

Der Suppentopf

- | | |
|---|--------|
| <u>„Giesken Omas Festtagssuppe“</u>
mit Klößchen, Gemüse und Eierstich | € 5,50 |
| <u>„Tomatencremesuppe“</u>
mit Mozzarellakugeln und frischen Kräutern | € 5,50 |
| <u>„Pfifferlingrahmsüppchen“</u> mit Kräutersahne | € 5,50 |



Leichte- frische Salatvielfalt!

- | | |
|---|---------|
| <u>„Sommersalat“</u>
frische Salate im Dressing mit sommerlichen Früchten
und gegrillten Garnelen | € 17,90 |
| <u>„Fitness- Salat“</u>
knackig frische Salate im Balsamdressing mit
Putenstreifen und Parmesansplittern | € 13,50 |
| <u>„Lecker- Schmecker- Salat“</u>
Sommersalate im Vinaigrette- Dressing
mit kleinem Schweinsschnitzel | € 13,50 |
| <u>„Tolle-Knolle-Salat“</u>
Kartoffeltaschen mit Kräuterfrischkäse gefüllt an gemischten
Blattsalaten im Hausdressing | € 13,50 |

Zu den Salaten servieren wir ofenfrisches Baguette

Klein, aber oho!

- | | |
|---|---------|
| <u>Klein, aber Fein!</u>
Zwei Schweinemedallions mit Pfirsich belegt, Currysauce überzogen,
Preisselbeerdipp, Salatumlage, Baguette | € 13,90 |
| <u>Knusprige Bratkartoffeln</u>
mit Schnippelschinken, Gurke und zwei Spiegeleiern | € 9,50 |

Neues aus der Vinothek:

2018er Sauvignon blanc - trocken -
 Johner Estate Neuseeland, Masterton, Neuseeland
 Duft nach Pfirsich und Aprikosen mit etwas Stachelbeere. Am Gaumen kommt dann etwas Cassis und tropische Frucht zum Vorschein. Dazu eine vibrierende, jedoch gut eingebundene Säure.
 Eine echte Sommergranate, unbedingt probieren!

Gl. 0.2 € 6,50

Fl. 0.75 € 19,50

Frisch eingetroffen: Matjes - das jungfräuliche Silber der Meere !!

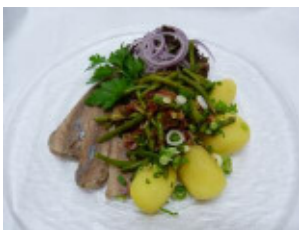
Wir sind bekannt für eine außerordentlich gute Qualität!

Matjes sind besonders milde, vor Erreichen der Geschlechtsreife verarbeitete Heringe, die im traditionellen Verfahren durch Enzyme in einer Salzlake gereift sind. Der ursprüngliche Herstellungsprozess wurde bereits im Mittelalter in den Niederlanden entwickelt. Es werden Heringe verwendet, die Ende Mai bis Anfang Juni gefangen werden, bevor ihre Fortpflanzungszeit beginnt. Dann haben sie einen relativ hohen Fettgehalt (über 15 %) und Rogen oder Milch sind noch nicht ausgebildet. Die Heringe werden traditionell in Eichenfässern in einer Salzlake für ungefähr fünf Tage eingelegt. Die Enzyme der Bauchspeicheldrüse fermentieren das Matjesfleisch teilweise, was als „Reifung“ der Matjes verstanden wird. Das ohnehin gut verdauliche Fischeiweiß wird dadurch noch leichter verdaulich und ist außerordentlich bekömmlich und gesund.

Matjesfilets „Fridjof Nanssen“

2 Matjesfilets mit Schwarzbrot
 und Preisselbeersahne

€ 8,50



Matjesfilets „Hausfrauen Art“

3 Matjesfilets mit Äpfeln und Zwiebeln in Creme
 mit Bratkartoffeln

€ 12,50

Matjesfilets „Hamburger Art“

3 Matjesfilets mit grünen Bohnen, Speckstibbes
 und Salzkartoffeln

€ 13,50

„Matjes küsst Erdbeere“

3 Matjesfilets mit marinierten gepfefferten Erdbeeren,
 Salatumlage, Brot

€ 12,50

„Kapitäns- Teller“

2 Matjesfilets und gebeizter Nordmeerlachs mit einer
 Schmandcreme, auf Kartoffelrösti und Salatbeilage

€ 14,50



„Matjes Tatar“

mit Radieschen, frischer Gurke und Zwiebeln, Salatbouquet

€ 13,90

„Matjes-Plate“

Die regionale Spezialität

Die Kartoffelplate besteht aus geriebenen Kartoffeln, die in der Pfanne gebacken werden. Bestrichen wird Sie mit einer Frischkäse- Quark- Creme und belegt mit

2 Matjesfilets und Äpfeln, Käse überbacken

€ 11,90



Wittlager Kartoffelplate - das Original - unsere Antwort auf Pizza!!

Die Kartoffelplate besteht aus geriebenen Kartoffeln, die in der Pfanne gebacken werden, bestrichen mit einer Frischkäse- Quark- Creme mit frischen Kräutern und Gewürzen. Dann wird sie mit unterschiedlichen Auflagen belegt und mit Käse überbacken.



„mediterran“ (veggie)

mit marinierten Paprika, Zucchini, Zwiebeln, Oliven

„Bolbec“

mit Birnenspalten, Ziegenkäse und Preiselbeer- Dipp

„Schinken“ mit Pfifferlingen, Champignons und geräuchertem Landschinken

Jede Plate **€ 11,90**

... und dazu ein frischer Sommer- Salat
 mit unserem Hausdressing, knackig - frisch - gesund! € 3,90

Pfifferlinge- so gut wie der Sommer!

1 Portion frische Pfifferlinge mit Schalotten und Kräutern in Rahmsauce, Petersilienkartoffeln

dazu: zwei kleine Schnitzel aus der Butterpfanne	€ 17,90
zwei Schweinemedallions	€ 19,90
Kräuterrührei	€ 14,90

„Försters Brotzeit“

frische Rahmpfifferlinge mit Kräutern und geräuchertem Schwarzwälder Schinken, Rührei und Petersilienkartoffeln € 18,50

„Pfifferlings-Pasta“

frische Bandnudeln mit Pfifferlingen, Kirschtomaten und Frühlingslauch in Frischkäserahm € 14,50

„Hähnchen- Pasta“

Streifen von der Geflügelbrust mit Pfifferlingen im Nudelnest, Creme fraiche und Ruccola € 14,50

Neues aus der Vinothek:

2018er Sommersemester – trocken Weingut Studier, Ellerstadt, Pfalz
 Cuvée aus Sauvignon Blanc, Riesling und Chardonnay, Stachelbeere, Melone und frisch gepflückter Apfel machen diesen Wein so unwiderstehlich. Der perfekte Terrassenwein für den Sommer!!!
Gl. 0.2 € 5,60 Fl. 0.75 € 17,00

Ausgewählte Lieblingsgerichte unserer Stammgäste...

„Bohmter Ratsherrentopf“

saftige Steaks von Rind und Schwein mit Champignons,
 Sce. Hollandaise, Bratkartoffeln und Wickelböhnchen € 16,90

„Westfälisches Bauernschnitzel“

mit Schmorzwiebeln und Speckstreifen auf
 knusprigen Bratkartoffeln € 14,90

„Shared- Space-Teller“

zartes Geflügelbrustfilet vom Grill mit frischen Curryfrüchten,
 Reistimbale € 15,50

„Niedersachsenteller“

gegrilltes Schweinemedailon und Geflügelbrustfilet,
 Champignons in Rahmsauce, Brokkoli und Röstinchen € 15,50

„Schweinemedallions vom Grill“

mit Champignons und Gemüsestreifen auf Sce. Hollandaise,
 Kartoffelkroketten € 16,90

Zartes Rumpsteak vom Angus- Rind (250 gr.)

mit zartschmelzender Kräuterbutter, Speckbohnen und Bratkartoffeln € 24,50

„Der Landhaus- Burger“

mit Eisbergsalat, Tomate, Gurke, Schmorzwiebeln, Bacon, Käse,
 Salatbeilage, Pommes frites € 13,90

...und für alle Gäste, die es fleischlos und vegan lieben...

**Kokos- Curry mit Gemüse und Streifen vom Eisbergsalat,
 Reistimbale € 13,50**

...Aus dem Fischernetz „Hamburger Pannfisch“

gebratene Edelfischfilets mit Senfsauce,
 Bratkartoffeln und Salatteller € 17,50



Neues aus der Vinothek:

2018er Riesling – feinherb –

Weingut Dr. Pauly-Bergweiler, Bernkastel-Kues, Mosel

zarter Duft von grünem Apfel, reife Stachelbeeren, am Gaumen Zitrusnoten. Dezente Restsüße im Spiel mit angenehmer Säure umschmeichelt die Geschmacksknospen. Für alle die es nicht ganz so trocken mögen....lecker!!!

Nur Glasausschank!

Gl. 0.2 € 5,50

Das Beste zum Schluss- sommerliche Dessertauswahl!

„Kompliment“

3 Kugeln zartschmelzendes Cremeeis mit Sahnehaube
€ 4,50

„Beerenschmaus“

Fruchtige Rote Grütze mit Vanilleeis
€ 4,90

„Erdbeerbecher“

feinstes Möwenpick Vanille- & Erdbeereis
mit frischen Erdbeeren, Schlagrahm
€ 6,50

„Nussknacker“

zartschmelzendes Walnusseis auf mit knackigen Nüssen,
Sahne und Krokant garniert
€ 5,50

„Black & White“

Bourbon- Vanille- und Schokoladeneiscreme
mit Eierlikör und Schokosauce, Sahnehaube
€ 5,50

„Panna Cotta“ von der Tonka-Bohne

mit Mangowürfeln an Zitronensorbet
€ 6,90

„Genieß den Sommer“

Erdbeeren und Pfirsiche
auf fruchtiger Eiscreme und Eierlikör, Schlagsahne
€ 6,50

... Espresso	€ 2,20
... Cafe Creme	€ 2,20
... Cappuccino	€ 2,50
... Milchkaffee	€ 3,00
... Latte Macchiato	€ 3,00