

# Vorspeisen

Jede Vorspeise wird von frischem Baguette begleitet.

|                                                                                     |            |
|-------------------------------------------------------------------------------------|------------|
| <b>Unsere hausgemachte Aioli</b>                                                    | <b>5</b>   |
| <b>Erbsen-Minz-Suppe</b><br>(vegan)                                                 | <b>6</b>   |
| <b>Cremige Käsesuppe</b><br>mit Hähnchenbrust                                       | <b>7</b>   |
| <b>Prawns</b><br>Garnelen in cremiger Knoblauch-Sahne,<br>mit Parmesan gratiniert   | <b>11</b>  |
| <b>Gratinierte Cherrytomaten</b><br>auf Schafkäse mit Knoblauch-Olivenöl und Oliven | <b>9,5</b> |
| <b>Beilagensalat</b><br>(auch vegan möglich)                                        | <b>5</b>   |

# Für unsere kleinen Gäste

|                                                                                          |     |
|------------------------------------------------------------------------------------------|-----|
| <b>Tic, Tric &amp; Trac</b><br>drei Kartoffelpfannkuchen mit Apfelmus                    | 8,5 |
| <b>Piratenstäbchen</b><br>knusprige Fischstäbchen mit Kartoffelschnee und frischem Salat | 8,5 |
| <b>Kleines Geflügelschnitzel</b><br>mit Salzkartoffeln und Erbsen-Möhren-Gemüse          | 9,5 |
| <b>Chicken Fingers</b><br>mit cremigem Kartoffelpüree                                    | 8,5 |

## Salatkreationen

Zu allen Salaten servieren wir frisches Baguette. Wählen Sie zwischen Schmanddressing oder Essig-Öl-Dressing.

|                                                                                                                   |      |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|
| <b>Sommersalat</b><br>mit zarten Hähnchenbruststreifen, gegrilltem Pfirsich<br>und fruchtiger Himbeer-Vinaigrette | 19   |
| <b>Gartensalat mit zwei gebratenen Lachsspießen</b><br>in Sesam-Honig-Kruste mit Schmanddressing                  | 19,5 |
| <b>Gartensalat mit gebratenen Garnelen</b><br>und gebratenen Champignons                                          | 18,5 |
| <b>Gartensalat mit gebratenen Roastbeefstreifen</b><br>mit Rucola und Mais, Paprika, roten Zwiebeln               | 21   |

# Hauptgerichte

## Wie bei Oma:

|                                                                                                                                                 |      |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|
| <b>Geschmorte Rinderroulade</b><br>mit Rotkohl und zwei Kartoffelklößen                                                                         | 21   |
| <b>Stiens Beef Rinderleber „Berliner Art“</b><br>mit cremigem Kartoffelpüree, geschmorten Zwiebeln und Apfel<br>-nur solange der Vorrat reicht- | 19,5 |
| <b>Gefülltes Kraut</b><br>in heller Sauce mit Salzkartoffeln                                                                                    | 16   |
| <b>Matjesfilet „Hausfrauen-Art“</b><br>mit cremiger Schmandsauce mit Apfel und saurer Gurke,<br>dazu Bratkartoffeln                             | 15,5 |

## Schnitzel:

Alle Schnitzel werden inklusive frischen Beilagensalat serviert.

|                                                                                                                                                                 |      |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|
| <b>Panzerknacker-Vesper</b><br>Schweineschnitzel mit Champignonrahmsauce, Sauce Hollandaise,<br>Kochschinken und Käse überbacken, dazu Bratkartoffeln und Salat | 21,5 |
| <b>Kaufunger Schmandschnitzel</b><br>mit hausgemachter Schmandsauce, gebratenen Zwiebeln, Speck<br>und Champignons serviert mit Bratkartoffeln und Salat        | 21,5 |
| <b>Schnitzel „á la Maier“</b><br>mit gebratenen Zwiebeln und Spiegelei, dazu Bratkartoffeln und Salat                                                           | 21   |
| <b>Schnitzel „Französische Art“</b><br>mit Birne und Camembert gratiniert, serviert mit Preiselbeeren und Rösti                                                 | 21,5 |

|                                                                                                                                                    |             |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|
| <b>Hähnchenbrustfilet „Italia“</b>                                                                                                                 | <b>22</b>   |
| auf Tomatensauce mit Feta gratiniert<br>dazu Bandnudeln und Salat                                                                                  |             |
| <b>Grillteller</b>                                                                                                                                 | <b>23</b>   |
| zarte Steaks von Rind, Schwein, Geflügel auf buntem Gemüse,<br>serviert mit Kräuterbutter, Tzaziki, Bratkartoffeln und Salat                       |             |
| <b>Gebratenes Lachsfilet</b>                                                                                                                       | <b>24,5</b> |
| auf Blattspinat mit Reis, cremiger Hummersauce und Salat                                                                                           |             |
| <b>Medaillons vom Schweinefilet</b>                                                                                                                | <b>23,5</b> |
| mit Champignonrahmsauce, serviert mit Knöpfle und Salat                                                                                            |             |
| <b>Argentinisches 250g. Rumpsteak vom Grill</b>                                                                                                    | <b>36,5</b> |
| mit Schmorzwiebeln, dazu Kräuterbutter, Bratkartoffeln und Salat                                                                                   |             |
| <b>Argentinisches 250g. Rumpsteak</b>                                                                                                              | <b>38,5</b> |
| mit gebratenen Champignons, Bratkartoffeln und Salat                                                                                               |             |
| <br><b>Unseren Burger 1 bereiten wir mit regionalem Wagyu-F1-Rind<br/>von STIENS BEEF aus Kaufungen zu</b>                                         |             |
| <b>Unser Burger Nr.1</b>                                                                                                                           | <b>18,5</b> |
| 200g Wagyu Rindfleisch, mit Senf, Ketchup und Mayonnaise,<br>Balsamico-Zwiebeln, Cheddar-Käse, Tomaten, Gurken und Krautsalat<br>mit buntem Gemüse |             |
| <b>Chicken Burger</b>                                                                                                                              | <b>17,5</b> |
| mit Camembert, Preiselbeer-Mayonnaise, Rucola und Gurke,<br>dazu buntes Gemüse                                                                     |             |

# Pasta & Vegetarisch/Vegan

**Bandnudeln in Gorgonzolasauce** 14,5  
mit Brokkoli und Kirschtomaten, abgerundet mit Parmesan

**Bandnudeln mit Lachs** 15,5  
cremige Räucherlachs-Sahnesauce mit gebratenen Lachswürfeln

**Schwarze Spaghetti mit Garnelen** 16,5  
in aromatischem Tomatensugo mit Knoblauch und Peperoni  
(auf Wunsch extra scharf)

**Pasta mit Basilikumpesto (vegan)** 13,5  
Kirschtomaten, frischem Knoblauch und Rucola

## Vegetarisch & Vegan:

**Bauernrösti (auch vegan möglich)** 13,5  
gebratenes Gartengemüse auf hausgemachten Rösti,  
Sauce Hollandaise und Bergkäse überbacken

**Sesam-Blätterteigtasche** 15,5  
gefüllt mit Feta serviert auf Grillgemüse  
mit Kichererbsen und Salat

# Süße Versuchungen

|                                                                                                                |     |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|
| <b>Bananen-Split</b><br>Bananenhälften mit Vanilleeis sowie Schokoladeneis,<br>dazu Sahne und Schokoladensauce | 7,5 |
| <b>Zwei Crêpes</b> klassisch mit Zimt & Zucker                                                                 | 5   |
| <b>Zwei Crêpes mit Walnusseis-Füllung</b><br>auf Schokoladensauce verfeinert mit Eierlikör                     | 8,5 |
| <b>Hessisches Schmandmousse</b><br>mit fruchtigem Heidelbeerkompott                                            | 6   |
| <b>Smarties-Eisbecher</b><br>mit Vanille- und Schokoladeneis und bunten Schokolinsen                           | 4,5 |

Wir wünschen Ihnen genussvolle Momente und einen  
angenehmen Aufenthalt.