
Gemüseauswahl der Saison, Bratkartoffeln
23,50 €

Rumpsteak 230 gr. aus dem Sousvide
zartrosa vollendet in der Pfanne
mit einem tomatisiertem Erbsen-Bacon-Gemüse
Macairekartoffeln
28,50 €

Lamm-Karre zartrosa gebraten
mit einer Lammjus und Thymian
glasiertem Gemüse auf Möhrenmus
serviert mit Sellerie-Kartoffelstampf
mit Trüffelöl-Aroma
34,50 €

Vegetarisch
Franks Bean Patty-Burger
mit roten Zwiebeln und Tomaten
Avocadocreme und Hot Chilisauce
Wildkräutersalat
gebackenen Kartoffelspalten
15,50 €



Burger Vegetarisch

Franks Qinoa-Haferflocken-Gemüse-Bratling
im Burger Buns mit Avocado-creme und Tomate
Rucola und Kichererbsen-Hummus
Süßkartoffel-Pommes mit Pflaume-Zimt Dip
19,50 €

Buntes Lumpenblech-Gemüse
allerlei Gemüse und bunte Kartoffeln
aus dem Ofen mit Meersalz und Olivenöl
dazu reichen wir ein Kräuter-Quark-Dip
14,50 €

Vegetarisch

Franks Bean Patty-Burger
mit roten Zwiebeln und Tomaten
Avocado-creme und Hot Chilisauce
Wildkräutersalat
gebackenen Kartoffelspalten
15,50 €

Dessertvariation

Altes Amtshaus
9,50 €

Apfelstrudel mit Vanilleeis
und Sahne
7,50 €

Kinderkarte

Schweineschnitzel im Panko gebacken
Möhrengemüse und Pommes frites
9,50 €

Pasta und Tomatensauce
mit Parmesankäse
7 €

Für weitere Wünsche stehen wir gerne zur Verfügung