

Jeden Freitag im September & Oktober

Ofenfrische Schweinehaxe
mit Biersauce, Sauerkraut
und Kartoffelknödel 11,00 €



Im September und Oktober Bilder-Ausstellung von **Caroline Kreutzmann** 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.

Silvester Programm 2017/2018



Anreise: Samstag 30. Dezember 2017 **Abreise:** Montag 1. Januar 2018

2 Übernachtungen mit Frühstücksbuffet

Vier-Gang-Silvester-Festmenü mit Empfangs-Cocktail

Silvester-Ball mit „Helmut Burdorf“ bis in den frühen Morgen

Pro Person im Doppelzimmer 169,00 € - Nur Ball mit Menü 45,00 €

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 Christians

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 80 Betriebe der Aktion „*Gastlichkeit in Niedersachsen*“ ihre Verbundenheit zur regionalen Küche.

Wenn Sie mehr wissen möchten sprechen Sie uns bitte an.

Suppen

Hochzeitssuppe Hühnerkraftbrühe mit Einlage	Regional	4,20 €
Steinpilz-Cremesuppe mit Sahnehaube		4,40 €
Kürbissuppe mit Chili und Croutons		4,30 €

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)		9,20 €	11,40 €
Emder Matjesfilets			
mit Hausfrauensauce, Prinzessbohnen und Bratkartoffeln			13,50 €
Dreierlei Matjesfilets - Emden, Aalrauch und Sherry			
mit Hausfrauensauce, Prinzessbohnen und Bratkartoffeln			14,60 €
Gebrautes Zanderfilet			
auf buntem Möhrengemüse - Buttersauce und Salzkartoffeln			17,30 €
Zwei Schollenfilets gebraten mit Buttersauce Speck und Zwiebeln, Salzkartoffeln und gemischtem Salat			14,80 €

Wild

Wildragout mit Waldpilzen in Preiselbeer-Rahmsauce Salzkartoffeln und gemischter Salat			14,70 €
Hirschkeulenbraten mit Preiselbeersauce gefüllte Frucht, Apfelrotkohl und Kroketten		<u>ca.120 g</u> 15,40 €	<u>ca.180 g</u> 17,90 €



Wildschweinbraten

Rahmsauce, gefüllte Frucht
Rosenkohl und Kartoffelklöße

ca.120 g
15,80 €

ca.180 g
18,20 €

Wildragout

mit Waldpilzen in Preiselbeer-Rahmsauce
Salzkartoffeln und gemischtem Salat

14,70 €

Wildpfanne „Hubertus“

Hirschkeulenbraten, Wildschweinbraten und Wildragout
mit Preiselbeersauce, gefüllte Frucht, Apfelrotkohl und Kroketten

19,80 €

Hirschkeulenbraten

mit Preiselbeersauce, gefüllte Frucht
Apfelrotkohl und Kroketten

ca.120 g
15,40 €

ca.180 g
17,90 €

Gänsekeule

mit Orangensauce, Apfelrotkohl, Bratapfel und Kartoffelklöße

17,20 €

Ofenfrische Ganze Gans --- Nur auf Bestellung 3 Tage vorher!



vorab Steinpilz-Rahmsuppe

mit Sahnehaube

Eine Ganze Gans

für 4 Personen am Tisch für Sie zerlegt,
mit Orangensauce, Bratapfel, Apfelrotkohl, Rosenkohl
Salzkartoffeln und Kartoffelklöße

Preis für 4 Personen 96,80 €

jede weitere Person zusätzlich
mit extra Gänsekeule 21,20 €

Vegetarisch

Frische Blattsalate mit gebratenen Champignons

Tomate, Gurke, Paprika, Joghurt-Kräuter dressing und Baguette 10,40 €

Rote-Beete-Puffer auf Zucchini-Paprika-Tomaten-Gemüse
mit Sweet-Chilisauce und Basmatireis 11,20 €

Grünkohl-Hanf-Bratling

mit Gemüsefritten - Süßkartoffel-, Pastinaken- und Möhren-Stäbchen
und Kartoffelcreme 11,20 €

Portion Gemüsefritten

Süßkartoffel-, Pastinaken- und Möhren-Stäbchen
mit Sweet-Chilisauce und Kartoffelcreme - gemischter Salat 8,80 €

Gebackener Camembert

mit Preiselbeeren, gebackener Petersilie, Toast und Butter 8,70 €



Grauburgunder / Johanniter – trocken -Vegan-

-vielschichtige Struktur, reife Aromen der Trauben-

Bioweingut Gustavshof, Rheinhessen

0,2l Glas 5,60 €

Deftiges

Currywurst mit hausgemachter scharfer Sauce

Majonaise und Pommes frites 7,20 €

Bauern-Knipp

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

Regional

ca.250 g
7,80 €

ca.500 g
10,80 €

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

Bauernfrühstück

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

Hawaii-Toast mit Kochschinken und Ananas - überbacken mit Käse 8,60 €

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

ca.120 g

ca.180 g

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

ca.180 g

ca.250 g

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 Christians, Harpstedt

Bratwurst von der Diepholzer Moorschnucke
auf Apfelrotkohl – Rahmsauce und Bratkartoffeln 8,40 €

Sülze von der Diepholzer Moorschnucke
Remouladensauce und Bratkartoffeln dazu Gewürzgurke 11,60 €

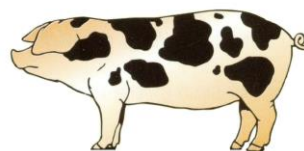
„Schäfer-Teller“ Keulensteaks von der Diepholzer Moorschnucke
Kräutersauce, Prinzessbohnen und Bratkartoffeln 18,70 €



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 14,80 €

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