

SPRINGHORSTSEE

Restaurant • Hotel

Vorspeisen

<i>Garnelenpfännchen in Knoblauch und Chili, Baguette</i>	8,40 €
<i>Bauernrösti mit gebeiztem Lachs und Sour Creme</i>	7,90 €
<i>Carpaccio von roter Beete an Ziegenkäse mit Heidehonig und Baguette</i>	8,90 €
<i>Spanischer Tapasteller mit verschiedenen Spezialitäten</i>	11,50 €

Salate

<i>Kleiner gemischter Vitalsalat mit Balsamico Dressing</i>	5,20 €
<i>Großer Vitalsalat mit Putenbruststreifen in Sesam-Chilisauce gebraten, Balsamico Dressing</i>	13,50 €
<i>Knackige Salate mit gebratenen Fischfilets, Pesto, Baguette</i>	12,90 €
<i>Blattsalate mit panierten Scampis, Mango Dip, Tomatenbrot</i>	14,50 €

Suppen

<i>Selleriesüppchen mit Maronis und Kräutern</i>	5,40
<i>Perlhuhnnessenz mit Maultaschen</i>	5,90
<i>Linsenrahmsüppchen mit Seranoschinken und Croutôns</i>	6,20

Vegetarisch & Vegan

<i>Flammkuchen mit Gemüse</i>	11,75 €
<i>Gebratenes Sesamgemüse mit Curry, Drillinge, Chilidip</i>	12,50 €
<i>Pasta mit Knoblauch, Tomaten, Oliven, Ruccola</i>	10,90 €
<i>Kleine Kartoffeln mit Quark und Gemüse</i>	9,50 €

Elsässer-Flammkuchen frisch aus dem Ofen

<i>Original mit mildem Speck und Zwiebeln</i>	<i>9,50 €</i>
<i>Provence, mit Blauschimmelkäse und frischer Feige</i>	<i>13,90 €</i>
<i>Sylter Art mit Lachs und Schnittlauch</i>	<i>12,50 €</i>

Aus Flüssen und Meeren

<i>Zanderfilet mit Gewürzmöhren, Speckkartoffeln</i>	<i>18,90 €</i>
<i>Skrei (Winter Dorsch) auf Chili-Zucchiniwürfeln Pernotbutter, Knoblauchkartoffeln</i>	<i>19,75 €</i>
<i>Tagliatelle mit Scampis, Ricotta, Knoblauch, Chili</i>	<i>22,50 €</i>

Typisch Niedersachsen

<i>3 geräucherte Matjesfilets, Hausfrauensauce und Bratkartoffeln</i>	<i>12,50 €</i>
<i>Unsere Currywurst mit Pommes Frites</i>	<i>6,90 €</i>
<i>Roastbeef mit Remouladensauce und Bratkartoffeln</i>	<i>14,90 €</i>

Aus der Pfanne

<i>Zarte Medaillons vom Schweinefilet auf Pflaumen-Ingwersauce, Grillgemüse, Süßkartoffel Pommes</i>	<i>18,90 €</i>
<i>Schnitzel „Wiener Art“, kleiner Vitalsalat, Bratkartoffeln</i>	<i>14,50 €</i>
<i>„Schweizer Schnitzel“ mit Tomaten und Emmentaler überbacken Salat und Rösti</i>	<i>15,25 €</i>
<i>Geräucherte Entenbrust, Cassisjus, Gewürzkraut, Kartoffel-Krapfen</i>	<i>18,75 €</i>
<i>„Tagliata di Manzo“ Roastbeef auf Ruccola, Kirschtomaten Parmesan und Pinienkerne</i>	<i>17,50 €</i>
<i>Angebratenes Tatar mit Roquefort-Baguette, Salatbeilage</i>	<i>16,50 €</i>
<i>U.S. Prime Rumpsteak vom Black Angus Rind ca. 200 gr. mit Kräuterbutter, Bratkartoffeln und kleinem Vitalsalat</i>	<i>19,50 €</i>
<i>Zarte Putenbrust auf Pak Choi, Teriyakisauce, Reistimbale</i>	<i>15,50 €</i>

Für unsere kleinen Gäste

<i>Nudeln mit Tomatensauce</i>	<i>4,50 €</i>
<i>Kinder Schnitzel „Felix“ mit Zitrone und Pommes Frites</i>	<i>6,50 €</i>

Dessert

<i>Cashew-Sauerrahmnocken, Fruchtcoulis, Pistazien</i>	<i>7,90 €</i>
<i>Orangen Crêpes, Vanilleeis und Mandeln</i>	<i>7,90 €</i>
<i>Gebackene Apfelbeignets in Zimt und Zucker an Bourbon-Vanilleeis</i>	<i>8,50 €</i>

Liebe Gäste, bei Fragen zu enthaltenen Allergenen und Zusatzstoffen geben Ihnen unsere Mitarbeiter gerne Auskunft

Kartenzahlungen ab 25.- €