

Im März und April Bilder-Ausstellung
von **Susanne Fandrey-Moyer**
& **Gabriela Janitz-Kleibert** in unserem Haus.
Wenn Sie möchten, können Sie die Bilder kaufen.
Sie malen, fotografieren selbst?
Und möchten Ihre Werke bei uns ausstellen?
Sprechen Sie Michael Grohe an.



„Das letzte Mahl!“

Donnerstag 31. Oktober 2019

Preis pro Person inkl. 4-Gänge Menü
59,90 €

...Ein gespenstischer Abend in einem einsamen Herrenhaus auf einer einsamen Insel, weit vom Festland entfernt. Die legendäre Krimiautorin Mimi Durst hat eingeladen. Sie feiert ihren 50. Geburtstag. Bei dieser Gelegenheit möchte sie ihren neuen Roman „Das letzte Mahl“ vorstellen und hat sich dafür etwas Besonderes ausgedacht. Doch plötzlich wird aus einer harmlosen Unterhaltung mörderischer Ernst...

Im Juni, Juli und August 2019

Jeden Mittwoch



Ab 18.00 Uhr grillen wir für Sie.
Grillbuffet pro Person 16,80 €

Jeden Freitag



Unser Fisch Angebot

Allergene Zutaten in unseren Gerichten

Sehr geehrte Gäste, wir werden auch in Zukunft nicht auf Milch, Eier, Mehl, Senf, Fisch, Nüsse oder andere allergene Zutaten in unseren Speisen verzichten.

Für interessierte Gäste haben wir eine separate **Allergene Speisekarte** erstellt, in der wir die 14 wichtigsten Allergene in unseren Gerichten aufgeführt haben.

Bei Interesse lassen sie sich diese Karte von Ihrem Service-Mitarbeiter bringen.

Regionale Küche ist bei uns Programm

Vom Niedersächsischen Landwirtschafts-Ministerium und dem DEHOGA sind wir für unsere regional ausgerichtete Küche bereits mehrfach ausgezeichnet worden.

Auf der Speisekarte finden Sie saisonale und regionale Gerichte und Getränke die wir in der Region einkaufen.

Diese Gerichte haben wir mit dem **Regional** -Logo gekennzeichnet.

Einige unserer Produkte und Lieferanten haben wir hier für Sie aufgelistet:

Moorschnucke - Schäferei Ulenhof Rehden und Fleischerei Behrens
 Bunte Bentheimer Schweine - Fleischerei Kalieber, Lastrup
 Kartoffeln, Erdbeeren, Johannisbeeren - Hof Helms Wildeshausen
 Knipp, Eier, Eierlikör, Kartoffelschnaps - Wesselhof Düsen
 Forellen - Forellen Abel Falkenburg, Spargel - Hof Ulrich Dötlingen
 Frisch vom Fass Bannas Spezial-Bier aus Wildeshausen



Artenschutz durch Aufessen



Die Diepholzer Moorschnucke

Unsere Moorschnucken leben in der Diepholzer Moorniederung. Ein Feuchtgebiet von internationaler Bedeutung zwischen Diepholz und Sulingen. Viele vom Aussterben bedrohte Tier- und Pflanzenarten haben hier ihre Heimat, wie zum Beispiel der Bodenbrütende Brachvogel oder der Sonnentau. Unsere Schnucken halten die Vegetation kurz. Sonst würden die Mooregebiete durch Birken und Bentgras verbuschen.

Da im Moor keine Pflanzenschutz- oder Düngemittel ausgebracht werden, verbringen die Schafe ihr Leben in einem weitgehend ursprünglichen Lebensraum. Die Beweidungspläne werden jedes Jahr neu erstellt und von Naturschutzbehörden kontrolliert.

In den Herden unserer Arbeitsgemeinschaft gibt es insgesamt ca. 3.000 Moorschnucken (Muttern). Die Beweidung erfolgt in Hütelhaltung. Hier geht der Schäfer noch jeden Tag mit seinen Hunden und der Herde ins Moor.

Unser Lieferant für die Moorschnucke: Schäferei Ulenhof in Rehden



Die Bunten Bentheimer Schweine

Viele alte Haustierrassen verschwinden von der Bildfläche oder geraten an den Rand des Aussterbens. Eine davon war das Bunte Bentheimer Schwein.

In der Region entstanden und lange Zeit ein beliebter Lieferant hochwertiger Fleisch- und Wurstprodukte, geriet es Ende der 50er Jahre des letzten Jahrhunderts in die Mühle des sich ändernden Verbraucherverhaltens und -Geschmacks.

Erhalten durch Aufessen... ist das Motto des im Jahr 2003 gegründeten „Vereins zur Erhaltung des Bunten Bentheimer Schweines e.V.“.

Durch den Kauf und Verzehr von Produkten des Bunten Bentheimer Schweines können auch Sie dazu beitragen, diese bedrohte Schweinerasse vor dem Aussterben zu bewahren.

Unser Lieferant für die Bunten Bentheimer: Kalieber, Lastrup

unser **Niedersachsen-Teller**



Nach dem Motto „*Unser Land - Unsere Küche*“ zeigen mehr als 60 Betriebe der Aktion „*Gastlichkeit in Niedersachsen*“ ihre Verbundenheit zur regionalen Küche.

Wenn Sie mehr wissen möchten sprechen Sie uns bitte an.



Spargel-Menü

Spargelcremesuppe

Portion Stangenspargel
mit paniertem Hähnchenbrustfilet
Sauce Hollandaise und Salzkartoffeln

Vanilleeis mit heißen Kirschen

25,90 €

Regional *Unser Spargel kommt vom Spargelhof Ulrich in Dötlingen* **Regional**

Spargelcremesuppe

4,40 €

Portion Deutscher Stangenspargel

mit Sauce Hollandaise, zerlassener Butter und Salzkartoffeln 17,90 €

dazu **Bentheimer Meersalz-Schinken** 24,90 €

oder **Ammerländer Katenrauchschinken** 22,90 €

oder **Paniertes Schweineschnitzel** 22,90 €

oder **Medaillons vom Schweinefilet** 24,90 €

oder **Rumpsteak** vom deutschen Färsen-Rind 27,90 €

oder **gebratenes Zanderfilet** 24,90 €

oder **Graved Lachs** 23,90 €

oder **Hähnchenbrustfilet** vom Grill 21,90 €

oder **Drei Rühreier** 20,90 €

Suppen

Spargelcremesuppe Regional	4,40 €
Hochzeitssuppe Hühnerkraftbrühe mit Einlage Regional	4,40 €
Mais-Currysuppe mit Croutons	4,40 €
Tomaten-Cremesuppe mit Sahnehaube	4,40 €



Riesling Hochgewächs - Weißwein <u>halbtrocken</u> QbA -süffig, leicht, blumig- vom Weingut Heinz Dehren, Mosel	0,2l Glas	5,60 €
--	-----------	---------------

Fisch

Kalter Fischteller mit Emdener Matjesfilet, Forellenfilet und Gravedlachs Hausfrauensauce, Preiselbeer-Sahne-Meerrettich, Baguette und Butter	14,80 €
---	---------

Emdener-Matjesfilets Kulinarischer Botschafter Niedersachsen 2017 mit Hausfrauensauce, Prinzessbohnen und Bratkartoffeln (unsere Matjes kommen aus der Matjes- und Feinkostmanufaktur Fokken & Müller, Emden)	13,80 €
---	---------

Geräuchertes Forellenfilet Regional	<u>1 Filet</u>	<u>2 Filets</u>
mit Preiselbeer-Sahne-Meerrettich, Toast und Butter (unsere Forellen kommen aus Falkenburg von Forellen Abel)	9,80 €	11,80 €



St. Laurent Weißherbst - <u>mild</u> - Vegan - -jugendlich, frisch mit prickelnder Restsüße, Beerenduft - BioApfelgut Hemer, Rheinhessen	0,2l Glas	5,80 €
--	-----------	---------------

Gebratenes Zanderfilet auf buntem Möhrengemüse - Buttersauce und Salzkartoffeln	17,80 €
---	---------

Zwei Schollenfilets gebraten mit Buttersauce Speck und Zwiebeln, Salzkartoffeln und gemischtem Salat	15,80 €
--	---------

Vegetarisch

Frische Blattsalate mit gebratenen Champignons

Tomate, Gurke, Paprika, Joghurt-Kräuter dressing und Baguette 11,80 €

Gemüse-Maultasche würzige Füllung aus Blattspinat, Lauch und Käse
umhüllt von zartem Nudelteig - Champignon-Rahmsauce und Salatbeilage 12,80 €

Portion Gemüsefritten Süßkartoffel-, Pastinaken- und Möhren-Stäbchen
mit Sweet-Chilisauce und Kartoffelcreme - Salatbeilage 8,80 €

Grünkohl-Hanf-Bratling

mit Gemüsefritten - Süßkartoffel-, Pastinaken- und Möhren-Stäbchen
mit Sweet-Chilisauce und Kartoffelcreme - Salatbeilage 12,80 €

Warmer Ziegenkäse an Blattsalaten mit Balsamico und Baguette 10,80 €

Gebackener Camembert

mit Preiselbeeren, gebackener Petersilie, Toast und Butter 9,80 €

Deftiges

Wellennudeln mit Paprika, Lauch und Zucchini in Pesto-Sauce

mit gebratenen Champignons 12,80 €

mit gebratener Hähnchenbrust 13,80 €

mit Schweine-Medaillons 14,80 €

Bauern-Knipp

vom Wesselhof in Düsen - knusprig gebraten -
mit Apfelmus, Gewürzgurke und Bratkartoffeln

Regional

ca.250 g
9,80 €

ca.500 g
12,80 €

(Hergestellt wird Knipp aus Schweinefleisch, Speck, Brühe, Hafergrütze, Zwiebeln, Salz und Gewürzen)

Currywurst mit hausgemachter scharfer Sauce

Majonäse und Pommes frites 7,80 €

Toast Melba mit Putenbrust, Pfirsich und Käse überbacken

8,80 €

Toast Tom mit Kochschinken, Tomate, Rucola und Käse überbacken

8,80 €

Fleisch

Medaillons vom Schweinefilet

mit Kräuterbutter, buntem Gemüse und Kroketten 16,80 €

Gefülltes Schnitzel **Regional**

Schweineschnitzel mit Bentheimer Meersalz-Schinken und Zwiebeln gefüllt
Rahmsauce, Bratkartoffeln und gemischter Salat 14,80 €

Paniertes Schweine-Schnitzel

mit Champignon-Rahmsauce ca.120 g ca.180 g
Pommes frites und gemischter Salat 12,80 € 14,80 €



Merlot - trocken-Vegan-

Villa Doral -rubinrot Duft nach Himbeeren + Gewürzen-
Bioweingut Vini Tonon, Veneto **Italien**

0,2l Glas 6,10 €

Die „Wasserburg-Pfanne“

Medaillons vom Rind, Schwein und Hähnchenbrust
Champignon-Rahmsauce, buntes Gemüse und Bratkartoffeln 18,80 €

Rumpsteak „Gärtnerin Art“

vom Deutschen Färsen-Rind mit Gemüse umlegt **Regional** ca.180 g ca.250 g
Kräuterbutter und Kroketten 21,90 € 24,90 €

Rinder- und Schweine-Medaillon mit geschmorten Champignons

Kräuterbutter, Pommes frites und gemischter Salat 16,80 €

Frische Blattsalate mit gebratenen Hähnchenbrust-Streifen

Tomate, Gurke, Paprika, Joghurt-Kräuter dressing und Baguette 12,80 €

Hähnchenbrust „Favorit“ mit Rahm-Champignons

und Käse überbacken – buntes Gemüse und Kroketten 14,80 €

Hähnchenbrustfilet paniert

mit Tomatensauce, Nudeln und gemischtem Salat 14,80 €



Diepholzer Moorschnucke **Regional**

Unsere Lieferanten für die Diepholzer Moorschnucke:
Schäferei Ulenhof in Rehden und Fleischerei Behrens in Twistringen

- Bratwurst** von der Diepholzer Moorschnucke
auf gestovtem Kohlrabigemüse - Rahmsauce und Bratkartoffeln 8,60 €
- Sülze** von der Diepholzer Moorschnucke
Remouladensauce und Bratkartoffeln dazu Gewürzgurke 11,80 €
- „Schäfer-Teller“** Keulensteaks von der Diepholzer Moorschnucke
Rahmsauce, Prinzessbohnen und Bratkartoffeln 18,80 €



Dornfelder - trocken

-tief dunkel, angenehme Rotweinart, Sauerkirscharoma-
Weingut Bruno Leiner, Pfalz

0,2l Glas **6,10 €**



Bunte Bentheimer Schweine **Regional**

Unser Lieferant für die Bunten Bentheimer: Kalieber, Lastrup

- Nackensteak** (sehr kräftig durchwachsen) vom bunten Bentheimer Schwein
Kräuterbutter, gebackene Zwiebelringe
Bratkartoffeln und gemischter Salat 15,20 €
- Bentheimer Schinkenbrot**
Luftgetrockneter Meersalz-Schinken vom bunten Bentheimer Schwein
auf Schwarzbrot mit zwei Spiegeleiern und Gewürzgurke 12,60 €

Für unsere kleinen Gäste



Ladybug & Cat Noir

Portion Pommes frites mit Ketchup und Majo 4,40 €

Pikachu

Kleines paniertes Schweineschnitzel
mit Pommes frites, Ketchup und Majo 7,80 €



Phineas & Ferb

Chicken-Nuggets mit Pommes frites
Ketchup und Majo

7,40 €

Ninjago

Kleine Nürnberger Würstchen 5 Stück 7,20 €
mit Pommes frites, Ketchup und Majo jede weitere 0,90 €

zusätzlich:	Portion Gemüse nach Wahl	3,20 €
	gemischter Salat	2,80 €



Biene Maja

Pfannkuchen mit Apfelmus oder Nutella 5,80 €

Bugs Bunny

Teller Nudeln mit Tomatensauce 6,40 €

oder...Räuberteller

Teller und Besteck zum mitessen 0,00 €



Wünsch dir was.....

1 Kugel	Eis nach Wahl	1,60 €
2 Kugeln	Eis nach Wahl	2,80 €
3 Kugeln	Eis nach Wahl	3,90 €
4 Kugeln	Eis nach Wahl	4,90 €
3 Kugeln	Eis nach Wahl mit Sahne	4,60 €
3 Kugeln	Eis nach Wahl mit Früchten	5,30 €



Eisbecher „Wasserburg“

3 Kugeln Eis nach Wahl mit Früchten und Sahne 5,90 €

„Blonder Engel“ Orangensaft, Rum und Vanilleeis 4,80 €



Vanille

Hausgemachte Rote Grütze

nach Großmutter's Rezept mit Vanilleeis und Sahne **Regional** 4,80 €



Schokolade

Amaretto Eisbecher Vanille-, Schokoladen- und Stracciatella Eis mit Sahne, Amaretto und Krokant 6,40 €

Eis-Schale „Bananen-Splitt“ 3 Kugeln Eis nach Wahl mit Banane, Sahne, Schokoladensauce und Mandeln 6,20 €



Erdbeere

Eisbecher „Grandios“ für den großen Eis-Appetit
5 Kugeln Eis nach Wahl mit Früchten und Sahne 7,90 €

Eisbecher „Ostfriesland“ mit Bohnensoop (Rosinen in Brandwein 14%) Vanilleeis und Sahne **Regional** 5,70 €



Stracciatella

Eisbecher „Hawaii“ mit Ananas, Vanilleeis und Sahne 5,90 €

Eisboot „Mareike“ 3 Kugeln Vanilleeis mit Pfirsichfrucht, Sahne und Himbeersauce 6,10 €

Eiskaffee oder **Eisschokolade**
mit zwei Kugeln Vanilleeis und Sahne 4,20 €



Zitrone

„Coup Dänemark“ 3 Kugeln Vanilleeis mit Sahne und Schokoladensauce 5,20 €

Und zum Schluss.....Eis mit Schuss

2 Kugeln Vanille-Eis mit 2cl Baileys
oder 2cl Kirschlikör
Regional oder 2cl Sahne-Eierlikör vom Wesselhof 4,80 €



Walnuss