

Herzlich Willkommen im Hause



Wir freuen uns, Sie als Gast in unserem Hause begrüßen zu können.

Elemente der Tradition verbinden wir gern mit Neuzeitlichem.

So fertigt auch unser Küchenteam nach alter klassischer Kochkunst, jedoch mit modernster Technik.

Regionale Gerichte – frisch zubereitet – und saisonale Spezialitäten haben bei uns den Vorrang.

Wir bereiten Ihre Auswahl frisch für Sie zu.

Alle Gerichte auch als halbe Portion.

**Haben Sie eine Lebensmittelallergie oder Unverträglichkeit?
Fragen Sie unseren Service nach unserer Karte
für Lebensmittelallergiker**

Lassen Sie sich von uns verwöhnen!

Hausgemachte Suppen

Emsländische Rinderkraftbrühe
mit Blumenkohl, Eierstich und Klößen

Tomatencremesuppe
mit Sahnehaube



FrISChe Salat- und Gemüsecke

Kleiner jahreszeitlicher Gemüseteller

Blumenkohlplätzchen mit saisonaler Gemüsevariation

Kleiner Beilagen-Salat vom Buffet

Großer gemischter Salat mit
Blattsalaten, Tomaten, Gurken, Zwiebeln und Paprika

dazu:

Hähnchenbruststreifen

Thunfisch und Ei

Sie können zwischen unseren drei hausgemachten Dressings wählen:

- ❖ Haus-Dressing
- ❖ Balsamico-Dressing
- ❖ Sahne-Joghurt-Dressing

Spezialitäten vom Schwein und Rind

Schweinerückenschnitzel mit frischen Champignons
und Rahmsauce

Schweinerückenschnitzel Zigeuner Art

Schweinerückenschnitzel mit frisch gebratenen Zwiebeln

Gebratene Filetspitzen vom Schwein
mit Champignons und Rahmsauce

Williamspfännchen
Überbackene Schweinemedallions
mit Birnen und Camembert

Rumpsteak (200 g)
mit Kräuterbutter und gerösteten Zwiebelringen

Rinderfilet (200 g)
mit Rahmsauce und grünem Pfeffer

Zu diesen Hauptgerichten wählen Sie
als Beilagen:

- ❖ Pommes Frites
- ❖ Mini-Röstis
- ❖ Ofenkartoffeln mit Kräuterquark
- ❖ Röstkartoffeln mit Schinkenspeck
- ❖ Kroketten

Burger & Co.

„Angus Beef Burger“

Argentinisches Angus-Rindfleisch
mit Bacon, Salat, Tomate,
dazu Gemüsesticks

wahlweise zusätzlich
mit Spiegelei

mit Käse überbacken

„Club-Sandwich“

Geröstetes Toastbrot
mit Salat, Tomate, gekochtem Schinken und Bacon,
dazu Gemüsesticks

Vegetarische Küche

Gemüse-Makkaroni-Auflauf

„Bookweizenjanhinnerk“

2 Buchweizenpfannkuchen
mit Blaubeerkompott und Eiweißbrot

Kindergerichte

„Räuberteller“

Teller und Besteck, klau deinen Eltern etwas weg ...

Hähnchen Nuggets mit Pommes

Unvergessene Klassiker

Strammer Max

Bauernbrot mit herzhaftem, luftgetrocknetem Schinken
zwei Spiegeleiern und Gewürzgurke

Toast Hawaii

Überbackenes Toastbrot
mit gekochtem Schinken, Ananas und Käse

Geflügelbrustfilet – paniert -
mit Currysauce und Früchten

Räucherlachs mit Kartoffelplätzchen
und Kräuterschmand



Süße Verführung

Crêpe

mit Erdbeersauce und Vanille-Eis

Emsbürener Quarkspeise
mit Schattenmorellen und Enking's Schwarzbrot

Für Gruppen - ab 8 Personen - "Zum Sattessen":

Schnitzelplatte

Hawaii-, Jäger- und Zigeunerschnitzel
Röstkartoffeln mit Schinkenspeck, Pommes Frites, Gemüsesalate



Gemischte Fleischplatte

Kleine Schweineschnitzelchen mit Champignons,
Medaillons, Hähnchenbrustfilet - natur gebraten -,
Röstkartoffeln mit Schinkenspeck, Kroketten
sortierte Salatplatte



Spezialitätenplatte

Hähnchenroulade „Florenz“
Schweinefilet im Kräutermantel,
Geflügelbrustfilet - paniert -, Kartoffelgratin, Röstinchen
sortierte Salatplatte



Sonntagsplatte

Rindsrouladen „Hausfrauen Art“
Medaillons, Champignons, Rahmsauce
Hähnchenschnitzel - paniert,
Salzkartoffeln, Kroketten, Gemüseplatte
Blattsalate mit Joghurt-Sahne-Dressing



Jubiläumsplatte

Filetplatte (Rind, Schwein, Geflügel)
mit Champignons, Rahmsauce
schwedische Ofenkartoffeln
Röstkartoffeln mit Schinkenspeck
mediterranes Mischgemüse, Böhnchen
Brokkoli mit Mandeln