

VORSPEISEN

Kleine Brotauswahl vom Osnabrücker Bäcker Tobi 7,00 €
Aioli | gesalzene Butter

Vorspeisenvariation 17,00 €
Tomaten-Bruschetta | Tempura-Garnele
geflämmtter Ziegenbrie | Büffelmozzarella
Spinata Romana Salami | Rote Beete
Pesto | Aioli | Feigensenf

jede weitere Portion 15,00 €

Bruschetta VEGETARISCH 9,00 €
Knoblauchbaguette
mit Tomatensugo aromatisierte Kirschtomaten
italienischer Hartkäse | Rucola | Pesto

Bruschetta Bufala VEGETARISCH 12,00 €
Knoblauchbaguette
mit Tomatensugo aromatisierte Kirschtomaten
Büffelmozzarella | Rucola | Pesto

Ziegenbrie trifft Rote Beete VEGETARISCH 12,00 €
geflämmtter Ziegenbrie | Rucola
weißes Balsamicodressing
Cashewkerne
Feigen-Preiselbeermarmelade | Baguette

Tempura-Garnelen asiatischer Art 14,00 €
vier im Tempurateig gebackene Black Tiger Garnelen
Wasabicrème | Teriyaki

SUPPEN

Brühe vom Mastochsen Eierstich Möhren Porree Markklößchen	9,00 €
Süßkartoffelsuppe VEGAN Ingwer mit gebackener Garnelen-Praline	8,00 € 12,00 €
Marseiller Bouillabaisse Knoblauchbaguette Aioli	13,00 €

SALAT

Caesar Salat VEGETARISCH Eisbergsalat Cherry-Tomaten rote Zwiebeln Gurke Caesardressing gehobelter italienischer Hartkäse	14,00 €
mit Streifen von der Poulardenbrust vom Hof Borgmeier	20,00 €
mit fünf Tempura-Garnelen	24,00 €
mit Streifen vom argentinischen Rind	24,00 €
mit drei Tempura-Garnelen und argentinischem Rind „Surf & Turf“	24,00 €
mit gebackenen Falafelbällchen	17,00 €

VEGETARISCH | VEGAN

- Pasta Caprese Rucola** VEGETARISCH 18,00 €
Pappardelle | Basilikumpesto | natives Olivenöl
Tomaten | Büffelmozzarella | Rucola
- Curry Bowl mit Kürbisfalafel** VEGAN 19,00 €
gewoktes Gemüse | Champignons | Möhren | Zwiebeln
Zucchini | Paprika | Porree | Brokkoliröschen
Cashewkerne | Thai-Currysauce | Basmatireis
- Vegetarischer Burger** VEGETARISCH 18,00 €
vegetarischer Patty | Brioche- Brötchen
Büffelmozzarella | Basilikum-Mayonnaise | Röstzwiebeln
Rucola | Eisbergsalat | Tomate | Gurke
Aioli | Pommes Frites

BURGER

- Classic Burger** 20,00 €
180 g Pure-Beef | Brioche-Brötchen
Käse | Sweet-Mustard
Zwiebeln | Rucola | Eisbergsalat | Tomate | Gurke
Tomatendip | Pommes Frites
- Määäh Burger** 20,00 €
180 g Pure-Beef | Brioche- Brötchen
Ziegenbrie | Feigen-Preiselbeermarmelade
Zwiebeln | Rucola | Eisbergsalat
Tomate | Gurke | Rote Beete
Tomatendip | Pommes Frites
- Kikok Burger** 22,00 €
Kikok- Hähnchenbrust in Panko-Panade | Brioche- Brötchen
Basilikum-Mayonnaise | Büffelmozzarella | Rucola
Eisbergsalat | Tomate | Gurke
Tomatendip | Pommes Frites

TRADITIONELL

Schnitzel „Wiener Art“ 19,00 €
paniertes Schweineschnitzel
Pommes Frites | kleiner Beilagensalat

Schnitzel „Förster“ 23,00 €
paniertes Schweineschnitzel
Champignons à la Crème | Pommes Frites
kleiner Beilagensalat

Schnitzel „Paris“ 24,00 €
paniertes Schweineschnitzel | Backzwiebeln
Bordeaux-Pfeffersauce | Bratkartoffeln
kleiner Beilagensalat

Schnitzel „Feige Ziege“ 24,50 €
paniertes Schweineschnitzel | Ziegenbrie
Preiselbeer-Feigenmarmelade
Brokkoliröschen | Süßkartoffel-Pommes

Paniertes Kalbsschnitzel 30,00 €
aus dem Rücken geschnitten
Wildpreiselbeeren | Zitrone | Bratkartoffeln
kleiner Beilagensalat

Fisch

Gebrautes Zanderfilet 32,00 €
Krustentiersauce mit Pernod und Crème Fraîche
Champignon-Zucchini-Risotto

Pappardelle Pomodoro 23,00 €
Tomatensauce | Tomaten | getrocknete Tomaten
natives Olivenöl | fünf gebratene Garnelen

Kabeljaufilet aus dem Wurzelsud 29,00 €
Dijon-Senf-Sauce
getrübelter Kartoffelstampf | Blattspinat

SPEZIAL

Curry Bowl VEGETARISCH	16,00 €
gewoktes Gemüse Champignons Möhren Zwiebeln Zucchini Paprika Porree Brokkoliröschen Cashew-Kerne Thai-Currysauce Basmatireis	
mit Streifen von der Poulardenbrust vom Hof Borgmeier	22,00 €
mit fünf Tempura-Garnelen	24,00 €
mit Streifen vom argentinischen Rind	24,00 €
mit drei Tempura-Garnelen und argentinischem Beef „Surf & Turf“	24,00 €
Spitzen vom Rind und Schwein	27,00 €
Champignon-Pfeffersauce Kräuterkartoffeln grüne Bohnen im Speckmantel	
Schweinemedallions „Horst“	29,50 €
Kräuterkruste Sauce Hollandaise Kräuterkartoffeln saisonales Gemüse	
Zwiebelrostbraten	ca. 200 g 36,00 €
argentinisches Rumpsteak Backzwiebeln Bordeaux-Pfeffersauce Kartoffelgratin grüne Bohnen im Speckmantel	
Geschmorte Ochsenbacke	28,00 €
Merlot-Rotweinsauce getrüffelter Kartoffelstampf saisonales Gemüse	

ZUM SELBST ZUSAMMENSTELLEN

Rumpsteak vom argentinischen Rind Kräuterbutter	ca. 200 g	28,00 €
Filetmedaillons vom Landschwein Kräuterbutter	ca. 200 g	20,00 €
Hähnchenbrust vom Hof Borkmeier Kräuterbutter	ca. 180 g	18,00 €
Bordeaux-Pfeffersauce		4,00 €
Champignons à la Crème		5,00 €
Gebratene Champignons		5,00 €
Basmatireis		5,00 €
Pommes Frites		5,00 €
Bratkartoffeln		5,00 €
Kräuterkartoffeln aus dem Ofen		5,00 €
Süßkartoffel-Pommes		6,00 €
Kartoffelgratin		6,00 €
Getrüffeltes Kartoffelstampf		8,00 €
Saisonaes Gemüse		6,00 €
Kleiner Beilagensalat		6,00 €
Brotkorb		3,00 €
Mayonnaise Ketchup		je 1,00 €
Aioli Kräuterbutter		je 2,00 €

GETRÄNKE

Biere

Veltins Pilsener VOM FASS	0,3l	4,00 €
Veltins Pilsener VOM FASS	0,4l	5,40 €
Grevensteiner VOM FASS	0,3l	4,80 €
Grevensteiner VOM FASS	0,5l	7,50 €
Aktien Landbier VOM FASS	0,3l	4,80 €
Aktien Landbier VOM FASS	0,5l	7,50 €
Aktien Zwickel VOM FASS	0,5l	7,50 €
Veltins Pilsener alkoholfrei	0,3l	4,00 €
Veltins alkoholfreies Radler	0,3l	4,00 €
Weizen Maisels „Original“	0,5l	6,00 €
Weizen Maisels „Dunkel“	0,5l	6,00 €
Weizen Maisels „Alkoholfrei“	0,5l	6,00 €

Softgetränke

Coca-Cola Light Zero	0,33l	4,00 €
Fanta Sprite Mezzo Mix	0,33l	4,00 €
Schweppes		
Bitter Lemon Tonic Water Ginger Ale	0,2l	4,50 €
Mineralwasser medium/still	0,25l	3,50 €
Mineralwasser medium/still	0,75l	8,50 €

Säfte | Schorlen

Orangensaft	0,2l	4,80 €
Apfelsaft	0,2l	4,80 €
Maracujasaft	0,2l	4,80 €
Rhabarbersaft	0,2l	4,80 €
Traubensaft	0,2l	4,80 €

Alle Säfte bieten wir auch als Schorle an

Weinschorle	0,2l	5,50 €
-------------	------	--------

Heißgetränke

Espresso		4,00 €
Espresso Macchiato		4,30 €
Cappuccino		4,50 €
Milchkaffee		5,50 €
Latte Macchiato		5,00 €
Glas Tee		4,50 €
Tasse Kaffee		3,80 €
Tasse Schokolade		4,50 €