



Suppen

Pikante Currycreme
mit Hähnchenbrustfilet und Gambas
5,00 €

Holunderbeersuppe
mit Boskop und Grießnocken
4,00 €

Karpfen-Kartoffelsuppe
mit würzigem Kohl
5,50 €

Kraftbrühe
mit Fleischklößen, Eierstich und buntem Gemüse
4,00 €

Eintöpfe

Bunter Gemüsetopf
mit Tafelspitz, Rauchfleisch und Kartoffelwürfeln
11,50 €

Sauerkrauttopf
mit Kasseler, Boskop, Moorkartoffel und Crème fraîche
9,50 €

Norddeutscher Fischtopf
mit bunten Gemüsestreifen, dazu Baguette
12,00 €





Bahnhofsklassiker

Buchweizenpfannkuchen

mit gestreiftem Speck, Apfelkompott und Preiselbeeren am Salatbouquet
9,50 €

Buchweizenpfannkuchen

mit Waldpilzen, Speck, buntem Gemüse und Käse überbacken
9,50 €

Buchweizenpfannkuchen

mit Lammhackfleischsauce, Schafskäse, Paprika, Oliven, Peperoni und Käse überbacken
9,50 €

Knipp

mit Bratkartoffeln, Spiegelei und Apfelkompott am Salatbouquet
11,00 €

Hähnchenleber in Calvados gebraten

mit Apfel, Zwiebeln und Kartoffel-Kräuterpüree am Salatbouquet
12,00 €

Rosenkohlaufauf

mit Kasseler, Kochwurst, Moorkartoffeln und Käse überbacken
9,50 €

Pasta

Knoblauchspaghetti in Chili und Speck gebraten

mit marinierter Hähnchenbrust, Tomaten-Lauchgemüse und winterlichen Salaten
13,50 €

Pfannengerührtes Schweinefilet

auf winterlichen Gemüsenudeln, dazu Salate der Saison
15,00 €

Penne mit Schafskäse

*Basilikum-Tomatensauce, gerösteten Mandeln, sautierten Gemüsestreifen
und bunten Blattsalaten*
13,00 €





Vegetarische Köstlichkeiten

*Sautierte Pilze in Rosmarinjus
mit Kartoffelklößen und Salaten der Saison*
11,00 €

*Würziger Schafskäse
auf Bulgur und Röstgemüse, dazu bunte Salate und Dip-Zweierlei*
11,00 €

*Fruchtiges Gemüsecurry
mit Duftreis*
9,50 €

*Kleines Salatbuffet
mit Blattsalaten, Rohkost, Obst und Baguette*
9,50 €

Aus Fluss & Meer

*Karpfenfilet mit Apfel-Dill-Sauce
Tomaten-Gurkenragout und Kartoffel-Senfpüree*
14,50 €

*Nordisches Fischfilet aus dem Ofen
mit Krebsauce gratiniert, auf buntem Wintergemüse und Kartoffelscheiben,
dazu bunte Salate*
15,00 €

*Gebrautes Lachsfilet
mit pikantem Kokosrahm, glasierten Zuckerschoten und Kartoffelschnee*
15,00 €

*Matjesfilet mit Dillschmand
dazu grüne Böhnchen und Röstkartoffeln am Salatbouquet*
13,00 €

*Matjesauflauf
mit Rote Bete, Gurke, Apfel, Dillschmand und Käse überbacken*
11,50 €





Rind aus der Region

Steak vom Moorrind

mit Kartoffel-Chili-Flan an Feldsalat, dazu zweierlei Dips
15,50 €

Tafelspitz mit Meerrettichsauce

dazu Apfelkompott und Bouillongemüse und Salate der Saison
14,50 €

Kleine Schweinereien

Schweinefiletmedaillons in Wodka- Senf- Sauce

mit Champignons, Tomaten, Gurken, Rosmarinkartoffeln und Blattsalaten
14,50 €

Schweinefiletmedaillons mit Rosmarinjus

dazu Rote Bete-Apfelgemüse und Röstkartoffeln
14,50 €

Federvieh

Curryhuhn mit grünem Chili

und gedämpftem Basmatireis, dazu herbstliche Salate
14,50 €

Hähnchenbrustfilet unter der Chilikruste

mit Erdnußsauce auf lauwarmem Bulgursalat
14,50 €

Hähnchenbrustfilet mit gegrillter Ananas und Käse überbacken

an Salaten der Saison, dazu zweierlei Dips
13,00 €





Dessert

Brotpudding
mit Vanilleeis und Quittensauce
4,00 €

Feigen-Honig-Parfait
mit Holunderjus
4,00 €

Calvadoscreme
mit Amarettomakronen
4,00 €

Rote Grütze
mit flüssiger Sahne
4,00 €

