

Vorspeisen

Gemüse | Kräuter | **Vegan**

Carpaccio von der roten Bete mit eingelegten Möhren, Kürbis, Kräutern und Brotcrackern

€ 11,50

Wasser | Salat | Limette

Pescaccio von Lachs und Thunfisch mit sautierten Garnelen, Miesmuschel, Safran, Kaviar und Limette

€ 14,00

Rind | Ei | Trüffel

Carpaccio und Tatar vom Pommernrind mit gekochtem Wachtelei, Trüffel, Trüffelcreme und Pinienkernen

€ 14,00

Salate

Salat | Kürbis | Nuss | **Vegan**

Nussiger Feldsalat mit Birnen-Macadamia Dressing, Kürbis Chutney und Walnüssen

€ 8,00

Salat | Parmesan | Pinienkerne

Caesar Dressing mit Tomaten, Gurken, Radieschen und Brotchips

Klein: € 8,00

€ 10,00

Auf Wunsch auch mit:

Krossem Speck € 4,00

Tranchen vom Freilandhuhn € 5,00

Pilzen & Zwiebeln € 5,50

Rinderfiletspitzen € 8,00

Suppen

Kürbis | Kokos

Schaumsüppchen vom Muskatkürbis und Curry mit eigener Einlage, Kernen und schwarzem Öl

€ 7,50

Nuss | Ente

Maronen-Kokossüppchen mit geräuchertem Entenschinken und gerösteten Haselnüssen

€ 7,50

Pasta & Vegan

Tagliatelle | Huhn | Gemüse „Unser Nudelklassiker seit 2014“

Geschwenkte Tagliatelle mit Tranchen vom Freilandhuhn, Pilzen, getrockneten Tomaten, jungem Lauch, Parmesan und Pinienkernen

Klein € 10,50
€ 16,50

Tagliatelle | Krustentiere | Safran

Tagliatelle mit Black Tiger Garnelen, feinen Hummerstreifen, Miesmuscheln, Safransoße, Salicorne und Kürbis

Klein € 12,50
€ 18,50

Kürbis | Gemüse | Vegan

Im Ofen geschmorter Hokkaido Kürbis mit handgemachten Pinienkern-Tortellini, Kürbispüree, Vanille-Tomaten und Ackerbohnen

€ 16,50

Burger und BBQ

Geräucherte Rippchen

Mit Buchenholz geräucherte BBQ-Spareribs mit Steak House Pommes und amerikanischem Cole-Slaw-Salat

€ 18,50

Getröffelter Bulle

200g Burger Fleisch mit Sommertrüffel, Trüffel-Mayonnaise, Cheddar, Gürkchen, Brioche-Brötchen und Pommes

€ 18,00

Der Mediterrane

200g Burger Fleisch mit getrockneten Tomaten, katalanischen Oliven, Büffelmozzarella, Brioche-Tomaten-Brötchen und Pommes

€ 18,00

Schweinerei

200g Burger Fleisch mit Speck-Zwiebelmarmelade Spiegelei, Süßkartoffelbrötchen und Pommes

€ 18,00

Hauptgänge

Fisch | Gemüse | Hummer

Loup de Mer Filet mit Hummer-Tranchen, glasierten Gemüse-Julienne, Selleriepüree und Langustenjus € 28,00

Heilbutt | Muschel | Bete

Filet vom weißen Heilbutt mit Miesmuscheln, weißem Portweinschaum, rote Bete Gemüse, Püree, Romanesco und Gnocchi € 28,00

Fisch | Senf | Linse

Filet vom Steinköhler mit Dijonsenf soße, Spinat und im Kalbsfond gekochtem Berglinsen-Gemüse € 24,00

Land | Luft | Meer

Norddeutsches Schweineschnitzel mit Nordseekrabben, Spiegelei, Bratkartoffeln und Salat € 21,50

Rind | Gemüse | Kartoffel

Geschmortes Rinderbäckchen mit Herbsttrüffel, buntem Ackergemüse und Kartoffelmousseline € 26,00

Typisch norddeutsch

Hausfrauen Matjes

Zwei Doppelfilets mit Hausfrauensoße, Bratkartoffeln und Zupfsalat € 15,50

Bremer Knipp

Kross gebratener Knipp mit Apfelmus, eingelegtem Gürkchen, Bratkartoffeln und Zupfsalat € 15,50

Labskaus

Fein gekochtes deutsches Corned Beef, mit Spiegelei, saurem Hering und roter Bete € 15,50

Steakkarte

Beste Produkte für den besten Geschmack.

Für unsere Steaks verwenden wir am Knochen gereiftes Rindfleisch höchster "dry Aged" Qualität.

Unser Fisch kommt der Firma F.L. Bodes.

Und auch Schwein, Wild und Geflügel beziehen wir ausschließlich aus artgerechter Aufzucht und von ausgesuchten Lieferanten und Höfen.

Filet Steak vom Pommernrind
Das zarteste Stück

min. 200g € 31,00

Rib Eye Steak vom US-Rind
Küchenchefs Lieblingsstück

min 300g € 34,00

Rumpsteak „Japan Style“
Sehr stark marmoriert

min. 300g € 35,00

Puten Steak
Die magere Alternative

min 200g € 15,00

Zu allen Steaks Servieren wir Steakbaguette und confierte Ofen Tomaten.

Zusätzlich empfehlen wir folgende Beilagen

Dips & Saßen

Rosmarin Jus,

Kräuterbutter

Helle Soße mit grünem Pfeffer

pro Topping € 1,50

Beilagen

Kleiner Salat € 4,50

Buntes Gemüse € 4,50

Pommes Frites € 3,00

Steak House Pommes € 3,00

Kartoffel-Kräuterpüree € 3,00

Bratkartoffeln € 3,50

Cole Slaw Salat € 2,50

Pilze und Zwiebeln € 3,50

Kartoffel-Senfpüree € 3,00

Dessert

Worpswede | Dessert | Wiese „Unser Lieblingsdessert seit 2014“

Kreativer Streifzug durch unsere Patisserie mit Schokolade, Eis, Minze, Vanille und Kleinkram

€ 10,00

Azubi | Gesellenprüfung | 2021

Mousse von weißer Schokolade und Mango, mit Mango Kompott, Erdbeersoße und Crumble

€ 7,50

Probieren Sie das Prüfungsdessert von unserem Jacob.

Der Klassiker

Zwei Kugeln Vanilleeis mit heißen Kirschen und Sahne

€ 7,00

Bremer Klassiker

Bremer rote Grütze mit Vanillesoße und Sahne

Mini € 3,50

€ 6,50

Handgemachtes Eis vom „Wilstedter Milchkontor“

Vom Fachmagazin Falstaff zur Beliebteste Eisdiele Niedersachsens 2020 & 2021 gewählt.

Kugel € 2,00

Sahne € 0,70

Bitte Wählen Sie ausfolgenden Sorten:

- Brombeere Balsamico Sorbet\Vegan
- Erdbeeren Sorbet\Vegan
- Schokolade
- Vanille
- Butterkeks Karamell
- Walnuss

Für die Lütten Gourmets

Mag ich Nicht

Schweineschnitzel\Erbsen Möhren Gemüse\Pommes

€ 7,50

Will ich Nicht

Nudeln\geriebener Parmesan\Tomatensauce

€ 5,50

Ich weiß Nicht

Fischstäbchen\Erbsen Möhren Gemüse\Pommes

€ 6,50

Irgendwas anderes

Cheese Burger\Pommes

€ 6,50

Ich habe keinen Hunger

Ein extra Teller, um von den Tellern der Eltern zu naschen

€ 😊

Natürlich mag ich Eis

Kugel Vanilleeis\Erdbeersauce\Gummibärchen

€ 3,50

W-LAN Passwort

Auf Anfrage

unbezahlbar

Sehr geehrte Gäste bitte beachten Sie, dass die Kinderkarte nur für Kinder bis 12 Jahren gilt.