

Vorspeisen

Gefüllte Avocado „Vegan“ mit Quinoa, Tomate, Gurke und Wildkräutern	€ 9,50
Hausgebeizter Gewürzlachs mit roter Bete, Gurke, Radieschen, Brot und Sprossen	€ 13,50
Vitello Tonnato „Paulas Style“ Sous-vide gegarter Kalbsnack mit Sesam-Thunfisch, Sardellen, Kapern und Thunfischsoße	€ 16,00

Salate

Kleiner Herbstsalat feiner Zupfsalat mit Kräuterdressing, Nüssen, Avocado und Granatapfel	€ 6,50
---	--------

Gemischter Salat „Caesar Style“ mit Parmesan, Gurken, Tomaten, Radieschen, Pinienkernen und Brotchips	Klein: € 8,00 Groß: € 12,00
---	--------------------------------

Auf Wunsch auch mit:	
Gebratenem Speck	€ 3,00
Tranchen vom Freilandhuhn	€ 5,00
Rinderfiletspitzen	€ 8,00
Pilzen & Zwiebeln	€ 5,50

Suppen

Schaumsüppchen vom Muskatkürbis mit Curry und Sonnenblumenkernen	€ 7,50
--	--------

Gans und Pilze Essenz von Waldpilzen mit eigener Einlage, Trüffel und Gänseravioli	€ 9,50
--	--------

Hausmannskost

Labskaus mit saurem Hering, Spiegelei und Kartoffel-Schnittlauchstampf	€ 14,00
Bremer Knipp mit Apfelkompott, Gewürzgurke, Bratkartoffeln und Zupfsalat	€ 13,50
Hausgemachter Brathering mit Remouladensoße, Zwiebel-Bratkartoffeln und Salat	€ 14,50
Handgerollte Rinderroulade in kräftiger Soße mit Rosenkohl, Rotkohl und Kartoffelklößen	€ 16,50

Fondue Spezialitäten

Wir liefern die Zutaten und Sie genießen nach Herzenslust

Veganes Fondue buntes Gemüse, Pilze und Tempura Teig zum selbst garen, mit Rosmarin-Kartoffeln, kleinem Salat und zweierlei Dips	€ 15,50
Miesmuschel Fondue 500g Frische Muscheln im Safran-Gemüsefond mit geröstetem Baguette, Kräuterbutter und Knoblauch-Mayonnaise	€ 16,50
Land und Meer Tranchen von Rind, Pute und Thunfisch zum selbst garen, mit Kartoffeln, Pilzen, Blumenkohl, Möhren, Brokkoli, kleinem Salat und Dips	€ 26,00

Hauptgänge

Gebratenes Filet vom Nordsee Kabeljau mit Safransoße, Miesmuscheln, eingewecktem Gemüse und grobem Kartoffelstampf	€ 25,00
Kurz gebratener Sesam Thunfisch mit knackigem Wok Gemüse, Sprossen, Chili, Korianderjoghurt und feinen Nudeln	€ 29,00
Lachsfilet mit Kartoffelschuppen, Rahmkraut, Speckwürfelchen, gezupften Rosenkohlblättern und Kräuter Beurre Blanc	€ 24,00
In Butterschmalz gebratenes Schweineschnitzel mit Pilzen „a la Creme“, Rosenkohlherzen, Portweinbirne und Spätzle	€ 19,50
Saftige Lammhaxe aus dem Ofen mit kräftiger Jus, Sellerie, getrüffelten Rosenkohlblättern und zweierlei Kartoffel	€ 26,00
Brust von der Heidegans mit Apfelrotkohl, kräftiger Soße, Rosenkohl und Kartoffelklößen	€ 28,00

Pasta & Vegan

Tagliatelle/Huhn/Gemüse geschwenkte Tagliatelle mit Tranchen vom Freilandhuhn, Pilzen, getrockneten Tomaten, jungem Lauch, Parmesan und Pinienkernen	Klein € 11,50 groß € 17,50
Tagliatelle mit Miesmuscheln und Kürbis, Kräutern, Pinienkernen und Safran	Klein € 10,50 groß € 15,50
Dan Dan Mian (Vegan) scharfe chinesische Nudeln mit Ingwer, Szechuan Pfeffer, Chili, Sesam und Erdnüssen	€ 14,50
Pochierte Kartoffel-Kräuterknödel (Vegan) mit Pilzen „a la Creme“, buntem Gemüse und Kresse	€ 12,50

Steakkarte

Bestes Rindfleisch für den besten Geschmack. Für unsere Steaks verwenden wir am Knochen gereiftes Rindfleisch höchster Qualität und von ausgesuchten Rinder Rassen.

Filetsteak vom Pommernrind <i>kräftig marmoriert</i>	min. 200g € 29,00
Rib Eye Steak vom US-Rind <i>Küchenchefs Lieblingsstück</i>	min 300g € 33,00
Rumpsteak „John Stone“ <i>„Dry Aged“ mit Fettschicht</i>	min. 300g € 33,00
Putensteak <i>die magere Alternative</i>	min 200g € 15,00

Zu allen Steaks Servieren wir Steakbaguette und confierte Ofen Tomaten

Zusätzlich empfehlen wir folgende Beilagen

Dips & Soßen

Rosmarin Steaksoße,
BBQ Salsa,
Kräuterbutter
Helle Soße mit grünem Pfeffer
pro Topping € 1,50

Beilagen

Kleiner Salat	€ 4,50	Bratkartoffeln	€ 3,50
Buntes Gemüse	€ 3,50	Baked Beans	€ 2,50
Pommes Frites	€ 3,00	Pilze und Zwiebeln	€ 3,50
Steak House Pommes	€ 3,00	Kartoffel-Senfpüree	€ 3,00

Burger & Flammkuchen

Burger "Rind und Speck"

medium gegartes Pommernrindfleisch mit Speck-Zwiebel Marmelade, Cheddar Käse, geräucherter Paprika, geschmorten Zwiebeln und Süßkartoffel-Sesambrötchen

€ 16,50

Zu unserem Burger empfehlen wir

Pommes Frites € 3,00

Steak House Pommes € 3,00

Flammkuchen Frankreich

mit Speck, Zwiebeln, jungem Lauch und Creme Fraiche

€ 10,50

Dessert

Worpsweder Dessert Wiese

kreativer Streifzug durch unsere Patisserie mit Schokolade, Eis, Minze, Vanille und Kleinkram

€ 10,00

Halbflüssiger Schokoladenkuchen

mit Nougat-Krokant Eis, Birne, Brombeere und kandierten Orangenstreifen

€ 9,50

Bremer Klassiker

Bremer rote Grütze mit Vanilleeis, Vanillesoße, Sahne und Früchten

€ 6,50

Handgemachtes Eis vom Bauernhof „Wilstedter Milchkontor“

Kugel € 2,00

Sahne € 0,70

Bitte Wählen Sie ausfolgenden Sorten:

- Brownie
- Himbeere Pfirsich Sorbet
- Zwetschge Zimt Sorbet
- Schokolade
- Vanille
- Erdbeere Sorbet
- Rum Krokant