

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

Bei Fragen zu den enthaltenen Allergenen, wenden Sie sich bitte an das Servicepersonal!

Hausgemachte Suppen

Niedersächsische Hochzeitssuppe

€ 7,00

Rinderkraftbrühe mit Eierstich, Spargel, kleine Fleischklößchen, Suppengemüse und Nudeln

Zwiebelsuppe

€ 6,00

mit Käse überbacken

Salate

Weißkraut, Karotten, Gurken und Wachsbohnen nach altem Familienrezept angemacht

Kleiner Beilagen Salat

€ 5,00

Blattsalat mit hausgemachten Salaten und Tomate

Haussalat

€ 7,50

Blattsalat mit hausgemachten Salaten, Tomaten und Ei

Kleinigkeiten

Curry-Wurst

€ 8,50

Wurst* nach Bockwurst Art mit Pommes und hausgemachtem Ketchup

Bauernfrühstück mit Hirschschinken

€ 13,50

Omelette mit Hirschschinken*, Bratkartoffeln und kleiner Salatgarnitur

Kartoffel - Wedges

€ 5,50

mit Sour Cream

Süßkartoffelpommes

€ 5,50

mit Sour Cream

Rohmilchkäseauswahl vom Hof Wrogemann

€ 13,00

mit frischem Heidebrot, Feigensenf und frischen Früchten

*enthält Nitritpökelsalz

K I N D E R E C K E

Chicken Nuggets mit Pommes

€ 5,50

dazu Ketchup und Mayonnaise

Kinderschnitzel

€ 7,00

kleines paniertes Schnitzel mit Erbsen-Möhren Gemüse und Pommes

Wild aus heimischer 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,
hausgemachtem Ketchup und Preiselbeeren

Wildpfannenschlag

€ 15,00

Heideknipp in der Pfanne gebraten, serviert mit sauren Gurken,
Bratkartoffeln und Preiselbeeren

Sauerfleisch nach Hausrezept

€ 16,00

Hausgemachtes Wildschweinsauerfleisch mit Bratkartoffeln, Krautsalat
und Remoulade

*enthält Nitritpökelsalz

**vom Hof Wrogemann



Schnitzel, Steak & Burger

Hawaii Schnitzel

€ 19,50

paniertes Putenschnitzel mit Ananas und Käse überbacken

Jäger Schnitzel

€ 18,50

Panierte Schnitzel vom Schweinerücken mit Champignonsauce

Hamburger Schnitzel

€ 20,50

Panierte Schnitzel vom Schweinerücken mit zwei Spiegeleiern, dazu gewürfelte saure Gurken und Schinken

Bitte wählen Sie zu Ihrem Schnitzelgericht eine unserer Beilagen:

- **Oftes hausgemachte Kroketten**
- **Pommes**
- **Bratkartoffeln**
- **Süßkartoffelpommes**

Rumpsteak

€ 27,00

ca. 220g Steak vom Roastbeef, medium gebraten, mit kleinem Fettrand, Bratkartoffeln und geschmorten Zwiebeln, dazu Kräuterbutter

Vegetarischer Burger mit Pommes

€ 18,00

Briochebrötchen, hausgemachter Gemüse-Patty, Käse, Zwiebeln, Salat, Gurke, Tomate, Remouladensauce und Preiselbeeren

Wildburger mit Pommes

€ 18,00

Briochebrötchen, Wildschwein-Patty, Käse, Zwiebeln, Salat, Gurke, Tomate, Remouladensauce und Preiselbeeren

Pulled Pork Burger mit Süßkartoffelpommes

€ 17,00

Briochebrötchen, gezupftes Schweinefleisch, Krautsalat, BBQ-Sauce, Tomate

Rinderburger italienischer Art mit Süßkartoffelpommes

€ 18,00

Briochebrötchen, Rindfleisch-Patty, Salat, Pesto, Tomate, Mozzarella

Dessert

Rohmilcheis vom Hof Wrogemann

€ 2,50

Eine Kugel Eis nach Wahl

**Vanille
Schokolade
Stracciatella
Cookies
Haselnuss**

Auf Wunsch servieren wir Ihnen unser Eis

mit Sahne **zzgl. € 1,50**

mit Eierlikör **zzgl. € 1,60**

mit Schokoladensauce **zzgl. € 1,00**

Empfehlung zum Dessert

Tasse Kaffee	€ 2,30	Kännchen Kaffee	€ 4,60
Espresso	€ 2,50	Dop. Espresso	€ 4,00
Cappuccino	€ 3,00	Milchkaffee	€ 3,50
Latte Macchiato	€ 3,20	Heiße Schokolade mit Sahne	€ 5,00

Getränke

Alkoholfreie Getränke

Stilles Wasser	0,33 l	€ 3,50
Mineralwasser	0,75 l	€ 6,50
Mineralco Tafelwasser	0,3 l	€ 3,00
<u>Sinalco</u>	0,3 l	€ 3,00
Cola (*,**),		
Cola light (*,**,****),		
Zitrone,		
Orange (**),		
Spezie (*,**)		
Bitter Lemon (**)	0,2 l	€ 2,70
Apfelsaft	0,2 l	€ 2,50
Orangensaft	0,2 l	€ 2,50
Roter Traubensaft	0,2 l	€ 2,50
Johannisbeernektar	0,2 l	€ 2,50

<u>Lüts Landlust Schorle</u>	0,33 l	€ 3,50
Apfel, Holunder, Rote Früchte, Rhabarber, Birne		

Warme Getränke

Tasse Kaffee	€ 2,30
Kännchen Kaffee	€ 4,60
Espresso	€ 2,50
Dop. Espresso	€ 4,00
Cappuccino	€ 3,00
Milchkaffee	€ 3,50
Latte Macchiato	€ 3,20
Glas Tee	€ 2,50
Heiße Schokolade mit Sahne	€ 5,00

*koffeinhaltig, **chininhaltig, ***mit Farbstoff, ****mit Süßungsmittel

Bier

Veltins Pilsener	0,2 l	€ 2,00
Veltins Pilsener	0,3 l	€ 3,00
Veltins Pilsener	0,4 l	€ 4,00

<u>Bier der Saison</u>	0,3 l	€3,00
-------------------------------	--------------	--------------

Maisel`s Hefeweizen	0,3 l	€ 3,00
Maisel`s Hefeweizen	0,5 l	€ 5,00
Alsterwasser	0,3 l	€ 3,00
Alsterwasser	0,4 l	€ 4,00
Maisel`s Alkoholfrei	0,5 l	€ 5,00
Veltins Alkoholfrei	0,33 l	€ 3,30

Obstbrände

Marille	2 cl 34%vol.	€ 2,20
Obstler	2 cl 38%vol.	€ 2,30
Himbeergeist	2 cl 42%vol.	€ 2,50
Williamsbirne	2 cl 40%vol.	€ 2,50

Regionale Schnäpse

„Kroiger-Schluck“	2 cl 35%vol.	€ 2,00
Heidegeist	2 cl 50%vol.	€ 2,30
Ratzeputz	2 cl 58%vol.	€ 2,50
108er	2 cl	€ 2,30
Jamingo	2 cl 52%vol.	€ 2,50

Spirituosen

Mackenstedter Kirsche	2 cl 15%vol.	
Korn	2 cl 32%vol.	€ 2,00
Jägermeister	2 cl 35%vol.	€ 2,20
Weinbrand	2 cl 38%vol.	€ 2,30
Malteser	2 cl 40%vol.	€ 2,30
Jubiläums Aquavit	2 cl 45%vol.	€ 2,50
Linie Aquavit	2 cl 45%vol.	€ 2,50
Rum	2 cl 40%vol.	€ 2,00