Herzlich Willkommen im

Liebe Gäste, wir begrüßen Sie herzlich in unserem Landgasthaus.

Unser Betrieb wird in 13. Generation von der Familie geführt und hat seit 1670 durchgängig eine Schankgenehmigung.
Wir verwenden regionale und saisonale Produkte für unsere Speisen,
die wir liebevoll nach alten Hausrezepten und vieles in Handarbeit herstellen.

Neben der Gastronomie ist unsere große Leidenschaft die Natur.
Mit Nachhaltigkeit bewirtschaften und bejagen wir unseren eigenen Wald,
so können wir Ihnen frisches Wildfleisch anbieten.

Wir wünschen Ihnen guten Appetit!
Sylvia & Manfred Otte mit Team

Öffnungszeiten

Mo, Mi	Ruhetag
Di, Do, Fr, Sa	Ab 16:30 Uhr
Sonntag	Ab 11:00 Uhr

- Auf Anfrage sind unsere Öffnungszeiten variabel
- Ab 17:30 Uhr warme Küche
- Sonntagmittag servieren wir ein Tagesmenü

Hausgemachte Suppen

Niedersächsische Hochzeitssuppe **€ 7,00**
Kraftbrühe mit Eierstich, Spargel, kleine Fleischklößchen, Porree, Sellerie, Nudeln

Zwiebelsuppe **€ 6,00**
mit Käse überbacken

Salate nach altem Familienrezept

Kleiner Beilagensalat **€ 5,00**
Blattsalat, Krautsalat, Karotten, Gurken, Wachsbohnen, Tomaten

Haussalat **€ 7,50**
Blattsalat, Krautsalat, Karotten, Gurken, Wachsbohnen, Tomaten
und Ei

Krautsalat, Karotten, Gurken und Wachsbohnen sind mit Essig, Öl und Gewürzen angemacht

Kleinigkeiten

Curry-Wurst **€ 8,50**
Wurst* nach Bockwurst Art mit Pommes frites und hausgemachtem Ketchup

Bauernfrühstück mit Hirschschinken **€ 12,50**
Eieromelette mit Hirschschinken* und Bratkartoffeln, kleine Salatgarnitur

Kartoffel - Wedges **€ 7,00**
mit Sour Cream

*enthält Nitritpökelsalz

Vegetarisches

Vegetarischer Burger mit Pommes **€ 18,00**
Briochebrötchen, hausgemachter Gemüse-Patty, Käse, Zwiebeln,
Salat, Gurke, Tomate, Remouladensauce und Preiselbeeren

Rohmilchkäseauswahl vom Hof Wrogemann **€ 13,00**
mit frischem Heidebrot, Feigensenf und frischen Früchten

Wild aus eigener Jagd

Heidjer Brett **€ 13,50**
Hirschschinken*, Wildmettwurst und Rohmilchkäse** fein garniert,
dazu frisches Heidebrot

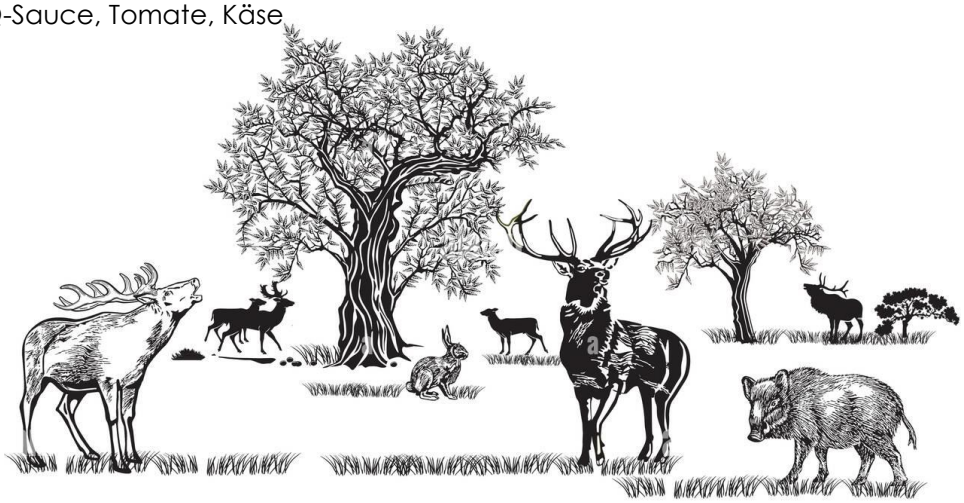
Wildcurry-Wurst **€ 10,00**
Wildbret-Wurst* nach Bockwurst Art mit Pommes frites dazu
hausgemachtem Ketchup und Preiselbeeren

Wildpfannenschlag **€ 15,00**
Heideknipp in der Pfanne gebraten, serviert mit Gurke und Bratkartoffeln

Sauerfleisch nach Hausrezept **€ 16,00**
Hausgemachtes Wildschweinsauerfleisch, mit Bratkartoffeln, Krautsalat
und Remoulade,

Wildburger mit Pommes **€ 18,00**
Briochebrötchen, Wildschwein-Patty, Käse, Zwiebeln,
Salat, Gurke, Tomate, Remouladensauce und Preiselbeeren

Pulled Boar Burger mit Wedges **€ 18,00**
Briochebrötchen, gezupftes Wildschweinfleisch,
Zwiebelmarmelade, Krautsalat, BBQ-Sauce, Tomate, Käse



*enthält Nitritpökelsalz
**vom Hof Wrogemann

Schnitzel & Steak

Hawaii Schnitzel **€ 19,50**
paniertes Putenschnitzel mit Ananas und Käse überbacken

Jäger Schnitzel **€ 18,50**
zwei kleine panierte Schnitzel vom Schweinerücken mit Champignonsauce

Bitte wählen Sie zu Ihrem Schnitzelgericht eine unserer Beilagen:
Ottes hausgemachte Kroketten, Pommes frites oder Bratkartoffeln

Rumpsteak **€ 27,00**
ca. 220g Steak vom Roastbeef, nach Ihrem Wunsch gebraten,
mit kleinem Fettrand, Bratkartoffeln und geschmorten Zwiebeln

KINDERECKE

Pfannkuchen **€ 6,50**
mit frischen Früchten, Vanillezucker und Apfelmus

Chicken Nuggets mit Pommes frites **€ 5,50**
dazu Ketchup und Mayonnaise

Kinderschnitzel **€ 7,00**
kleines paniertes Schweineschnitzel mit Erbsen-Möhren Gemüse, dazu Pommes

Dessert

Rohmilcheis vom Hof Wrogemann **€ 6,50**
im recycelten Becher, mit frischen Früchten und Sahne
[Vanille, Schokolade, Stracciatella, Cookies oder Walnuss]

Eis Cup **€ 4,80**
Eine Kugel Vanille- oder Schokoladeneis
mit Sahne und Schokoladensauce

Auf Wunsch servieren wir Ihnen unser
Eis mit Eierlikör
€ 1,60