



VORSPEISEN

Bunter Salatteller
mit knackig frischen Zupfsalaten
Tomate | Gurke | Avocado
€ 8,50

Terrine von der Wachtelbrust
mit Gänseleberkern
schwarze Trompetenpilze
Sauce Cumberland | Zupfsalat
€ 14,50

Carpaccio vom Heidschnuckenrücken
Balsamico | Olivenöl
alter Parmesan | Ruccola
Shiitake-Pilze
€ 18,50

Suppen

Zitronengras-Curryschaumsuppe
Brotcroûtons | gebratener Scampo
€ 8,50

„Müdener Hochzeitssuppe“
Klare Kraftbrühe | Eierstich
Fleischbällchen | Brechspargel | Graupen
€ 8,00

HAUPTGERICHTE



Färöer Lachsfilet auf der Haut gebraten
cremigies Frühlings-Lauchrisotto
Erbsen | Shiitake-Pilze | alter Parmesan
€ 29,00

Zartrosa gebratenes Rumpsteak
Schalotten-Portweinjus
grüne Bohnen | Bratkartoffeln
€ 29,50

Braun angebratenes Goulasch vom Hirschkalb
Pilze | Preiselbeeren | Wacholderrahm
Apfelrotkraut | Kartoffelkloß
€ 24,50

Taglierini-Nudeln | pikante Tomaten-Kapernsoße
drei gegrillte Scampi | Blattspinat
alter Parmesan
€ 17,00

Herzhaft & Rustikal

„Strammer Max“
Gebuttertes Krustenbrot mit rohem Schinken
2 Spiegeleier, Gurke und Tomate
€ 12,50

„Kaisersülze“
Mageres Beinflfleisch vom Schwein in Aspik
Remouladensoße | Tomate | Gurke | Bratkartoffeln
€ 15,00

DESSERTS



Crumble mit Beerenfrüchtekompott
und Bitterschokoladenmousse
€ 8,50

Crème brûlée von der Tahiti-Vanille
mit exotischen Früchten
und Espresso-Krokanteis
€ 9,50

„Der Italiener“
Espresso-Krokanteis mit Kaffeelikör
und Sahnetupfer
€ 5,50

Große Kugel „Mövenpick“ Eiscreme
nach Angebot
mit einem Tupfer Schlagsahne
€ 4,80
mit extra Eierlikör
€ 2,00

Espresso mit 2 handgemachten
Pralinen von der Confiserie Lauenstein
€ 5,50

Für Umbestellungen behalten wir uns eine Aufwandspauschale von 3,00 € vor.

Bitte weisen Sie uns auf Ihre Allergien hin.
Natürlich werden Ihre Speisen gewissenhaft und mit Bedacht zubereitet.
Kreuzkontaminationen können aber prinzipiell nicht ausgeschlossen werden.
Sprechen Sie uns gern an, wir helfen Ihnen bei der Auswahl oder reichen Ihnen
auf Wunsch unsere allergen-gekennzeichnete Speisekarte.

GETRÄNKE



Erfrischungsgetränke

		€
Grafenquelle medium	0,7 l	6,50
Grafenquelle medium	0,2 l	3,00
Gerolsteiner Sprudel	0,7 l	7,00
Gerolsteiner Naturell	0,7 l	7,00
Gerolsteiner Naturell	0,2 l	3,00
Coca-Cola 1,4	0,2 l	3,00
Coca-Cola zero 1,2,3,4	0,2 l	3,00
Fanta 1, 6	0,2 l	3,00
Sprite	0,2 l	3,00
Bitter Lemon 5	0,2 l	4,00
Tonic Water 5	0,2 l	4,00
Vollmilch	0,2 l	2,00

Fruchtsäfte

Apfelsaft	0,2 l	3,00
Orangensaft	0,2 l	3,00
Tomatensaft	0,2 l	3,00
Roter Traubensaft	0,2 l	3,00
Johannisbeernektar	0,2 l	3,00
Apfelsaftschorle	0,4 l	5,00
Johannisbeersaftschorle	0,4 l	5,00

Heißgetränke

Becher Kaffee oder Hag	4,00
Espresso	3,00
Espresso doppelt	4,00
Cappuccino, Milchkaffee	4,00
Latte Macchiato	4,00
Heiße Schokolade	4,00
Kännchen Tee	4,00
Irish Coffee	7,00

1 „mit Farbstoff“

2 „mit Süßungsmitteln“

3 „enthält Phenylalanin“

4 „coffeinhaltig“

5 „chininhaltig“

6 „Antioxidantien“

Biere vom Fass

		€
Detmolder Pilsener	0,2 l	2,20
	0,4 l	4,00
König Pilsener	0,2 l	2,70
	0,4 l	4,80
Detmolder Landbier	0,2 l	2,20
	0,4 l	4,00

Flaschenbiere

Schneider Weiße Original	0,5 l	5,00
Alsterwasser	0,3 l	4,00
Schneider Weiße alkoholfrei	0,5 l	5,00
König Pilsener alkoholfrei	0,33 l	3,80
Vitalmalz 1	0,33 l	3,50

Spirituosen

Fürst Bismarck	2 cl	3,00
Linie Aquavit	2 cl	3,00
Wodka	2 cl	3,00
Heidegeist	2 cl	3,00
Ratzeputz	2 cl	3,50
Ramazotti	2 cl	3,00
Underberg	2 cl	3,00
Johnny Walker Red Label 1	4 cl	7,00
„Glenfiddich“ 1		
Scotch Single Malt	4 cl	12,00
Havana Club - Bacardi	4 cl	7,00
Sambuca	2 cl	3,00

Aperitif

Portwein rot oder weiß	5 cl	6,50
Martini weiß oder trocken	5 cl	6,50
Campari + Orangensaft 1	5 cl	8,50
Campari + Soda 1	5 cl	8,50
Monkey Gin + Tonic	4 cl	10,00
Elephant Gin + Tonic	4 cl	8,50
Hendricks Gin + Tonic	4 cl	8,00
Sherry dry oder medium	5 cl	6,50
Sherry süß Matusalem	5 cl	7,50

„Happy Driver“

Alkoholfreies Köpi mit Sprite	0,5 l	5,00
-------------------------------	-------	------

„Fruchtcocktail“

	0,3 l	6,00
--	-------	------