



Speisekarte

Vorspeisen und Appetitanreger

- 1) Gebackener Camembert *2
Dazu gefüllter Pfirsich mit Preiselbeeren,
Toast und Butter.....4,60 Euro

- 2) Geräucherter Wildschweinschinken *2
mit Vollkornbaguete und Butter
Dazu ein kleines Salatbouquette.....6,50 Euro

Aus dem Suppentopf

Zu allen Suppen reichen wir Baguette

- 3) Hochzeitssuppe „Niedersachsen“
Rinderkraftbrühe mit Eierstich, Spargel
Und Mettklösschen.....3,70 Euro

- 4) Kartoffelsuppe *2
Mit Schinkenwursteinlage.....3,90
Euro

- 5) Zwiebelsuppe *1
Mit Käse überbacken.....4,00 Euro

Salate

Zu unseren Salaten reichen wir verschiedene Dressings

- 6) Mittlerer Salatteller
Frische Salate der Saison dazu warmes Baguette.....3,70 Euro

- 7) Grosser, bunter Salatteller
mit thunfisch und Zwiebelstreifen garniert
dazu warmes Baguette.....6,90 Euro

Für den kleinen Hunger

- 10) Ofenkartoffel mit einem kleinen Salatbouquette
dazu hausgemachter Kräuterquark.....4,00 Euro
- 12) Currybockwurst *3
Mit scharfer Sauce, dazu Pommes Frites.....4,40 Euro
- 13) „Hawaii Toast“ *2,1
Kochschinken *2 und Ananas
Auf gebuttertem Toast – mit Käse überbacken,
dazu Preiselbeeren.....5,70 Euro

Fisch

- 14) Paniertes Seelachsfilet gebacken
mit Remouladensauce * 2 und Pommes Frites
dazu servieren wir einen bunten Salatteller.....6,50 Euro
- 15) Matjesdoppelfilets mit Zwiebeln garniert
Dazu Butterbohnen und Bratkartoffeln.....8,70 Euro
- 16) Rotbarschfilet in der Pfanne gebraten mit
Tiefseegarnelen , Champignons und Zwiebeln in
Kräuterbutter geschwenkt dazu eine
Weissweinsauce und ein Reistimbal.....11,50 Euro
- 17) Schollenfilet
In der Pfanne gebraten,
dazu zerlassene Butter , Salzkartoffeln und
Salate der Saison.....12,00 Euro

**Steakspezialitäten zart und saftig
Frisch vom Grill
Zu allen Steaks reichen wir :
Kräuterbaguette , Knoblauchsauce und Chillisauce**

- 18) Holzfällersteak ca. 350 g in einer würzigen Marinade
Eingelegt und mit Kräuterbutter garniert.....7,50 Euro
- 19) Zwei Hähnchenbrustfilets ca. 250 g
mit Ananas und Käse *1 überbacken dazu eine
kleine Fruchtgarnitur.....7,50
Euro
- 20) Schweinerückensteak ca.250 g
Dazu reichen wir Zwiebel-Champignon Gemüse.....11,50 Euro
- 21) Filettopf
Schweinefiletmedaillons ca. 200 g dazu reichen wir
Brokkoli garniert mit einer Sesambutter.....11,50 Euro
- 22) Rumpsteak ca. 250 g
wahlweise mit : Pfeffersauce oder
Geschmorten Zwiebeln.....12,50 Euro
- 23) Gasthof Bade Topf
Rumpsteak , Schweinemedallion und ein
Hähnchenbrustfilet frisch vom Grill auf
Bratkartoffeln angerichtet mit einem Zwiebel-
Champignon Gemüse nappiert.....14,50
Euro

Als beilage bieten folgendes an :

- 42) Portion Pommes Frites.....2,00
Euro
- 43) Portion Kartoffelkroketten.....2,00 Euro
- 44) Portion Bratkartoffeln.....2,00 Euro
- 47) Portion Kartoffelgratin *1.....2,20 Euro
- 46) grosse Ofenkartoffel gefüllt mit Kräuterquark.....2,50 Euro

Bei Schlemmen und Sparen ziehen wir bei den
Steakspezialitäten nur 3,00 Euro ab.

**Spezialitäten aus der Heide-
Und eigener Jagd**

- 26) Wildragout
Mit Pilzen in Rotweinsauce,
mit einer Preiselbeerbirne garniert,
dazu Butterspätzle und bunter Salatteller.....12,80 Euro
- 27) Heidelammbraten –unsere Spezialität-
An Rosmarinsauce , Preiselbeerbirne, Butterbohnen
dazu Kartoffelkroketten.....14,80 Euro
- 28) hirschbraten „Hubertus“
an einer Wildkräuter-Rotweinsauce dazu
apfelRotkohl , Preiselbeerbirne
und kartoffelKroketten.....15,00 Euro
- 29) Wildmedaillions frisch vom Grill an
einer Preiselbeersauce dazu frische Zucchini
und Kartoffelgratin * 1.....16,80 Euro

Oma ' s Pilztopf

**Verschiedene Pilzsorten
Mit Speck und Zwiebelstreifen angebraten
In einer Rahmsauce
Dazu
Herzhafte Kräuterspätzle in Butter geschwenkt für nur
8,50 Euro**

Deftiges

- 30) gut belegtes SchweineBratenbrot
mit hausgemachter Jus.....6,00
Euro
- 31) hausgemachte sülze
Mit Remouladensauce „Hausmacher Art“ *2
dazu Mixed Pickles und Bratkartoffeln.....7,00 Euro
- 32) Bauernfrühstück“
Bratkartoffeln mit mildem Schinkenspeck und Eiern
Als Omelette angerichtet, garniert mit einer
Gewürzgurke.....7,40 Euro
- 33) Strammer Max
Zwei Scheiben Graubrot gebuttert mit
Gewürfeltem Schinken darauf zwei Spiegeleier
Angerichtet garniert mit Gewürzgurke.....7,50 Euro
- 34) Rinderwurst in der Pfanne gebraten dazu deftige
Bratkartoffeln und eine Gewürzgurke.....8,50 Euro
- 35) SchlemmerToast
Zwei Schweinemedallions frisch vom grill
Auf zwei Scheiben Toast angerichtet mit
Zwiebel-Champignon Gemüse nappiert und
Sauce Hollandaise gratiniert.....11,50 euro
- 36) Jägerschnitzel mit frischen Champignons in einer
Rahmsauce dazu Pommes Frites und ein kleiner Salat.....12,00 Euro

Dessert

- 37) Rote Grütze mit Vanillesauce.....3,50 Euro
- 38) Rote Grütze mit Vanilleeis.....3,80 Euro
- 39) Birne Helene
Birne mit Vanilleeis und Schokoladensauce
Mit sahn garniert.....3,80 Euro
- 40) Apfelfannkuchen mit Vanilleeis.....4,00 Euro
- 41) Vanilleeis
mit heissen Kirschen und Sahne garniert.....4,00 Euro