



## Vorspeisen

- Feldsalat in Traubenvinaigrette mit gebratener Wachtelbrust  
und gerösteten Erdnüssen € 18,50  
- als vegane Variante mit gebratenen Kräuterseitlingen
- Paprika-Panna Cotta, mit Kirschtomatenmarmelade  
und Parmesanchip € 15,30

## Suppen

- Brühe vom Kalbstafelspitz mit Gemüserauten  
und Kräuterpfannkuchenschnecken € 8,90
- Gartenkresse-Apfelcremesuppe mit gebratener Bremer Schwarzwurst  
- als vegetarische Variante mit gebratenen Apfelspalten € 8,20

## Fisch

**Der von uns verwendete Fisch stammt aus Nordsee, Ostsee  
und heimischen Gewässern.**

- Tranchen vom Seeteufel im Speckmantel mit Thymiansauce,  
Linsengemüse und kleinen Kartoffeln € 28,50
- Welsfilet vom Grill mit Rote Bete-Sauce,  
Bio\*-Blattspinat und Kartoffelpüree € 24,80
- Zanderfilet auf der Haut gebraten mit Krustentiersauce,  
sautierten Zuckerschoten und Butterreis € 25,50

## Wild

**Das von uns verwendete Wildbret stammt aus hiesigen Jagdrevieren.**

- Tranchen vom Hirschrücken mit Schokoladenjus,  
buntem Bio\*-Gemüse und gebratener Polenta € 31,80
- Damwildgulasch mit Preiselbeerschmand,  
buntem Bio\*-Gemüse und Butterknöpfle € 25,80

\*= aus ökologischem Anbau (DE-ÖKO-006)



## Weitere Köstlichkeiten aus der Region

Bremer Knipp mit Salzkartoffeln und Apfelkompott	€ 15,80
Gegrilltes Filetsteak vom Umlandrind mit leichter Gorgonzolasauce, Apfel-Chinakohl und gebratenen Charlotte-Kartoffeln	€ 34,80
In Stadtwaldhonig gebratene Poulardenbrust mit buntem Bio*-Gemüse und grünen Tagliarini	€ 25,60

## Vegetarisch

In Balsamicodressing marinierter Wildkräutersalat mit geröstetem Blumenkohl, Pinienkernen, Apfel und Schafskäsewürfeln	€ 18,30
Kartoffel-Sauerkrautbratlinge mit Gurken-Schnittlauchschmand	€ 16,80

## Vegan

Kichererbsen-Currymus mit Röstkartoffeln und süßem Zwiebelchutney	€ 17,50
Tomatenrisotto mit gebratenen Champignons in Zitronen-Olivenöl und Rucolapesto	€ 19,50

\*= aus ökologischem Anbau (DE-ÖKO-006)

## Dessert

Crème brûlée von der Tonkabohne mit Brombeer-Chiliragout	€ 10,80
Holunderblüten-Apfelsorbet mit gebackener Mandeltarte (Vegan)	€ 12,30

\*= aus ökologischem Anbau (DE-ÖKO-006)