




Baustellenkarte

Natürlich gut essen.

FELDFRISCH, SAISONAL UND EINFACH LECKER

SPARGEL-CREME 	6,50
mit gebackenem Spargel-Tempura ^(o)	
NIENBURGER SPARGEL 350G	14,90
mit Bio-Kartoffeln vom Hof Engelke und wahlweise hausgemachter Sauce Hollandaise ^(o) oder Butter-Sauce	
NIENBURGER SPARGEL 500G	17,90
mit Bio-Kartoffeln vom Hof Engelke und wahlweise Sauce Hollandaise ^(o) oder Butter-Sauce	

Extras

+ hauchdünner westfälischer Rohschinken ⁽¹⁴⁾	7,00
+ knusprige Schnitzel vom Duroc-Strohschwein	9,00
+ Rührei von Siekmanns Freiland-Ei 	4,00

Unser Partner für 100 % Spargel-Qualität:

Hof Gödeke aus Calle

WARME KÜCHE VON 18.00 BIS 20.30 UHR



VORNEWEG

KARTOFFEL-BÄRLAUCH-CREME^(8,de) 9,00€
mit Flusskrebsschwänzen^(c) und lila Chips vom Blauen
Schweden

Gerne auch vegetarisch 🌱 7,00€

IN SCHALE GEWORFEN

BUNTE SCHÜSSEL 🌱 14,00€
Blattsalate, Tomaten, Gurken, Paprika, Mais,
Kichererbsen, Radieschen, Sojabohnen und geröstete
Kerne getoppt mit gratiniertem Fetakäse, Oliven-
tapenade und Balsamico-Zwiebeln; dazu: ofen-frisches
Baguette

Wahlweise mit

Kräuter-Vinaigrette, Balsamico-Honig-Dressing oder
Joghurt-Kräuter-Dressing



HAUPTSACHEN

- FUSILLONI-PASTA** ^(a.o)  16,00€
mit mediterraner Gemüse-Sauce^(8,d), Grünspargel und Grana Padano-Späne^(a.o)
- DÄNISCHES OSTSEE-LACHSFORELLENFILET** 19,00€
an Dijon-Senf-Sauce^(8,d), Pernod-Blattspinat und bunten Kartoffeln vom Biohof Engelke
- RUMPSTEAK VOM WEIDERIND** 22,00€
mit hausgemachter Kräuterbutter^(8,d), Skin on Fries und kleiner Salatbow|^(f,km)
- SCHNITZEL VOM DUROC-STROHSCHWEIN** 15,00€
mit Champignon-Rahm^(8,d) und Pommes frites
- BURGER VOM WEIDERIND** 14,00€
mit geräuchertem Mozzarella^(8,d), mariniertem Grillgemüse, Bärlauch-Aioli^(a), Röstzwiebeln und Pommes frites

Gerne auch mit einem Falafel-Patty 

WAS SÜSSES HINTERHER



- TONKABOHNEN-CREME BRÛLÉE** ^(8,a,d,o)  9,00€
mit Pistazieneis^(8,a,d,o) und marinierten Orangenfilets

WARME KÜCHE VON 18.00 BIS 20.30 UHR

