

„Cappuccino“ von Rotkohl und Hirsch
5,90 €

Kürbis-Orangen-Suppe
5,90 €

Sellerie-Zitronengrassuppe
mit Riesengarnele
6,90 €

Endiviensalat mit gebackenem Landei, karamellisiertem Speck und Apfel
8,90 €

Gebeizte Entenbrust mit Dattelchutney, Grünkohlsalat und Granatapfel
9,90 €

Warmer Bio-Ziegenkäse von Sabine Jürß mit Bete-Salat und Walnuss-Pesto
9,20 €

Vorspeisenvariation: Riesengarnelen, Grünkohlsalat, gebackenes Landei, Entenbrust, Bete-Salat, Sülze
16,90 €

Unser Töttchen nach Originalrezept 8,90 €
als Hauptgang mit Kartoffelpüree 13,90 €

*

Hirschrückenmedaillon (Wild aus der Lüneburger Heide)
rosa gebraten, Walnuss-Rosenkohl, Kartoffelnocken, Obstchutney, Preiselbeeren
23,90 €

Gebratene Streifen vom Hirschfilet mit Pilzen, Haselnüssen, Cranberries, auf hausgemachten Spätzle
19,60 €

Hirschgulasch mit unserem Rotkohl, Kartoffelkloß und Apfelkompott
18,90 €

Roulade vom Rind mit Püree (Heiner Wenings Bio-Kartoffeln) und Stielmus
15,90 €

Filet vom Angus Rind
(bestens gereift und mit Gras gefüttert)
160g 19,00 € / 250g 25,00 € / 350g 35,00 €

Saucen je 3,00 €
Chimichurri
Madagaskar-Sauce
Café de Paris Butter

Veggies je 4,00 €
Babyspinat
Pfannen-Gemüse
Endiviensalat

Beilagen je 4,00 €
Trüffelpommes
Bio-Püree
Kartoffelnocken

„Hygge“-Salat: Avocado, Aronia-Beeren, Hanfsamen, Grünkohl, Haselnüsse,
Granatapfel, Birne, Agaven-Limetten-Dressing veggie!

12,90 € + geröstete Rinderfiletstreifen 18,90 €

Filet von der großen Dorade Royal mit Toskana-Gemüse und hausgemachten Kartoffel-Nocken

23,90 €

Original Wiener Schnitzel vom Kalb mit Bratkartoffeln, Zitrone und Preiselbeeren

18,90 €

Selbstgemachte Nürnberger Würstchen mit Sauerkraut und Püree (Heiner Wenings Bio-Kartoffeln)

12,90 €

Unsere Sülze (Schweine vom Hof Renfert-Deitermann)
mit Remoulade und Bratkartoffeln

12,90 €

Veggie: Wohlfühl-Pasta mit karamellisiertem Kürbis, Baby Spinat, Haselnüssen und Maronen

12,90 € + 3 Madras-Riesengarnelen 18,90 €

Bio-Käseauswahl von Sabine Jürß mit Obstchutney und Walnuß-Pesto

10,90 €

Gebratene Kalbsnieren in reduzierter Sauce

15,00 €

Dessert

Affogato al caffè: eine Kugel Vanilleeis aufgefüllt mit doppeltem Espresso

5,20 €

Punsch Crème Karamell mit Orangenkompott

6,40 €

Birnenmousse, kandierte Veilchen, unser Vanilleeis
und warme Schokosauce

8,40 €

Apfel-Calvados-Tarte mit Walnusseis

6,40 € (ohne Eis 4,20 €)

Unser selbstgemachtes Eis: Schoko, Vanille, Walnuss,
Schwarze-Johannisbeeren-Sorbet

Kugel 2,90 €

Dessert

Affogato al caffè: eine Kugel Vanilleeis aufgefüllt mit doppeltem Espresso

5,20 €

Punsch Crème Karamell mit Orangenkompott

6,40 €

Birnenmousse, kandierte Veilchen, unser Vanilleeis
und warme Schokosauce

8,40 €

Apfel-Calvados-Tarte mit Walnusseis

6,40 € (ohne Eis 4,20 €)

Unser selbstgemachtes Eis: Schoko, Vanille, Walnuss,
Schwarze-Johannisbeeren-Sorbet

Kugel 2,90 €

Aperol Spritz auf Eis Glas 0,2 l 6,50 €

Crémant von Bouvet Ladubay, Loire, pur oder mit Limette auf Eis Glas 0,1 l 6,00 € Fl. 0,75 l 27,00 €

Münsterländer Aperitif: Himbeer-Walderdbeerlikör aufgefüllt mit trockenem Sekt Glas 0,2 l 6,50 €

Lillet, der leicht fruchtige, weiße Aperitif aus Bordeauxweinen auf Eis 6,00 €

Sekt „Selektion Gasthaus Feldmann“ - trocken - Glas 0,1 l 5,50 € Fl. 0,75 l 24,00 €

Champagner Benoît Lahaye 100 % Pinot Noir, 24 Monate im Faß gelagert Fl. 0,75 l 65,00 €

Kir Royal: Glas Crémant mit Crème de Cassis de Dijon Glas 0,1 l 6,50 €

Piccolo Geldermann Carte Blanche aus Pineau de Loire Trauben 0,2 l 10,00 €

Sherry Emilio Hidalgo : extra dry oder medium 5 cl 4,20 €

Portwein von Niepoort -fine Ruby Port- rot 5 cl 4,20 €

Martini bianco oder rosso, Noilly Prat 5 cl 4,20 €

Campari 'bitter' mit Orangensaft oder Soda (enthält Farbstoff) 6,80 €

Pastis, natürlich mit Ricard aus Marseille 6,80 €

alkoholfreier Aperitif

Crodino Italiens bekanntester alkoholfreier Bitter aus Kräuterextrakten (enthält Farbstoff) 4,50 €

'Monin bitter' wohlschmeckend wie Campari, mit Maracujasaft (enthält Farbstoff) 5,50 €

Biere vom Faß

Warsteiner herb	0,2 l	2,20 €	0,4 l	4,10 €
Pinkus Müller Special aus Münster, naturtrübes Bier	0,2 l	2,20 €	0,4 l	4,10 €
Veltins Pilsener	0,2 l	2,20 €	0,4 l	4,10 €
Pilsner Urquell	0,2 l	2,30 €	0,4 l	4,40 €
Tegernseer Helles	0,3 l	3,10 €	0,5 l	5,20 €

Flaschenbiere		
Jever Fun alkoholfrei	Fl. 0,33 l	3,40 €
König Ludwig alkoholfreies Weizen	Fl. 0,5 l	4,90 €
Pinkus Müller Malzbier alkoholfrei	Fl. 0,33 l	3,40 €
Hacker Pschorr helles Weizen	Fl. 0,5 l	4,90 €
alkohlofreie Getränke		
Original SELTERS natur, medium, classic	Fl. 0,25 l	2,90 €
Original SELTERS natur, medium, classic	Fl. 0,75 l	6,30 €
Pellegrino	Fl. 0,75 l	6,90 €
Josefs Quelle	Fl. 0,33 l	3,40 €
Fl. Coca-Cola, Fanta, Cola Zero	Fl. 0,33 l	3,40 €
Glas Sprite	0,25 l	2,80 €
Apfelsaft naturtrüb	Karaffe 0,25 l	2,90 €
Apfelschorle mit naturtrübem Apfelsaft	Karaffe 0,25 l	2,80 €
Apfelschorle mit naturtrübem Apfelsaft	Karaffe 0,5 l	5,20 €
Orangensaft	Karaffe 0,25 l	2,90 €
Schweppes Ginger Ale / Bitter Lemon 9	Fl. 0,2 l	2,90 €
Fruchtsaft -Traube, Tomate, Multivitamin-	Fl. 0,2 l	2,90 €
Tasse Kaffee		2,60 €
Kännchen Kaffee		5,00 €
Tasse koffeinfreier Kaffee		2,60 €
Kännchen koffeinfreier Kaffee		5,00 €
Großes Glas Keo-Tee		3,80 €
Große Tasse Milchkaffee		3,80 €
Große Tasse Kakao		3,20 €
Tasse Espresso		2,50 €
Doppelter Espresso		3,80 €
Tasse Cappuccino		3,20 €

Latte Macchiato 3,80 €

Spirituosen 2 cl

Sasse Weizenkorn	2,00 €
Eversbusch	3,00 €
Malteser Aquavit	3,00 €
Jubiläums Aquavit	3,30 €
Linie Aquavit	3,30 €
Grand Marnier	4,00 €
Johnny Walker	4,00 €
Jack Daniels	4,00 €
Sambuca	3,00 €
Averna	3,00 €
Ramazotti	3,00 €
Amaretto	3,00 €
Baileys 4 cl	6,00 €
Benedictine	4,00 €
Sasse Uppgesett'n	3,20 €
Cointreau	4,00 €
Jägermeister	3,00 €
Underberg	3,00 €
Fernet Branca	3,00 €
Havana Club dunkel Anejo Especial, Cuba	4,50 €
Havana Club hell 3 Anos, Cuba	4,50 €
Finnlandia Wodka	3,50 €

Weine in der Karaffe - ein echtes Viertel 0,25 l

Weißer Burgunder trocken vom Weingut Ökonomierat Johannes Kleinmann, Pfalz Helle, leuchtende Farbe mit grünem Schimmer. Ein leichter Weißburgunder mit einer Fülle tropischer Früchte.	7,40 €	1 L 24,00 €
Pfälzer Riesling trocken Erz. Abf.: Weingut Acham-Magin, Forst an der Weinstraße. Beschwingt und anregend präsentiert sich dieser Gutsriesling. Er erinnert vom Aroma her an Apfel und Grapefruit. Er ist herzerfrischend trocken und daher auch sehr schön als Aperitif.	7,40 €	1 L 24,00 €
Riesling Hochgewächs feinherb, Mosel Erz. Abf.: Weingut Albert Kallfelz, Ein erstklassiger Riesling, kräftig, fruchtig und saftig im Geschmack. Feine Fruchtaromen gepaart mit mineralischen Komponenten. Angebaut in einer der besten Steillagen auf Schieferboden.	7,40 €	1 L 24,00 €
Grauburgunder aus der Pfalz von Matthias Gaul Ein klassischer Grauburgunder mit leichtem Apfelaroma, mineralischer Note und harmonischem Abgang.	7,40 €	0,75 l 21,00 €
Tempranillo Rose´, Spanien Ein ungemein knackiger Rose´, der durch seine angenehmen, frischen Fruchtaromen überzeugt. Am Gaumen kraftvoll, doch elegant. Erz. Abf.: Hijos de Antonio Barcelo´, Valladolid, Castilla y Leon	7,40 €	0,75 l 21,00 €
Nero d´Avola, Sizilien Erz. Abf.: Weingut Cataldo, Rubinrote Farbe, fruchtig, Kirsche und schwarze Johannisbeere, voller Körper, samtig.	7,40 €	0,75 l 21,00 €
Les Travers de Marceau Grenache aus dem Languedoc, Domaine Rimbart Würzig, kräutrig, Schiefernoten, optimal zu rotem Fleisch und kräftigen Speisen	7,40 €	0,75 l 21,00 €
Rioja Crianza Dominio de Ugarte, 92 % Tempranillo, 8 % Garnachatrauben, dunkles Purpurrot, Vanille- und leichte Holzaromen, trocken, würzig, gehaltvoll, feinfruchtig. 15 Monate im Weinfäß und 6 Monate auf der Flasche gereift.	8,50 €	0,75 l 24,00 €

