

# Mittagskarte

04.03.24 bis 09.03.2024

Kartoffel-Möhren-Eintopf (vegetarisch) mit Lauch und Frühlingskräutern + dazu Tafelspitzfleisch	7€  +2€
Großer Frühlingssalat mit Ziegenkäse (vegetarisch) mit Honig gebackenem Ziegenkäse, Tomaten, Paprika, Radieschen, Tomaten, Gurken und einem leichten Joghurtdressing	13€
Kleines Rumpsteak mit haugemachter Kräuterbutter, Speck-Bohnen und knusprigen Bratkartoffeln	18€
Gebratenes Skrei Filet auf Balsamico Linsen in Rahm mit Petersilienkartoffeln aus heimischer Herkunft	17€
Rinderfiletgeschnetzeltes „Stroganoff“ mit Rote-Beete, Champignons, Zwiebellauch, Kräutern, dazu Basmatireis	17€
Roulade vom Leine-Hähnchen mit Kräutern, Frischkäse, Blattspinat und Tomate gefüllt, dazu fluffige Kroketten	16€
Heidschnucken Bratwurst auf Rahmsauerkraut, Rosmarinsauce und sahnigem Kartoffelstampf	15€
Gefüllter Riesen-Champignon (vegan) an Soja-Teriyaki-Sauce und Kartoffelpüree	14€
Oldenburger Gänsekeule mit Rahmwirsing, Kroketten und Orangensauce	18€

## Aus unserer Süßspeisenmanufaktur

Schokoladen Kaiserschmarrn mit frischem Erdbeereis	7€
---	----