

APERITIFS

Martini Vermouth

Italienischer Wermut
bianco | fiero | rosso
5 cl
14,4/9/14,4 %-vol.
Euro 4,50

Lustau Vermut

Spanischer Wermut
blanco | rosado | rojo
5 cl
15 %-vol.
Euro 5,90

Noilly Prat

Französischer Sherry
5 cl
18 %-vol.
Euro 4,90

Vermut Fernando de Castilla

Ein Wermut auf der Basis
von Oloroso und
Pedro Ximénez, der acht
Jahre in Holzfässern
gelagert wurde.
5 cl
17 %-vol.
Euro 6,90

Ramos Pinto

White Port
5 cl
19,5 %-vol.
Euro 5,90

Sherry Emilio Lustau |

Fino „Jarana“ (trocken)
Amontillado „Los Arcos“
(halbtrocken)
5 cl
15/18,5 %-vol.
Euro 5,90

Kir

Crème de Cassis |
trockener Weißwein
0,1 l
Euro 3,90

Portotonic

White Port | aufgefüllt mit
Schweppes Tonic Water |
Zitrone | Minze
0,2 l
Euro 7,40

Basilikum-Limoncello-Spritz

Limoncello | aufgefüllt mit
einem Secco |
Zitrone | Basilikum
0,2 l
Euro 6,90

Amalfi Spritz

Campari | aufgefüllt mit
Schweppes Bitter Lemon |
Zitrone | Minze
0,2 l
Euro 7,40

Lillet Rosé White Peach

Lillet Rosé | aufgefüllt mit
Schweppes White Peach |
Zitrone | Minze
0,2 l/Euro 6,90

Aronia Spritz alkoholfrei

Aroniadirektsaft vom
Hof Hagedstedt (Munderloh) |
Ginger Ale | Zitrone |
Orange | Minze
0,2 l/Euro 6,90

VORSPEISEN

| | |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| Salat von der Cedri-Zitrone Parmesan Fenchel Walnüsse Baguette fleischlos | 11,90 |
| Carpaccio vom Semmelknödel Trüffelvinaigrette Radicchio Birne Estragon Baguette vegetarisch | 12,90 |
| Geröstetes Rosinenbrot von der Bio-Backerei Barkemeyer (Kirchhatten) Sardinen Tamarillochutney frittierte Rucola | 11,90 |

! Sehr geehrte Gäste,
da Umbestellungen aktuell überhandnehmen und damit verbunden die Fehlerquote steigt, bitten wir darum, keine Gerichte eigens zusammenzustellen. Die Sättigungsbeilage darf gerne ausgetauscht werden. Wir hoffen auf Ihr Verständnis! Bitte beachten Sie, dass einige Umbestellungen einen Aufpreis mit sich ziehen.

Viele unserer Hauptgerichte servieren wir in Verbindung mit einer kleinen Suppe auch als kleine Portion.

SUPPEN

| | |
|-----------------------------------------------------------------------------|--------------|
| Cremesuppe von Pfifferlingen Rehschinken ohne Rehschinken, vegetarisch | 9,90 8,40 |
| Consommé von Steinpilzen Entenleberavioli | 9,90 |
| Püreesuppe von Strauchtomaten Basilikumöl vegan | 8,90 |

| | |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| Serviettenknödel Pfifferlingsrahm frittierte Rauke bunter Salat Balsamicodressing vegetarisch | 20,90 |
| Maultaschen weiße Zwiebeln Pfifferlinge gebackene Strauchtomaten vegetarisch | 24,90 |
| Paniertes Schnitzel aus dem Schweinerücken gebratene Pfifferlinge Bratkartoffeln bunter Blattsalat Balsamicodressing | 25,90 |
| Gebratenes Lachsforellenfilet Sesam Pfifferlinge Pak Choi Buchweizennudeln Koriander | 29,90 |
| Rehrücken aus hiesiger Jagd Kirschjus gebratene Pfifferlinge Knollenwinde Herzoginkartoffeln | 36,90 |
| Getränkeempfehlung: Thymian-Cassis-Limonade 0,3 l (Cassisnektar hausgemachter Thymiansirup Mineralwasser) | 4,90 |

Unser Wein des Monats

2022 Limne

Lugana DOC

Tenuta Rovaglia

Lombardei, Italien

Euro 22,00/0,375 l (Kleinflasche)

Euro 35,00/0,75 l (Flasche)

Vinifizierung:

Schonende Lese von Hand in kleinen Körben, dabei Selektion der Trauben.

Sanftes Pressen der unverletzten Beeren mit einer Saftausbeute von maximal 60%, temperaturkontrollierte Gärung und Ausbau in Edelstahltanks.

Sensorik:

Grüne Früchte, Äpfel, leicht und beschwingt am Gaumen, sehr fruchtig mit ganz weicher Säure. Herrlicher Sommerwein!

Rebsorten: Trebbiano di Lugana

Restsüße: 3,30 g/l Säure: 6,30 g/l Alkoholgehalt: 13,50 % Vol.

Probier **MA(H)L**

Schwammerl-Schmankerl

Carpaccio vom Semmelknödel | Trüffelvinaigrette |

Radicchio | Birne | Estragon

Getränkeempfehlung:

2021 Chardonnay

Qualitätswein (trocken)

Weingut Krück

Pfalz

0,2 l/Euro 7,90

Consommé von Steinpilzen | Entenleberavioli

Getränkeempfehlung:

Palo Cortado „Peninsula“ von Emilio Lustau

Trockene Rarität, die die Finesse und Würze des Amontillados mit
der Fülle des Oloroso vereint, sattes Goldbraun.

5 cl/Euro 6,90

Rehrücken aus hiesiger Jagd | Kirschjus |
gebratene Pfifferlinge | Knollenwinde |

Herzoginkartoffeln

Getränkeempfehlung:

2019 Cuvée Philon

Qualitätswein (feinherb)

Cabernet Dorsa, Spätburgunder und Dornfelder

Weingut Schützenhof Blass

Rheinhessen

0,2 l/Euro 6,90

Pilz und Moos

Getränkeempfehlung:

Keemun Congou, dunkler mild-weicher Tee.

Tasse/Euro 2,50

49

Incl. korrespondierender Getränke (Wein als Glas 0,1 l)
plus Euro 15

**Sollten Sie an einer Nahrungsmittelunverträglichkeit leiden,
wenden Sie sich bitte an unseren Service!
Gerne bieten wir Ihnen entsprechende Alternativen an.**

HAUPTSACHE HAUPTGERICHTE

Fregola tostata | Erbsen | Röstkarotten |
Honigcrunch | Koriander 20,90
vegetarisch

Emder Räuchermatjes | Apfel-Joghurt-Sauce |
lauwarmer Salat von Buschbohnen | Speck |
rote Zwiebeln | Drillinge 21,00

Getränkeempfehlung:

Wardenburger Dunkel vom Tungeler Brauhaus

6,1 %-vol.

Ein kräftiges dunkles Bier mit vollem Malzgeschmack. Hergestellt ohne
Verwendung von Röstmalz, dadurch besonderes mild.

0,3 l

3,90

Königsberger Klopse vom heimischen Wild |
Kapernäpfel | Petersilienkartoffeln | Rote-Beete-Salat 26,90

Hüftsteak Strindberg |
Meerrettich-Zwiebel-Dijon-Senf-Kruste |
Gartenbohnen | Süßkartoffelpommes 30,90

APFEL-CIDER VON DER ELBE vegan

elbler® ebbe Fruchtig, prickelnd, lieblich, mild im Geschmack. Schön
erfrischend mit nur 2,5 vol.-% Alkohol. Apfelwein aus 100 %
Direktsaft, ohne Zuckerzusatz, ohne Farb- und Aromastoffe.

elbler® flut

Mit 5,0 vol.-% Alkohol die stärkere Variante, aber natürlich immer noch
mit 100 % Bio-Äpfeln nur von deutschen Obsthöfen.

Fruchtig, leicht trockener Geschmack, der eiskalt genau richtig auffrischt.

0,33 l

4,90

Probier MA(H)L

fleischlos

Salat von der Cedri-Zitrone | Parmesan |
Fenchel | Walnüsse

Getränkeempfehlung:

Manzanilla von Fernando de Castilla
Trockener Sherry aus Sanlucar de Barrameda,
hellgelb, delikat, säuerlich-salzig.
5 cl/Euro 4,90

Püreesuppe von Strauchtomaten | Basilikumöl

Fregola tostata | Erbsen | Röstkarotten |
Honigcrunch | Koriander

Karamellierte Aprikosen | Pannacotta-Eis |
Schokoladencrunch

36

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

| | | |
|---------------------------------------------|--------|------|
| Cassisschorle | 0,4 l | 3,90 |
| Maracujaschorle | 0,4 l | 3,90 |
| Weißer Traubenschorle | 0,4 l | 3,90 |
| Pfirsichschorle | 0,4 l | 3,90 |
| Apfelsaftschorle | 0,4 l | 3,90 |
| Lütts Landlust Schöne Helene | 0,33 l | 3,90 |
| Bio-Direktsaftschorle Streuobst-Apfel-Birne | | |
| Lütts Landlust Rote Früchte | 0,33 l | 3,90 |

SÜSSES FINALE

| | |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|
| Karamellierte Aprikosen von den Hulsberg Höfen Pannacotta-Eis Schokoladencrunch vegetarisch Pedro Ximenez „San Emilio“ von Emilio Lustau Karamellfarbener Sherry, aromatisch, süß. 5 cl/Euro 6,90 | 9,90 |
| Pilz und Moos Schokolade Beeren vegetarisch | 9,90 |
| Tiramisù affogato Löffelbiskuit Mascarponecreme Espresso fleischlos | 8,90 |

OMAS BUDELKUCHEN - FLÜSSIGER NACHTISCH VON NORDIK

| | | |
|----------------------------|------|------|
| Käsekuchenlikör 17 % vol. | 2 cl | 3,50 |
| Apfelkuchenlikör 17 % vol. | 2 cl | 3,50 |
| Nusseckenlikör 17 % vol. | 2 cl | 3,50 |

REGIONALER LIKÖR AUS WARDENBURG (TUNGELN)

| | | |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------|------|------|
| Tungeler Bierlikör 20 % vol. Aus Schwarzbier hergestellt, mit Jamaika-Rum, Honig und Gewürzen. | 2 cl | 3,50 |
| Tungeler Hopfen-Likör 22 % vol. fruchtig, süß und bitter | 2 cl | 3,50 |



Weitere Spirituosen finden Sie in unserer Digestifkarte.

WESTHOFFS KAFFEEKULTUR UND REGIONALER TRESTERTEE

| | |
|--------------------------|------|
| Tasse Kaffee | 2,70 |
| Tasse Cappuccino | 2,80 |
| Tasse Milchkaffee | 3,60 |
| Glas Latte macchiato | 3,80 |
| Tasse Espresso | 2,40 |
| Tasse Doppelter Espresso | 3,90 |
| Tasse Espresso macchiato | 2,90 |

Hof Hagestedt | Munderloh

| | |
|--------------------------------|------|
| Becher Aroniabeeren-Trestertee | 2,20 |
|--------------------------------|------|

Auf Wunsch mit Honig von der Imkerei Franz (Munderloh).

TEEGENUSS VON RONNEFELDT

| | |
|---------------------------------|------|
| Kännchen, auf Stövchen serviert | 5,50 |
|---------------------------------|------|

Darjeeling Summer Gold

Blumige Eleganz und ein köstlich rundes Aroma zeichnen diese herausragende Sommerpflückung aus.

Assam Bari Irish Breakfast

Extravaganter Broken mit vielen goldenen Tips: kräftig, würzig, malzig.

English Breakfast

Ein weicher Ceylontee mit dem unverwechselbaren Geschmack: prickelnd und spritzig.

Earl Grey Aromatisierter Schwarztee mit Bergamottegeschmack

Morgentau Aromatisierter grüner Tee mit Mango-Zitrusgeschmack

Fruity Camomile Herb-süße Kamille, verfeinert mit Orangenschale

Refreshing Mint

Die beliebte Pfefferminze mit neuer Frischedimension durch Zitronengras.

Rooibos Cream Orange

Aromatisierter Kräutertee mit Vanille-Orangengeschmack

Sweet Berries Aromatisierter Früchtetee mit Erdbeer-Himbeergeschmack

Lemon Fresh Aromatisierter Früchtetee mit Zitrusgeschmack

Alle Preise verstehen sich inklusive Umsatzsteuer und Bediengeld.