

Vorspeisen

<i>Garnelenpfännchen in Knoblauch und Chili, Baguette</i>	8,40 €
<i>Rote Beete-Orangensalat, Schafskäse, Wallnüsse und Kräuterbaguette</i>	8,90 €
<i>Vitello vom Iberico Schweinerücken mit Avocado-Creme Blattsalaten und Ciabatta</i>	12,50 €
<i>Carpaccio vom Angus Rind, Ruccola, Pinienkerne, Parmesan</i>	12,50 €

Salate

<i>Kleiner gemischter Vitalsalat mit Balsamico Dressing</i>	5,20 €
<i>Großer Vitalsalat mit gebratenem Mozzarella Balsamico Dressing, Baguette</i>	13,50 €
<i>Knackige Salate mit gebratenen Fischfilets, Pesto, Baguette</i>	12,90 €

Suppen

<i>Gurkensüppchen mit Dill und geräuchertem Lach</i>	5,90 €
<i>Süppchen vom Rapunzelsalat mit Möhren- Ingwervinaigrette</i>	5,90 €

Pasta

<i>Bandnudeln Arrabiata scharf</i>	12,90 €
<i>Ravioli mit Ziegenkäse, Himbeeren, Honig, Parmesan</i>	12,50 €

Vegetarisch

<i>Flammkuchen mit Gemüse</i>	11,75 €
<i>Ofenkartoffel mit Souer Creme, mediterranem Gemüse</i>	9,50 €

Elsässer-Flammkuchen frisch aus dem Ofen

<i>Original mit mildem Speck und Zwiebeln</i>	9,50 €
<i>Griechisch mit Schafskäse, Tomaten</i>	11,90 €
<i>Sylter Art mit Lachs und Schnittlauch</i>	12,50 €

Aus Flüssen und Meeren

<i>Bauernrösti mit gebeiztem Lachs und Sour Creme</i>	15,50 €
<i>Dorschfilet an Proseccokraut, Senfsauce, Vichykarotten Bratkartoffeln</i>	18,75 €
<i>Red Snapper an Birnen-Mangochutney, Blattsalat und Drillinge</i>	19,90 €

Typisch Niedersachsen

<i>Unsere Currywurst mit Pommes Frites</i>	7,50 €
<i>3 geräucherte Matjesfilets, Hausfrauensauce und Bratkartoffeln</i>	12,50 €
<i>Bauernbrot geröstet mit Kalbsleberwurst, Karamellisierten Äpfeln, Zwiebeln und Champignons Gewürzgurke und Salatstrauß</i>	10,80 €
<i>Roastbeef mit Remouladensauce und Bratkartoffeln</i>	14,90 €

Aus der Pfanne

<i>Medaillons vom Schweinefilet an Steinpilzrahmsauce mediterranem Gemüse, Röstistiks</i>	18,90 €
<i>Schnitzel an Speck-Waldpilzsauce, kleiner Vitalsalat, Kroketten</i>	14,50 €
<i>Schlemmertopf „Springhorstsee“ (Schwein-Rind) Gemüse, Pilzsauce und Bratkartoffeln</i>	21,50 €
<i>Pizza „Good Fellas“ mit getrockneten Tomaten, Fontina Käse, 150 gr. Rumpsteak, Basilikum und Olivenöl</i>	17,90 €
<i>U.S. Prime Rumpsteak vom Black Angus Rind ca. 200 gr. Kräuterbutter, Tomatensalat und Ofenkartoffel, Souer Creme</i>	21,50 €
<i>Schweinefiletgeschnetztes Zürcher Art, Salat und Rösti</i>	16,95 €
<i>Ragout vom Wildschwein mit Calvados, Rote Beetesalat und Tagliatelle mit Ruccola</i>	21,40 €

Für unsere kleinen Gäste

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

Dessert

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

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

Kartenzahlungen ab 25.- €