

Im Januar und Februar Bilder-Ausstellung
von **Wolfgang Cichon** (*1942 - †2017) 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.



im Januar & Februar täglich



Deftiger Eintopf



Teller 4,80 € Terrine 8,40 €

Oldenburger Kohl & Pinkel-Essen ab 10 Personen

(täglich von Montag bis Sonntag)

<u>Deftiges Oldenburger Grünkohlessen</u>	<u>Grünkohlessen mit Dessert</u>	<u>Grünkohl & Kuchen</u>
Hochzeitssuppe in der Terrine serviert *** Oldenburger Grünkohl mit Bremer Pinkelwurst, Kasseler, Speck, Kochwurst, Bratkartoffeln, Salzkartoffeln und Senf pro Person 21,90 €	Hochzeitssuppe in der Terrine serviert *** Oldenburger Grünkohl mit Bremer Pinkelwurst, Kasseler, Speck, Kochwurst, Bratkartoffeln, Salzkartoffeln und Senf *** Rote Grütze mit Vanillesauce pro Person 24,80 €	Hochzeitssuppe in der Terrine *** Oldenburger Grünkohl Bremer Pinkelwurst, Kasseler, Speck und Kochwurst dazu Bratkartoffeln, Salzkartoffeln und Senf *** Spaziergang nach dem Mittagessen und nachmittags 1 Stück Torte, Kaffee, Tee -satt- pro Person 27,80 €

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 Buntten Bentheimer Schweines e.V.“.

Durch den Kauf und Verzehr von Produkten des Buntten 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.

...JETZT IST GRÜNKOHLZEIT!

Haben Sie schon Ihre **Kohl & Pinkel-Fahrt** geplant?
Mehr Informationen finden Sie in unserer Hauspost.

Hochzeitssuppe

Hühnerkraftbrühe mit Eierstich, Klößen und Gemüsestreifen 4,20 €

...unser **Niedersachsen-Teller**

Teller Oldenburger Grünkohl mit Bremer Pinkel- und Kochwurst
dazu Bratkartoffeln und Senf 12,50 €

Grünkohl-Pfanne

mit Pinkel, Kochwurst, Kasseler und Bauchspeck
dazu Brat- oder Salzkartoffeln und Senf 17,80 €

Grünkohl-Gratin Grünkohl mit Kartoffel- und Kochwurstscheiben
in Bechamelsauce - gratiniert mit Käse 16,60 €

Zander-Fischfilet gebraten
Senfsauce, Grünkohl und Salzkartoffeln 18,80 €

Schweine-Medaillons vom Grill
mit Grünkohl, Pfeffersauce und Bratkartoffeln 18,50 €

Hausgemachte Rote Grütze

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

Regional

Unser Grünkohl kommt aus dem Landkreis Oldenburg
Kochwurst und Pinkelwurst von der Fleischerei Pleuss, Delmenhorst
Kartoffeln vom Hof Helms, Lohmühle

Suppen

Hochzeitssuppe Hühnerkraftbrühe mit Einlage	Regional	4,20 €
Steinpilz-Cremesuppe mit Sahnehaube		4,40 €



Riesling Hochgewächs - Weißwein halbtrocken

QbA -süffig, leicht, blumig-
vom Weingut Heinz Dehren, Mosel

0,2l Glas **5,60 €**

Fisch

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)	9,60 €	11,80 €

Gebratenes Zanderfilet		
auf buntem Möhrengemüse - Buttersauce und Salzkartoffeln		17,60 €

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

Wild

Hirschkeulenbraten		
mit Preiselbeersauce, gefüllte Frucht Apfelrotkohl und Kroketten	<u>ca.120 g</u> 15,80 €	<u>ca.180 g</u> 18,20 €

Wildragout		
mit Waldpilzen in Preiselbeer-Rahmsauce Salzkartoffeln und gemischtem Salat		14,80 €

Vegetarisch

Frische Blattsalate mit gebratenen Champignons

Tomate, Gurke, Paprika, Joghurt-Kräuter dressing und Baguette 11,60 €

Gemüse-Maultasche würzige Füllung aus Blattspinat, Lauch und Käse umhüllt von zartem Nudelteig - Champignon-Rahmsauce und Salatbeilage 11,80 €

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 11,80 €

Gebackener Camembert

mit Preiselbeeren, gebackener Petersilie, Toast und Butter 8,90 €



Grauburgunder / Johanniter – trocken -Vegan-

-vielschichtige Struktur, reife Aromen der Trauben-

Bioweingut Gustavshof, Rheinhessen

0,2l Glas 5,60 €

Deftiges

Bauern-Knipp

vom Wesselhof in Dünsen - knusprig gebraten - mit Apfelsmus, 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 7,60 €

Bauernfrühstück

Gebratene Kartoffelscheiben mit Schinkenwürfel, Zwiebeln und Ei Gewürzgurke und gemischter Salat 9,70 €

Hawaii-Toast mit Kochschinken und Ananas - überbacken mit Käse 8,70 €

Fleisch

Medaillons vom Schweinefilet

mit Pfeffersauce, buntem Gemüse und Kroketten 16,30 €

Gefülltes Schnitzel Regional

Schweineschnitzel mit Bentheimer Meersalz-Schinken und Zwiebeln gefüllt
Rahmsauce, Bratkartoffeln und gemischter Salat 14,70 €

Paniertes Schweine-Schnitzel

mit Champignon-Rahmsauce	<u>ca.120 g</u>	<u>ca.180 g</u>
Pommes frites und gemischter Salat	12,80 €	14,30 €



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	<u>ca.180 g</u>	<u>ca.250 g</u>
Pfeffersauce und Kroketten		21,90 €	24,90 €

Chef-Teller

Rinder- und Schweine-Medaillon mit geschmorten Champignons und Zwiebeln
Kräuterbutter, Pommes frites und gemischter Salat 15,90 €

Frische Blattsalate mit gebratenen Hähnchenbrust-Streifen

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

Hähnchenbrust „Favorit“ mit Rahm-Champignons

und Käse überbacken – buntes Gemüse und Kroketten 14,30 €

Paniertes Hähnchenbrustfilet

Currysauce, Basmatireis, gebackene Frucht, gemischter Salat 13,80 €



Diepholzer Moorschnucke **Regional**

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

Bratwurst von der Diepholzer Moorschnucke
auf Apfelrotkohl - Rahmsauce und Bratkartoffeln 8,60 €

Sülze von der Diepholzer Moorschnucke (*zurzeit Aufgegessen*)
Remouladensauce und Bratkartoffeln dazu Gewürzgurke 11,80 €

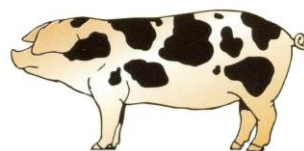
„Schäfer-Teller“ Keulensteaks von der Diepholzer Moorschnucke
Rahmsauce, Prinzessbohnen und Bratkartoffeln 18,80 €



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



Tom und Jerry

Portion Pommes frites mit Ketchup und Majo 3,80 €

Asterix

Kleines paniertes Schweineschnitzel
mit Pommes frites, Ketchup und Majo 6,80 €



Bob der Baumeister

Chicken-Nuggets mit Pommes frites
Ketchup und Majo

6,80 €

Die Wilden Kerle

Kleine Nürnberger Würstchen 3 Stück 6,80 €
mit Erbsen, Möhren und Pommes frites jede weitere 0,90 €

zusätzlich:	Portion Gemüse nach Wahl	1,80 €
	kleiner gemischter Salat	1,80 €



Petzi Bär

Pfannkuchen mit Apfelmus oder Nutella 4,20 €

Bibi Blocksberg

Kartoffelpuffer mit Apfelmus 3 Stück 5,80 €
jeder weitere 0,90 €

Kinder-Eisbecher 3 Kugeln Eis nach Wahl 3,50 €

oder...Räuber Hotzenplotz

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