

Verehrter Gast, sollten Sie Allergien haben, sprechen Sie uns bitte an oder verlangen Sie bitte unsere Allergen-Kennzeichnungskarte!

Suppen

Klare Fleischbrühe mit Ei 7,90 €

Loccumer Hochzeitssuppe 8,20 €

Französische Senfsuppe mit Sahnehäubchen 8,20 €

Curry-Kokos-Cremesuppe mit Garnelen und Dill, Erbsen, Sahnehäubchen 9,50 €
(vegetarisch)

Vorspeisen

<i>Gebackener Hirtenkäse mit pikanter Chilisoße, Peperoni, Zwiebeln, Toast und Butter (vegetarisch)</i>	17,00 €
<i>Störtebeckertoast (Shrimps mit Käse überbacken), Salatbeilage (vegetarisch)</i>	17,50 €
<i>Gratinierter Ziegenkäse an bunten Blattsalaten mit Apfelscheiben, Preiselbeeren und Röstbrot (vegetarisch)</i>	18,75 €

Salatbar

<i>Kleiner gemischter Salat der Saison (vegetarisch)</i>	6,50 €
<i>Rohkostsalat mit Thunfisch und Shrimps, Joghurtdressing und Röstbrot (vegetarisch)</i>	18,50 €

Fischgerichte

<i>Marinierte Sherryheringsfilets (3 Stk.) mit Butterbohnen, Speckstippe und Bratkartoffeln</i>	18,90 €
<i>Wolfsbarschfilet auf frischem Rosmarin gebraten mit Kürbisgemüse, zerlassener Butter, kleinem Blattsalat und Salzkartoffeln (vegetarisch)</i>	31,00 €

Zusatzstoffe: 2=Konservierungsmittel 4= Süßstoffe 5=Farbstoffe

Vegetarische Gerichte

<i>Veggi - Spezial (gefüllte rote Paprikaschote mit Mais, Kidneybohnen und Hirtenkäse im Reisrand mit fruchtiger Tomatensoße)</i>	<i>17,50 €</i>
<i>Ackerpfännchen (gebratene frische Champignons und Kartoffeln auf Balsamico-Zwiebeln mit Ayoli-Dip und Blattsalaten)</i>	<i>17,50 €</i>
<i>Vulkan (Tellerösti mit gegrillter Zucchini und Kürbisgemüse belegt, zwei pochierten Eiern, gerösteten Kürbiskernen, Aubergine-Dip und Brotchips)</i>	<i>19,50 €</i>

Gerichte vom Schwein

<i>"Börsentopf" (Hacksteak auf Zwiebel-Bratkartoffeln mit Spiegelei belegt) mit gemischtem Salatteller</i>	<i>19,50 €</i>
<i>Paniertes Schnitzel mit Bratkartoffeln und gemischtem Salatteller</i>	<i>19,50 €</i>
<i>Paniertes Schnitzel nach "Jäger Art" mit Waldpilzen, gemischtem Salatteller und pommes frites</i>	<i>23,50 €</i>
<i>Schweinemedallions auf Champignonrahmsauce mit pommes frites und gemischtem Salatteller</i>	<i>27,90 €</i>
<i>Schweinegeschmetzeltes in pikanter Curryrahmsauce mit Salatteller und Butterreis</i>	<i>23,00 €</i>

Spezialitäten des Hauses

<i>Schlammertoast (kleines Schweinesteak mit Rührei, Champignons und Salatbeilage)</i>	<i>17,25 €</i>
<i>Gebratene Hähnchenleber mit Zwiebelringen, Salatteller und Bratkartoffeln</i>	<i>18,75 €</i>
<i>Senfsteak (Schweinenackensteak, in der Pfanne gebraten) mit Dijonsenf Soße, Salatteller und Bratkartoffeln</i>	<i>20,75 €</i>
<i>Zisterziensertopf (pochierte Hähnchenbrust mit Schinken² und Chicorée in pikanter Soße überbacken, auf bunten Nudeln) mit gemischtem Salatteller</i>	<i>27,00 €</i>
<i>Grillpfanne (verschiedene Steaks mit hausgemachter Kräuterbutter, Gemüse und Bratkartoffeln)</i>	<i>25,75 €</i>
<i>Gegrilltes Putensteak "Bombay" mit fruchtiger Curry-Kokos Soße, gebackenen Früchten, Kokosraspeln, Butterreis und gemischtem Salatteller</i>	<i>27,00 €</i>

Gegrilltes vom Rind (ca. 200 g)

<i>Pfeffersteak an grüner Pfeffersauce mit gemischtem Salatteller und Bratkartoffeln</i>	
- als Hüftsteak	28,50 €
- als Rumpsteak	33,00 €
<i>Rumpsteak mit hausgemachter Kräuterbutter, pommes frites und Butterbohnen</i>	32,50 €
<i>„Scheiterhaufen“ gegrilltes Rumpsteak mit Schmorzwiebeln belegt, auf großem Tellerrösti mit gemischtem Salatteller</i>	35,00 €
<i>Filetsteak mit Zwiebeln, gemischtem Salatteller und Bratkartoffeln</i>	38,50 €
<i>Filetsteak mit frischen Champignons, gemischtem Salatteller und Bratkartoffeln</i>	39,75 €

Verehrter Gast, unsere Rindersteaks werden alle medium gegrillt. Sollten Sie Ihr Steak englisch oder durchgebraten bevorzugen geben Sie Ihren Wunsch bitte bei der Bestellung mit an!

Wildgerichte

Wildgoulasch mit Pilzen und Preiselbeeren, gemischtem Salatteller und Mandelkroketten 25,75 €

Wildpfanne nach Forstmeisterart (drei zarte Rehrückensteaks mit Wachholderrahmsauce, Pfifferlingen und gefüllter Williams Birne ⁴), Broccoli und hausgemachten Kartoffelbällchen 43,00 €

Zusatzstoffe: 2=Konservierungsmittel 4= Süßstoffe

Deftig, rustikal

<i>Beutelrotwurst in der Pfanne gebraten (eine niedersächsische Spezialität) mit Zwiebel, gemischtem Salatteller und Bratkartoffeln</i>	17,75 €
<i>Rührei mit Schinken ², Bratkartoffeln und gemischtem Salatteller</i>	15,75 €
<i>Bauernomelette ² (Bratkartoffeln mit Speck, Zwiebeln und Rührei) mit gemischtem Salatteller</i>	17,00 €
<i>Hausmacher Sülze ^{2,4} mit Remouladensauce, Bratkartoffeln und Gurke</i>	15,75 €
<i>Strammer Max (Brot mit Würfelschinken ² und zwei Spiegeleiern)</i>	12,50 €
<i>Brot mit Leberwurst oder Rotwurst ^{2,4}</i>	8,50 €
<i>Brot mit Mettwurst, rohem Schinken oder Sülze</i>	9,75 €
<i>Brot mit Schnittkäse (vegetarisch)</i>	8,50 €
<i>Gemischte Käseplatte mit Vollkornbrot und Butter (vegetarisch)</i>	16,00 €

Zusatzstoffe: 2 = Konservierungsmittel 4 = Süßstoffe

Dessert

Unsere Mövenpick-Eisbecher

Sanfter Engel

2 Kugeln Vanilleeis mit Orangensaft 7,40 €

Schokolokuss

Schokoladen- und Stracciatella-Eis mit Sahne,
Waffel und Schokosoße 8,80 €

Nußgenuss

Walnuss-, Pistazien- und Schokoladeneis mit Walnüssen

Sahne und Waffel 9,90 €

Eisprinzessin

Schokoladen- und Kirscheis mit Schattenmorellen

und Sahne 11,00 €

Tagesdessert 5,00 €

Unsere hausgemachten Eissorten nach

Großmutter's Rezept

Fürst-Pückler-Eisbecher

6,20 €

Fürst-Pückler-Eisbecher mit Sahne

7,90 €

Fruchtbecher

Fürst-Pückler-Eisbecher mit
Früchten und Sahne 9,90 €

Vanilleeis mit heißen Himbeeren

und Sahne
10,20 €

Apéritifs

<i>Aperol Spritz /Lillet Wildberry</i>	7,00 €
<i>Martini bianco oder rosso 5 cl vol. 18%</i>	5,50 €
<i>Noilli prat dry 5 cl vol. 18%</i>	6,00 €
<i>Sherry fino, dry oder Medium dry 5 cl vol. 18%</i>	5,70 €
<i>Tawny Port rot 5 cl vol. 18%</i>	5,70 €
<i>DeLaforce White Port 5 cl vol. 18%</i>	5,70 €
<i>Noilli prat mit Williamsbirne 5 cl vol. ca. 25%</i>	7,20 €
<i>Campari mit Soda oder Orangensaft vol. 25 %</i>	6,60 €
<i>Glas Sekt (Langenbach trocken)</i>	5,50 €
<i>Sektcocktail „Prince of Wales“</i>	9,00 €

Biere vom Faß! Frisch gezapft!

<i>Veltins 0,2 l</i>	2, 50 €
<i>Veltins 0,4 l</i>	4, 60 €
<i>Alster 0,2 l</i>	2, 50 €
<i>Alster 0,4 l</i>	4, 60 €
<i>Schaumburger Landbier (dunkel) 0,3l</i>	4, 40 €
<i>Maisel's Hefeweizen 0,5l</i>	5, 80 €
<i>Maisel's Hefeweizen 0,3l</i>	4, 90 €
<i>Maisel's Hefeweizen mit Saft (Banane oder Himbeere) 0,5l</i>	6, 80 €
<i>0,3l</i>	5, 40 €

Flaschenbiere

<i>Malzbier 0,33l</i>	5, 10 €
<i>Einbecker Brauherrenpils 0,33l</i>	3, 70 €
<i>Veltins, alkoholfrei 0,33l</i>	3, 70 €
<i>Maisel's Kristallweizen 0,5l</i>	5, 80 €
<i>Maisel's dunkel Weizen 0,5l</i>	5, 80 €
<i>Maisel's alkoholfrei 0,5l</i>	5, 80 €

Alkoholfreie Getränke

<i>Coca Cola</i> 0,2 <u>1,5</u>	2,90 €	<i>Orangensaft</i> 0,2	4,90 €
<i>Coca Cola light</i> 0,2 <u>1,2,5,9</u>	3,40 €	<i>Schwarzer Johannisbeersaft</i> 0,2	5,50 €
<i>Pyramonter Gourmet</i> 0,25	3,40 €	<i>Tomatensaft</i> 0,2	4,90 €
<i>Apfelsaft klar</i> 0,2	4,30 €	<i>Apfelschorle</i> 0,2	3,90 €
<i>Gerolsteiner, stilles Wasser</i> 0,2	3,40 €	<i>Apfelschorle</i> 0,4	6,00 €
<i>Bitter Lemon / Tonic</i> 0,2 <u>10</u>	3,90 €	<i>Sinalco Orangenlimonade</i> 0,2 <u>2</u>	2,90 €
<i>Johannisbeerschorle</i> 0,2	4,90 €	<i>Glas Milch</i> 0,2	2,30 €
0,4	6,80 €		

Zusatzstoffe: Zusatzstoffe: 1= koffeinhaltig 2=Konservierungsmittel 4= Süßstoffe 5=Farbstoffe 9= enthält Phenylamin 10=chininhaltig

Offene Weine 1. Seite

Unser reichhaltiges Angebot an offenen Weinen servieren wir Ihnen im 0,2 l Schoppen

Nahe

Guldentaler Sonnenberg Silvaner Gutsabfüllung, süffig, **halbtrocken** 6, 20 €

Portugieser Rosé Weingut Enk, Gutsabfüllung, leicht, **halbtrocken** 7, 50 €

Weinschorle rot oder weiß mit Mineralwasser
Auf Wunsch mit Zitronenscheibe 5, 20 €

Weißherbstschorle (rosé) 5, 70 €

Rheinhessen

„**Tagwerk**“ Cisterzienser Weingut Michel 7, 80 €
Grüner Silvaner, **trocken** fruchtig, spritzig

C-you Rosé Cisterzienser Weingut Michel 7, 80 €
Cabernet Sauvignon, St.Laurent und Pinot, **trocken**

Mosel

Poltersdorfer Altarberg, Weingut Dehren 6, 90 €
Riesling Hochgewächs
Qualitätswein, spritzig, **halbtrocken**

Dornfelder und Spätburgunder, Weingut Dehren 7, 50 €
Deutscher Qualitätswein, Rotwein **trocken**, vollmundig

Offene Weine 2.Seite

Nahe

Langenlonsheimer Steinchen Portugieser rot, süffig, halbtrocken 7, 40 €

Baden

Oberbergener Baßgeige, grauer Burgunder, trocken, spritzig, vollmundig 8, 60 €

Württemberg

Großbottwarer Harzberg, Trollinger QBA, elegant, trocken 7, 90 €

Franken

*Rödelseer, Silvaner
Qualitätswein, fränkisch, trocken, erdig* 7, 90 €

Frankreich

Bordeaux rouge, Rotwein trocken, vollmundig 7, 50 €

Österreich

Blauer Zweigelt, kräftiger, fruchtiger, trockener Landrotwein 7, 50 €

Italien

Pinot Grigio, Grauburgunder, venezianisch, fruchtig, trocken 7, 50 €

Merlot, CA Ernesto DOC Trentino, trockener Rotwein 7, 90 €

Spirituosen 2cl

<i>Klare</i>		<i>Magenbitter</i>	
<i>Weizenkorn vol 32%</i>	2,60 €	<i>Jägermeister vol. 35 %</i>	3,70 €
<i>Wachholder vol. 32%</i>	2,70 €	<i>Schierker Feuerstein vol. 35%</i>	3,70€
<i>Schlichte Steinhäger vol. 38%</i>	3,40 €	<i>Meyers Alpenkräuterbitter (°) vol. 32%</i>	3,70 €
<i>Fürst Bismarck vol. 38%</i>	3,50 €	<i>Fernet Branka . vol. 42%</i>	3,70 €
<i>Hamburger Kümmel vol. 35%</i>	3,60 €	<i>Fernet Menta vol, 42%</i>	3,70 €
<i>Bommerlunder vol, 38 %</i>	3,40 €	<i>Ramazotti vol. 30 %</i>	3,90 €
<i>Wodka Finlandia vol. 37,5%</i>	3,40 €	<i>Averna vol. 32 %</i>	3,90 €
<i>Aquavit Malteser Kreuz vol. 40 %</i>	4,70 €	<i>Underberg vol. 44 %</i>	4,40 €
<i>Bacardi vol. 38 %</i>	4,50 €	<i>Ratzeputz vol. 58 %</i>	4,40 €
<i>Linie Aquavit vol. 41,5 %</i>	4,70 €		
<i>Sierra Tequila gold vol. 38%</i>	4,40 €		
<i>Ouzo/Sambuca</i>	3,90 €		

Obstbrände

<i>Badischer Obstler vol. 38 %</i>	4,50 €
<i>Williamsbirne vol. 40 %</i>	4,50 €
<i>Badische Mirabelle vol. 40 %</i>	5,20 €
<i>Grappa di Monovitigno vol. 40 %</i>	5,20 €
<i>Calvados, Gilbert vol. 40 %</i>	5,90 €
<i>Schladerer Kirschwasser vol, 42 %</i>	5,50 €

Weinbrände und Liköre

<i>Mackenstädter Fire</i> vol. 32%	3,70 €	<i>Mackenstädter Karamell</i> vol. 15%	3,70 €
<i>Mackenstädter Quitte</i> vol. 18 %	2,80 €	<i>Johannisbeer Genever</i> vol. 25 %	2,80 €
<i>Asbach Uralt</i> vol. 38 %	4,40 €	<i>Waldmeister/ Saurer</i> (⁵)vol. 15 %	2,80 €
<i>Cognac Courvoisier VSOP</i>	5,90 €	<i>Weinbergpfirsich</i> vol. 18 %	4,40 €
<i>DOM Bénédictine</i> vol. 40 %	6,00 €	<i>Creme de Cassis</i> vol. 16 %	3,90 €
<i>Cointreau</i> 40 %	6,20 €	<i>Baileys</i> vol. 17 %	4,20 €
<i>Grand Marnier</i> 40 %	6,20 €	<i>Tullamore dew, Irish Whiskey</i> vol. 40 %	5,20 €
<i>Amaretto</i> vol. 21,5 %	4,20 €	<i>Scotch Whisky Single Malt 10 J.</i> ca. vol. 45%	9,75€

Heißgetränke

<i>Tasse Kaffee</i>	2,90 €
<i>Espresso</i>	3,50 €
<i>Doppelten Espresso</i>	4,90 €
<i>Cappuccino</i>	4,20 €
<i>Kännchen Kaffee</i>	5,40 €
<i>Milchkaffee</i>	4,50 €
<i>Glas Tee</i>	2,90 €
<i>Kännchen Tee</i>	5,40 €
<i>Kännchen Schokolade mit Schlagsahne</i>	6,70 €
<i>Glas heiße Zitrone</i>	5,40 €
<i>Grog von Rum</i>	6,80 €
<i>Glühwein</i>	6,80 €
<i>Seehund von Mosel</i>	6,80 €
<i>Rüdesheimer Kaffee</i>	8,50 €
<i>Irish Coffee</i>	8,50 €
<i>Café crema</i>	3,50 €

Alle Preise verstehen sich inkl. Bedienung und 19 % MWST