

## 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.