

✓ Kleiner Vorspeisensalat  
4,90

✓ Geröstetes Brot mit Knoblauchcreme  
6,30

✓ Lauwarmer Ziegenkäse mit gebackener Tomate  
und Salat  
11,80

✓ Waldpilzcremesuppe  
5,80

Hochzeitssuppe  
5,90

# VORSPANN

**Premium Ei direkt aus  
Harsefeld – vom Hof  
Holtermann**

„Unser Herz schlägt für  
Qualität, Tierwohl und  
Umwelt. Darum sind  
unsere Freilandeier in  
Premiumqualität mit  
bestem Tierschutz  
zertifiziert, regional und  
umweltfreundlich  
produziert.“

# HAUPTFILM

## PALEO

Natürlich,  
ohne die  
Verwendung von  
industriell  
produzierten  
Zusatzstoffen  
und  
Lebensmitteln.  
Unsere Currys  
sind nach den  
Paleo –  
Richtlinien  
zubereitet.

Caesar´s Salad mit Parmesan, gegrillten Hähnchenbruststreifen und  
Baguette

13,90

Skreifilet auf Romasalat mit Antipasti und Himbeerdressing

13,90

✓ Hausgemachte Käsespätzle mit Schalotten und Champignons

13,50

✓ Süßkartoffelrösti mit Pilzen, Zucchini und Paprika überbacken

12,30

✓ Curry-Pasta mit Antipasti

11,20

mit Scampi 15,50

## CURRY

Süßkartoffel – Kichererbse - Spinat

12,90

oder

Karotte – Paprika – Chinakohl – Zucchini

serviert mit Reis 11,90

mit gegrillten Bio-Hähnchenbruststreifen+ 4,90

# BURGER

## “San Fransisco Burger”

Steakstreifen, Sourcreme und Röstzwiebeln  
13,90'

## „Meyer´s Burger”

saftiges smoked Pulled-Pork und Coleslaw  
12,50

## „Big Kahuna Burger“

100% Rinderbeef, frischer Ananas, Bacon und Cheddar  
12,50

## „Veggie Burger“

Frisches Grillgemüse  
Röstzwiebeln, Honig-Senf-Sauce  
9,80

# CURRYWURST

## Dexter – Rind Currywurst

6,70

Ursprünglich aus Irland, lebt die kleine Herde im beschaulichen Lunestedt. Lebensbedingungen die Tim, der Landwirt, als „Besser als Bio“ beschreibt, machen unsere Wurst zu einem Erlebnis.

## Angus – Rind Currywurst

5,50

Karsten Ehlen aus Wiegern liefert uns seine berühmte Angus Wurst aus der Nachbarschaft.

## Currywurst „Klassik“

4,50

„Natürlich“ vom Landschlachter Bartsch aus Nottensdorf.

# LECKER DAZU

Steakhouse Pommes frites	3,50
Süßkartoffel-Pommes	3,90
Trüffelmayonnaise	1,20
Honig – Senf Dip	0,80
BBQ Creme	0,60

Eine Speisekarte, die Allergene und Inhaltsstoffe beinhaltet, reichen wir Ihnen gerne auf Anfrage.  
Alle Preise inkl. MwSt und in in €.

# VOM RIND

## Geschmorte Rinderbäckchen

Butterkarotten  
Süßkartoffelpüree  
19,80

## Zwiebelrostbraten

Grüne Bohnen,  
hausgemachte Krokette, Jus  
21,80

## Hähnchenbrust

Grillgemüse und Süßkartoffel-Pommes  
16,90

Ihre Steaks sind  
geschnitten aus  
bestem

„Rodeo Ranch  
Quality“ Fleisch.

Natürliche  
Weidehaltung und  
Nachhaltigkeit stehen  
bei der Aufzucht im  
Vordergrund.

Serviert mit einem kleinen Salat, Kräuterbutter, Steaksauce und Steak-Fries:

Rinderfilet	200g		„das Beste vom Rind“
	32,-		
Rumpsteak	220g		„aus dem Rücken - fein marmoriert“
	24,-		
Entrecôte	220g	300g	„der Klassiker unter den Steaks“
	21,-	28,-	

# HAUPTFILM

Linguine – Nudeln, Tomate, Beefstreifen  
Ruccola und Pesto  
18,-

Schweinefilet im Kräutermantel  
Grillgemüse, Bratkartoffeln, Sauce Bearnaise  
18,20

Schnitzel „Jäger Art“  
frische Champignons in Rahm, dazu Pommes Frites  
13,90

Schnitzel „Schweizer Art“  
Überbacken mit Tomate und Emmentaler, dazu Pommes Frites  
13,90

Mediterranes Schnitzel  
Zuchini, Tomate und Champignons in Rahm,  
serviert mit Linguine  
13,90

Kleines Schnitzel mit dreierlei Zwiebel-Champignons und  
Holzofenbrot  
10,90

Für den großen Hunger gerne auch als Hauptgericht.

## Der Holzofenbäcker

Wir beziehen unsere  
Burgerbrötchen vom  
Holzofenbäcker aus  
Sauensiek.

„Wir produzieren nicht vom  
Band, sondern mit Herz  
und mit der Hand!“

# FASSBIER



Brooklyn Lager 5.2%  
IBU: 30 - Amber Lager / 0,25l 4,50



Holsten Bernstein Lager 4.6%  
IBU: 15 - Wiener Lager / 0,3l 3,60



Grimbergen Blanche 6%  
IBU: 12.5 - Witbier / 0,25l 3,90



Carlsberg Premium Beer 5%  
IBU: 18 - Lager / 0,25 2,90 + 0,4l 4,20



Duckstein Original 4.9%  
IBU: 27 / 0,5l 5,50



Duckstein Weizen 5.3%  
IBU: 12 - Weizen / 0,5l 5,50



Astra Urtyp 4.9%  
IBU: 25 - Pilsener / 0,25 2,90 + 0,4l 4,10



Krombacher Pils 4.8%  
Pilsener 0,25 2,80 + 0,4l 4,10

Alsterwasser 2.5%  
Biermischgetränk / 0,25 2,90 + 0,4l 4,10

Klindworth Säfte 0,2l 2,90

Orangensaft, Kirschsft  
Apfelsaft, Johannisbeere

LEMONAID 0,33l 3,90

lemonaid maracuja  
lemonaid black tea

Mineralwasser

0,25l 2,80 0,75l 6,20

Vilsa Gourmet  
Medium oder Still

Heißgetränke

Tasse Kaffee	2,50
Espresso	2,10
Cappuccino	2,90
Milchkaffee	3,10
warme Schokolade	4,50
Latte Macchiato	3,50
Glas Tee	2,90
grün/ minze / schwarz / multivitamin/ kräuter / rooibush	

# WEINE

**fritz-kola** 0,33l 3,50      0,5l 4,90

fritz-kola 0,33l + 0,5l

fritz-kola ohne zucker 0,33l + 0,5l

mischmasch-kola-orangen-limonade 0,33l

fritz-limo orangenlimonade 0,33l

fritz-limo zitronenlimonade 0,33l

fritz-spritz bio-rhabarberschorle 0,33l      3,60

fritz-spritz bio-apfelsaftschorle 0,33l      3,60

fritz-spritz bio-traubensaftschorle 0,33l      3,60

## Riesling

Robert Weil, Rheingau, trocken  
12,- / Fl. 0,75 39,-

## Grauer Burgunder

D. Darmstadt , Rheinhessen, Spätlese, trocken  
6,50 / Fl. 0,75 22,-

## Sileni, Sauvignon blanc

Marlborough, trocken  
7,20 / Fl. 0,75 25,-

## Chardonnay

D. Darmstadt , Rheinhessen, Spätlese, trocken  
6,50 / Fl. 0,75 22,-

## Spätburgunder Rosé

BüsserPaukner, Rheinhessen, leichter, fruchtiger Rosé, trocken  
6,70 / Fl. 0,75 22,-

## „The Chocolate Block“, Cabernet Sauvignon

Boekenhoutskloof, Süd Afrika, trocken  
12,- / Fl. 0,75 39,-

## „La Trigi“, Merlot

Venetien, trocken  
6,70 / Fl. 0,75 22,-

## Spätburgunder

BüsserPaukner, Rheinhessen , trocken  
6,70 / Fl. 0,75 22,-

## „The Stump Jump“ Shiraz

McLaren Vale, Australien, trocken  
7,50 / Fl. 0,75 25,-

## Longdrinks

4cl

Bacardi, Havana 3J., Bombay Sapphire,  
Jim Beam, Ballantines,  
Jack Daniels, Absolut Wodka

7,80

Gin Sul, Hendrick's Gin, Glenfiddich 12 J.,  
Havanna 7J.

8,80

Wahlweise mit:

Fritz Limonade  
Thomas Henry Tonic Water  
Schweppes Bitter Lemon / Ginger Ale  
Klindworth Säfte

**Faude** feine Brände 2cl 5,90

Blutorange aus Sizilien 42%

Rote – Beete – Geist 40%

Gurkengeist 40%

## Aperitif

Lillet Wild Berries

0,2l 6,50

Aperol – Spritz

0,2l 6,50

Sekt „Schloss Rheinberg“, trocken

0,1l 3,90

Somersby Apple 4.5%

0,33l 3,60

## Alkoholfreies Bier

Vom Fass! Carlsberg alkoholfrei <0.4%

IBU: 27

0,25l 2,90 – 0,4l 4,20

Erdinger Alkoholfrei <0.5%

Alkoholfreies Weißbier

0,5l 5,10

## Schnaps

Nordic 2cl 3,80

Apfel, Williams, Eierlikör

Knubberkirsch (Fruchtlikör) Himbeere

2cl 2,90

Jubiläumsaquavit, Bommerlunder mit Pflaume

2cl 2,60

Baileys, Jägermeister, Kümmel

2cl 2,-

Kirsch- und Waldmeisterlikör, Berliner Luft