

Wildgerichte

Suppen

Wildconsommé mit Einlage 6,50 €

„Chefs Lieblingsuppe“

Frische Kürbiscrèmesuppe

-nach hauseigenem Rezept- 6,00 €



Hauptgänge

Hirschkalbsrücken, rosa gebraten, mit Preiselbeerensauce,
Mandelbroccoli und Röstinchen

32,00 €

Frischlingsrücken, leicht rosa gebraten, mit milder Wacholderbeeren-
sauce, gebratenen Champignons, Broccoli und Kräuterkartoffeln

28,00 €

Hirschkalbskeulenbraten, im Ofen gegart,
mit Preiselbeerensauce, hausgemachten Rotkohl und
Salzkartoffeln

27,00 €

Wildschweinbraten, im Ofen gegart, mit Wildsauce,
hausgemachten Rotkohl und Salzkartoffeln

26,00 €



Gänsekeule, im Ofen gegart, mit Zwiebel-Holunderbeeren-Sauce,
hausgemachten Rotkohl und Krokette

24,00 €



Barbarie Flugentenbrust, gebraten,
mit Orangensauce, Rotkohl und Krokette

26,00 €

Wildplatte „Hubertus“ (für 2 Pers.) - am So. nur mit Vorbestellung!

Große Spezialitätenplatte von Frischlingsrücken, rosa gebraten,
Barbarie Flugentenbrust und Hirschkalbskeulenbraten, mit verschiedenen
Saucen, Pfifferlingen, frischen Champignons, Mandelbrokkoli,
hausgemachten Rotkohl und Krokette

66,00 €



Zu allen Gerichten servieren wir Preiselbeerbirne, Mischobst und Apfelmus!



Vorspeisen

Kräftige Hühnersuppe - nach hauseigenem Rezept - 4,50 €

Garnelen in knusprigem Kartoffelmantel,
mit milder Chillisauce und marinierten Blattsalaten 6,50 €

Milder Räucherlachs an bunten Salaten,
mit Dill-Senf-Sauce und Kartoffelrösti 7,50 €

Für den kleinen Hunger

„Krüstchen“
Kleines Schweineschnitzel mit Toast,
Champignons, Sauce Béarnaise und Salatgarnitur 8,50 €

„Hasetal-Toast“
mit zwei gebratenen Schweinemedaillons, Toast,
Champignons, Sauce Béarnaise und Salatgarnitur 11,00 €

Frische Salate

„Großer Salat der Saison“
Knackiger Eisbergsalat mit Gurke, Tomate, Paprika, Karotte,
roter Zwiebel, frischen Früchten und knusprigem Baguette 11,00 €

- ... mit gebratenen Lachsstreifen und Champignons 14,50 €
- ... mit gegrillten Hähnchenbruststreifen 13,00 €
- ... mit kurz gebratenen Rinderfiletstreifen und Champignons 16,00 €



Leckeres für kleine Räuber und Prinzessinnen

„Donald Duck“
Hähnchennuggets mit Pommes frites 6,00 €

„Schweinchen Dick“
Kleines Schweinerückenschnitzel mit Pommes frites 6,00 €

„Räuber-Teller“
... mmh, etwas von Mama und Papa! 0,00 €





Vegetarische Gerichte

Frisches, gebratenes Gemüse von Paprika, Zucchini, Champignons und Zwiebeln, mit Kartoffelrösti und hausgemachten Kräuterquark

14,00 €

Gerichte aus Fluss, See und Meer

Matjesfilets „Hausfrauenart“ -wunderbar zart und mild- mit Apfel, Zwiebel und Gurke in Rahm und Bratkartoffeln

14,00 €

Zanderfilet, kross gebraten, mit Kräuterrahmsauce, Petersilienkartoffeln und grünem Salat in Joghurtdressing

21,00 €

Lachsfilet, gebraten, mit frischen Gemüsestreifen, Kräuterrahmsauce und Petersilienkartoffeln

24,00 €



Burger im Landgasthof!

Erleben Sie unsere hausgemachten Burger:
- natürlich und pur im Geschmack -



„Hamburger Classic – Der Unverwechselbare!“
Rustikales Hamburger Brötchen mit 200 Gramm feinstem Angus Beef vom Grill, Käse, Burger Dressing, Salatmix, Gurke, Tomate, Zwiebeln und Pommes frites.

13,00 €

„Crispy Chicken Burger – Das Geschmackserlebnis!“
Rustikales Hamburger Brötchen mit 135 Gramm knusprigem Chicken Burger, Burger Dressing, Salatmix, mildem Camembert, Birnenspalten, Preiselbeeren und Pommes frites.

13,00 €

Gerichte vom Schwein

Zartes Schnitzel vom Schweinelachs

6,50 €

- mit milder Pfefferrahmsauce 9,00 €
- mit Sc. Béarnaise 9,00 €
- mit frischen Champignons und Sauce Béarnaise 9,00 €



Jetzt neu bei uns!

Gerichte vom Bunten Bentheimer Schwein

- aus Weidehaltung, aus der Region und direkt vom Erzeuger -

Die Bunten Bentheimer Schweine haben eine hervorragende Fleischqualität. Das dunkle Fleisch mit einer feinen Marmorierung hat einen ausgezeichneten Geschmack!

„Dreierlei vom Bunten Bentheimer“

Zartes Schnitzel, saftiges Nackensteak und herzhafte Bratwurst vom Grill, mit milder Pfefferrahmsauce, Kräuterbutter, gemischten Salatteller und Bratkartoffeln

24,00 €



Gerichte vom Rind

Frisches, saftig zartes **Rumpsteak** (250g) mit

- hausgemachter Kräuterbutter 19,00 €
- Sc. Béarnaise 19,00 €
- milder Pfeffersauce 19,00 €
- frischen, gebratenen Champignons 19,00 €

Frisches, saftig butterzartes **Rinderfiletsteak** (200g) mit

- Kräuterbutter 25,00 €
- Sc. Béarnaise 25,00 €
- milder Pfeffersauce 25,00 €
- frischen, gebratenen Champignons 25,00 €

Alle Rindersteaks werden bei uns medium rosa gegrillt.

Sollten Sie einen andern Garpunkt wünschen, so teilen Sie uns diesen bei Ihrer Bestellung bitte mit:
englisch: blutig - medium: rosa - well done: durch

Tellergerichte

„Medaillonteller“

Drei Medaillons vom Schwein, mit frischen Champignons, Sauce Béarnaise, mediterranem Gemüse und Bratkartoffeln 20,00 €

„Grillteller“

Gebratene Medaillons vom saftig zartem Rumpsteak, Schweinefilet und Hähnchenbrust, mit frischen Champignons, Kräuterbutter, mediterranem Gemüse und Bratkartoffeln

23,00 €



XXL-Steakteller am Sonntagabend

Genießen Sie **jeden Sonntagabend** in gewohnt guter Qualität unseren **XXL-Steakteller zum besonders günstigen Preis!**

Frisches, saftig zartes Rumpsteak (200g), medium gebraten und herzhaftes Schweinerückensteak (150g) mit

- hausgemachter Kräuterbutter oder
- feiner Pfefferrahmsauce oder
- raffinierter Sc. Béarnaise mit



Pommes frites und gemischten Salatteller

für nur 19,00 €

Bitte haben Sie Verständnis dafür,
dass beim XXL-Steakteller keine Umbestellungen möglich sind.



Beilagen

Pommes frites 2,50 €

Kroketten 2,50 €

Röstinchen 2,50 €

Bratkartoffeln - nach hauseigenem Rezept - mit Speck und Zwiebeln 3,50 €

Gemischter Salatteller der Saison 4,50 €

Grüner Blattsalate in Joghurtdressing 4,50 €



Gegrilltes, mediterranes Gemüse von
Paprika, Zucchini, Champignons und Zwiebeln 4,50 €

... und ein schönes Dessert zum Schluss



„Gebrannte Mandel“,
zart schmelzendes Mandeleis mit gebrannten Mandelstückchen,
fein eingestrudelter Kaffeesauce und warmen Kirschen 5,00 €

Hausgemachtes Walnuss-Parfait,
mit warmen Zimtpflaumen und frischen Früchten 8,00 €

„Winterlicher Eistraum“,
Eiskreation von Tiramisu, Praline und
Bourbon-Vanille mit heißen Zimtpflaumen 7,00 €



„Coupe Danemark“
Zartschmelzendes Crème Vanilla, garniert mit Sahne,
Schokoraspeln und Schokosauce 5,00 €

„Eierlikörbecher“
Zartschmelzendes Crème Vanilla mit Eierlikör,
garniert mit Sahne 5,50 €



„Schokokuss“
Köstliches Bourbon-Vanille und Chocolate Chips,
garniert mit Schokosauce, Sahne, Schokoraspeln und Waffel 5,00 €

„Baileys Becher“
Purer Schokogenuss -Chocolate Chips,
garniert mit Schokospänen und -splittern,
gekrönt von Sahnehaube und Baileys 6,00 €

... einen edlen Digestif

Rosche

ALTER HEYDT
1860_{ER}

Grappa 2cl	2,20 €
Rosche Joe's Best 2 cl	3,00 €
Heydt 1860 2 cl	3,20 €
Jubiläums Aquavit 2cl	2,50 €
Linie Aquavit 2cl	2,60 €

Hennessey 2cl	3,20 €
Schladerer Williams 2 cl	2,70 €
Ziegler Waldhimbeergeist 2 cl	4,70 €
Ziegler Walnussgeist 2 cl	4,70 €
Ziegler Alte Zwetschge 2 cl	4,70 €



... oder eine feine Kaffeespezialität

HEIMBS
MANUFAKTUR SEIT 1880

Cappuccino	2,50 €
Espresso	2,00 €
Espresso macchiato	2,50 €