

Unsere aktuelle Speisekarte

Speisekarte zur Winter- und Adventszeit 2023

Vorspeisen & Suppen

| | |
|--|-------|
| karamelisierter Ziegenkäse auf Pumpernickel-Taler an Portweifeigen-Chutney und Walnußkrokant, Wildkräutersalat | 7,50€ |
| Kleiner ovaler Flammkuchen mit einer Rosmarin-Honig-Creme, frischem Rotkohl,..... Apfel, rote Zwiebeln und Maronen, herzhaftem Käse (vegetarisch) | 7,80€ |
| ... oder herzhaft mit "Pulled Goose", gezupftes von der Gans..... | 8,40€ |
| Gebratene Garnelen an einem italienisch marinierten Grünkohlsalat..... mit Trockentomatenstreifen, Oliven, Parmesanspäne, Gebäck | 9,20€ |
| Pilz-Essenz mit einem Hauch von Wacholder mit Wirsing-Raviolis (vegan)..... | 6,80€ |
| Petersilienwurzelsuppe & Öl mit gebackenen Apfel-Gänse-Wan Tans..... | 7,40€ |
| Nordsteimker Festtagssuppe mit Sternchennudeln..... | 5,90€ |

Vitales, Vegan und Pasta

| | |
|---|--------|
| Großer bunter, gemischter Salat mit gebratenen Putenbruststreifen..... | 13,50€ |
| als kleine Variante..... | 10,50€ |
| Großer bunter Blattsalat mit gebratenen Champignons..... und Streifen vom argentinischen Angusrind | 14,20€ |
|als kleine Variante..... | 11,20€ |
| Feine Tagliatelle in Krustenterrahmsauce, Baby-Spinat,..... Kirschtomaten sowie gebratene arg. Rot-Garnelen | 17,20€ |
| Wirsing-Raviolis mit gebratenen braunen Champignons und Wirsingblättchen..... in Rahmsauce, Thymian und Staudensellerie, Feldsalat (vegan) | 15,50€ |

Weitere Klassiker & Hauptgerichte

| | |
|---|--------|
| Hausgemachtes Sauerfleisch..... mit Majoranbratkartoffeln, Gurkenfächer und Remouladensoße | 13,40€ |
| Weihnachts-Burger; Brioche Bun gefüllt mit gezupftem von der Gans,..... Rotkohl-Coleslaw, Orangen-Mayo, würzigem Raclette-Käse und karamellisiertem Apfel & Zwiebel, Feldsalat sowie Steak frites an Preiselbeer-Chili-Dip | 15,20€ |
| Oldenburger Grünkohl mit hausgemachter Bregenwurst, Kasseler und..... Krakauer sowie Salzkartoffeln, so viel sie mögen | 18,50€ |
| Jägerschnitzel..... mit Rahmsauce von frischen Champignons, Pommes frites und kleinem gemischten Salat | 16,80€ |
| Gebratene Gänseleber mit geschmolzenen Äpfeln und Zwiebeln..... sowie einem klassischem Kartoffelstampf | 13,20€ |
| Lindenhofpfännchen: Kleine Steaks von Rind, Schwein und Pute mit Kräuterbutterrosette, Majoranbratkartoffeln und Marktgemüse unter holländischer Soßenhaube | 18,80€ |
| Unseren knusprigen Gänsebraten..... gefüllt mit Apfelspalten und Maronen, dazu Petersileienkartoffel, Klöße Apfel-Rotkohl sowie Sauce, soviel Sie mögen und vorweg eine Nordsteimker Festtagssuppe (nur auf Vorbestellung und Verfügbarkeit) | 35,80€ |
| Gebratene, gebackene große Gänsekeule mit eigener Sauce,..... an Apfelrotkohl, Kartoffelklößen und kleinem Maronen-Bratapfel | 29,80€ |
| Wildes Jagdschnitzel; paniertes knuspriges Schnitzel vom Hirsch..... mit Jägermeister-Rahmpilzen von braunen Champignons, Petersilienwurzels-Kartoffelstampf | 20,40€ |
| Geschnetztes vom Rind "Försterin Art" mit Speck, Zwiebeln und Champignons in Rahmsauce sowie geschwenkte Spätzle-Knöpfe, kleinem grünen Salat | 18,50€ |
| Gebratenes Kabeljau-Filet mit Wirsinghaube an rosaroten Semmelknödeln..... | 19,80€ |

von der Rote Bete an einer Weißwein-Meerrettich-Sauce

... vom argentinischen Angusrind

Pfeffersteak vom Roastbeef.....25,20€
mit bunter Cognac-Pfeffersauce, würzig gebackene Kartoffelspalten, Kräuterbutter und kleinem gemischten Salat

Dessert (vegetarisch)

Ein Nougat-Knödel im Gewürz-Spekulatusbrösel-Mantel..... 7,20€
an einer Nocke hausgemachte, weihnachtliche Mandarinen-Eiskrem, Beerendeko

Kleines frisch gebackenes Schokoküchlein mit einem schmelzenden Schokokern..... 7,80€
an einer Kugel Maronen-Eiskrem und Kompott von Pflaume und Holunderbeere

Kleiner ovaler Flammkuchen mit einer Honig-Zimtfrischkäsecreme bestrichen..... 7,40€
und Apfelspalten gebacken, gebrannte Mandeln bestreut und einer separaten Kugel Vanille-Eiskrem

Minidessert nach Angebot des Tages..... 2,40€

Alle Preise sind inkl. der gesetzl. Mehrwertsteuer und Bedienungsgeld!