




Klein aber fein-unsere Vorspeisen

1. „Bruschetta“ 5,00 €
3 geröstete Baguettescheiben mit
gehackten Tomaten, Zwiebeln, Knoblauch
und Basilikum 1, 24

2. Entenbrust „rosa“, an mariniertem Blattsalat 10,50 €
und Baguette 1, 21, 22
3. „Hausgebeizter“ norwegischer Lachs 9,50 €
mit Sauerrahm und Blattsalat auf Rösti 9, 12, 24

Kochend heiß-aus unserem Suppentopf

6. Niedersächsische Hochzeitssuppe 4,50 €
mit Fleischklößchen, Spargel,
Eierstich und Nudeln 1, 8, 12, 21, 24

7. Tomatencremesuppe 4,80 €
mit Basilikumsahne 21, 12,
8. Zwiebelcremesuppe mit 4,80 €
gratiniertem Weißbrot 1, 12, 21


Knackig frisch-unsere Salate

10. *Gemischte Blattsalate mit Croûtons* ¹ 8,50 €
11. *- und gegrillten Putenstreifen* 11,50 €
12. *- und gebratenen Scampi* ^{7, 9, 12} 12,50 €
13. *- und rosa gebratenen Steakstreifen* 13,50 €



*Zu allen Salaten reichen wir knuspriges Baguette¹ und
wahlweise Joghurt¹² oder
Balsamico-Dressing^{21, 22, 24}*

Auch lecker ohne Fleisch-Unsere Vegetarische Ecke

15. *Gebackener Camembert mit* 6,50 €
Preiselbeerpflirsich, Butter, Toast, gebackener
Petersilie und Salatgarnitur ^{1, 8, 12, 21, 22, 24}
16. *„Veggie-Wrap“, gefüllter Wrap mit Gemüse* 8,50 €
an Kräuter-Dip ^{1, 8, 12, 22, 24}



17. *„Veggie-Mix“, Gebratenes Gemüse und Kartoffeln mit*
Pesto und Kräutern verfeinert ^{12,16} 9,50 €

Heiß und fettig-deftig und lecker

20. *Currywurst mit hausgemachter Sauce
und Pommes Frites* 8, 21, 22, 24 6,50 €



21. *Hausgemachtes Sauerfleisch mit
Remouladensauce, Gewürzgurke und
Bratkartoffeln* 8, 21, 22, 24 11,00 €

22. *„Peiner Bauernfrühstück“
Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln
in Eihülle, mit Gewürzgurke* 8, 21, 22, 24 8,50 €



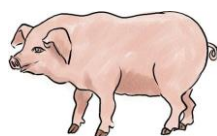
23. *„Toast Hawaii“
Überbackenes Toast mit Schinken,
Ananas und Käse* 1, 21, 22, 24, 25 8,50 €



24. *Gebratener Leberkäse mit Bratkartoffeln,
Spiegelei und Gewürzgurke* 8, 11, 12, 21, 22, 24 8,50 €

Das Feine vom Schwein, das Gute von der Pute
Unsere „Schnitzeleien“

25. *Krosses Butterschnitzel mit frischen
Champignons „a lá creme“
in Knoblauch-Sahne-Estragonsauce* 1, 8, 12, 21, 22, 24 **14,50 €**



26. *Krosses Butterschnitzel „Jäger“
mit Champignons in dunkler Demiglace mit Sahne,
Speck, Zwiebeln und Rosmarin verfeinert* 1, 8, 12, 21, 22, 24 **14,50 €**

27. *Krosses Butterschnitzel mit Tomate,
Mozzarella und Basilikum gefüllt an Pestosauce*
1, 8, 12, 16, 21, 22, 24 **14,50 €**



28. *Krosses Putenschnitzel mit gebratenem
Palmenmark und leicht scharfer Sambalsauce*
1, 8, 12, 21, 22, 24 **14,50 €**

*Zu allen Schnitzeln reichen wir einen bunten Blattsalat und
Pommes Frites, Kroketten oder Bratkartoffeln*

Hier ist für jeden was dabei-unsere Hauptgänge

30. *Putenbruststreifen in* 14,50 €
Kokos-Currysauce verfeinert mit Zitronengras,
Asiagemüse, Basmatireis und buntem Salat 12, 13, 21, 24



31. *„Schützenhaus -Pfanne“* 17,50 €
Kleines Schweinefilet, Puten- und Rumpsteak
mit Currywurstspieß, Champignons „a la creme“,
buntem Gemüse und Bratkartoffeln 12, 24, 21



32. *Medaillons vom Schweinefilet* 16,50 €
mit Pfifferlingen, Cognac-Pfeffersauce,
Schwenk Gemüse und Rosmarinkartoffeln 1, 12, 21, 24



Unsere Steaks



- | | | | |
|-----|---|------------------|----------------|
| 34. | <i>Putensteak</i> | <i>ca. 200gr</i> | 14,50 € |
| 35. | <i>Hüftsteak</i>
<i>vom Argentinischen Rind</i> | <i>ca. 200gr</i> | 16,80 € |
| 36. | <i>Rumpsteak</i>
<i>vom Argentinischen Rind</i> | <i>ca. 200gr</i> | 19,80 € |
| 37. | <i>Rinderfiletsteak</i>
<i>vom Argentinischen Rind</i> | <i>ca. 200gr</i> | 24,50 € |

*Zu allen Steaks reichen wir einen bunten Blattsalat ^{21, 22, 24,}
Kräuterbutter ^{12,}
Steaksauce ²⁴ und Ofenkartoffel mit Sauerrahm¹²*



Aus den Tiefen des Ozeans-Aus Meer und Fluss

40. *Gebratene Doradenfilets, mediterranes Gemüse, 18,50 €
Pestosauce und Rosmarinkartoffeln* 1, 9, 12, 16, 21, 24



41. *Lachsfilet-Steak mit Kräuterbutter, 18,50 €
Ofenkartoffel mit Sauerrahm und Blattsalat* 1, 12, 21, 22

42. *Matjesfilet „Hausfrauen-Art“ 11,00 €
mit Apfel-Gurken-Zwiebelschmand
und Bratkartoffeln* 9, 12, 21, 22, 24



43. *Drei Matjesfilet „Finkenwerder“ 13,50 €
mit Zwiebelringen, Speckböhnchen und
Petersilienkartoffeln* 9, 12, 21, 22, 24

Für unsere kleinen Gäste

50. *„Miss Piggy“ 7,00 €
Kleines Schnitzel mit Gemüse
und Pommes Frites* 1, 8, 22, 24

51. *„Bob der Baumeister“ 7,00 €
Puten-Nuggets mit Pommes Frites* 1, 8, 22, 24

Ein süßer Abschluss-unsere Desserts

60. *Duett von zweierlei Mousse au chocolat*^{8, 12} 4,50 €



61. *Kokos Parfait* 4,80 €
mit Schokolade und gerösteten Kokosraspeln^{8, 12}



63. *Gemischtes Eis mit Sahne* 3,80 €
1, 12, 24 kann Spuren von Nüssen enthalten



Unsere Herbstempfehlung

119. Kürbiscremesuppe vom Hokkaidokürbis 4,80 €
mit Chili und Ingwer 1, 12
- ***
120. Knusprige Gänsebrust mit Orangensauce, 19,50 €
Mandelrosenkohl und
Kartoffelklößen mit Bröselbutter 1, 13, 21
121. Knusprige Gänsekeule mit leichter Orangensauce, 19,50 €
Mandelrosenkohl und
Kartoffelklößen mit Bröselbutter 1, 13, 21
122. ½ Ente mit Apfelrotkraut und Kartoffelklößen 16,00 €
mit Bröselbutter 1, 12, 21
123. Hirschbraten mit Pfifferlingen, 19,50 €
Preiselbeerbirne,
Apfelrotkraut und Kroketten 1, 12, 21
124. Wildgulasch mit Preiselbeersahne, Rosenkohl 16,00 €
und Kräuterspätzle 1, 8, 12, 13, 21, 24