

VORSPEISEN

Kleine Brotauswahl vom Osnabrücker Bäcker Tobi Aioli gesalzene Butter	7,00 €
Kohlbrechers Vorspeisenvariation Mozzarella di Bufala Pesto Bruschetta piccante Spinata Romana Salami geflämmter Ziegenbrie Black Tiger Garnele Aioli Feigensenf	17,00 €
Bruschetta VEGETARISCH Knoblauchbaguette Tomaten aromatisiert mit Sugo aus sonnetrockneten Tomaten Pflücksalat italienischer Hartkäse weißes Balsamicodressing	9,00 €
Bruschetta Bufala VEGETARISCH Knoblauchbaguette Tomaten aromatisiert mit Sugo aus sonnetrockneten Tomaten Pflücksalat Mozzarella di Bufala weißes Balsamicodressing	12,00 €
Geflämmter Ziegenbrie VEGETARISCH Pflücksalat weißes Balsamicodressing geröstete Cashewkerne Feigen-Preiselbeermarmelade Baguette	12,00 €
Black Tiger Garnelen fünf in Kräuterbutter gebratene Black Tiger Garnelen Pflücksalat weißes Balsamicodressing Knoblauchbaguette Aioli	15,00 €

SUPPEN

Brühe vom Mastochsen Eierstich Möhren Porree Markklößchen	9,00 €
Thai-Kokos-Currysuppe VEGAN mit leichter Ingwernote	8,00 €
Helgoländer Hummersuppe Black Tiger Garnele Sahne	11,00 €

SALAT

Caesar Salat VEGETARISCH Eisbergsalat Pflücksalat Tomaten Gurke rote Zwiebeln Caesardressing	15,00 €
mit Streifen von der Kikok-Maispoularde vom Hof Borgmeier	21,00 €
mit fünf gebratenen Black Tiger Garnelen	25,00 €
mit drei Black Tiger Garnelen und argentinischem Rind „Surf & Turf“	25,00 €

VEGETARISCH | VEGAN

Pasta „Genovese“ VEGETARISCH 19,00 €
Spaghetti in Basilikum-Rahmsauce
Zucchini | Mozzarella di Bufala

Vegetarischer Burger VEGETARISCH 20,00 €
vegetarischer Patty aus Ackerbohnen
Brioche- Brötchen | Mozzarella di Bufala
Basilikumpesto | Zwiebeln | Eisbergsalat
Tomate | Gurke | Tomatendip | Pommes Frites

Curry Bowl mit Kürbisfalafel VEGAN 20,00 €
gewoktes Gemüse | Champignons | Möhren | Zwiebeln
Zucchini | Paprika | Porree | Brokkoliröschen
Cashewkerne | Thai-Currysauce | Basmatireis

BURGER

BBQ-Burger 21,00 €
180 g Pure-Beef | Brioche-Brötchen
BBQ-Zwiebeln | Eisbergsalat | Tomate | Gurke
Tomatendip | Pommes Frites

Määäh Burger 21,00 €
180 g Pure-Beef | Brioche- Brötchen
Ziegenbrie | Feigen-Preiselbeermarmelade
Zwiebeln | Eisbergsalat | Tomate | Gurke
Tomatendip | Pommes Frites

TRADITIONELL

Schnitzel „Wiener Art“ paniertes Schweineschnitzel Pommes Frites Beilagensalat	20,00 €
Schnitzel „Förster“ paniertes Schweineschnitzel Champignons à la Crème Pommes Frites Beilagensalat	24,00 €
Schnitzel „Paris“ paniertes Schweineschnitzel Schmorzwiebeln Pfeffer-Rahmsauce Bratkartoffeln Beilagensalat	25,00 €
Schnitzel „Feige Ziege“ paniertes Schweineschnitzel Ziegenbrie Preiselbeer-Feigenmarmelade Brokkoliröschen Pommes Frites	26,00 €
Kalbsschnitzel paniertes Kalbsschnitzel aus dem Rücken Wildpreiselbeeren Zitrone Bratkartoffeln Beilagensalat	30,00 €

Fisch

Auf der Haut gebratenes Zanderfilet mit Black Tiger Garnele Blattspinat Krustentiersauce Schwenkkartoffeln	32,00 €
Gebratenes Kabeljaufilet auf Blattspinat Dijon-Senf-Sauce getrübelter Kartoffelstampf	29,00 €
Spaghetti Pomodoro Spaghetti in Tomaten-Basilikum-Rahmsauce Kirschtomaten fünf gebratene Black Tiger Garnelen	25,00 €

SPEZIAL

Curry Bowl mit Kikok-Maispoularde	22,00 €
gewoktes Gemüse Champignons Möhren Zwiebeln Zucchini Paprika Porree Brokkoliröschen Cashew-Nüsse Thai-Currysauce Basmatireis	
mit fünf gebratenen Black Tiger Garnelen	25,00 €
mit Streifen vom argentinischen Rind	25,00 €
mit drei Black Tiger Garnelen und argentinischem Rind „Surf & Turf“	25,00 €
Geschnetzeltes „Züricher Art“	26,00 €
Schweinefiletspitzen Champignon-Rahmsauce Kartoffelrösti Beilagensalat	
Maispoularde mit Basilikum	28,00 €
Geschnetzeltes von der Maispoularde Basilikum-Rahmsauce auf Spaghetti Brokkoliröschen	
Geschmorte Ochsenbacke	28,00 €
Merlot-Rotweinsauce getrüffelter Kartoffelstampf saisonales Gemüse	
Medaillons vom Schweinefilet	29,00 €
Medaillons vom Jungschweinefilet Pfeffer-Rahmsauce saisonales Gemüse Schwenkkartoffeln	
Zwiebelrostbraten	ca. 200 g 38,00 €
argentinisches Rumpsteak Schmorzwiebeln Pfeffer-Rahmsauce Speckbohnen Bratkartoffeln	

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 Borgmeier Kräuterbutter	ca. 180 g	18,00 €
Pfeffer-Rahmsauce		4,00 €
Champignons à la Crème		5,00 €
Gebratene Champignons		5,00 €
Pommes Frites		5,00 €
Bratkartoffeln		5,00 €
Getrüffelter Kartoffelstampf		8,00 €
Saisonales Gemüse		6,00 €
Beilagensalat		6,00 €
Mayonnaise Ketchup		je 1,00 €
Aioli Kräuterbutter		je 2,00 €

Für die Deklaration der Inhaltsstoffe erhalten Sie gerne eine separate Karte von unseren Mitarbeitern.

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 „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 €