

## Suppen

1. Cremesuppe vom Hokkaido-Kürbis mit Bourbon-Pfeffer und Kokosmilch, dazu Kartoffelbrot  
7,80 € ( GL, Mi, V, V+)
2. Brasilianische Fischsuppe mit Kabeljau, Seeteufel und Gambas, dazu Gemüse und Kartoffelbrot  
( GL, SL, Mi, KR, FI)  
9,50 €
3. altdeutsche Kartoffelsuppe mit Gemüse, Schmand, Specktreifen und Brotchips ( SL, SF, GL, MI, 2)  
7,80 €

## Vorspeisen und/oder Snacks

4. „Self Made Bruschetta“ mit Tomatenconfit, mariniertem Rucola-Salat, Parmesan und knusprigen Ciabatta ( G, MI, GL, V )  
11,50 €
5. „Down Under Burger“  
mit australischem Wagyu-Rindfleisch (Kobe-Rind), belegt mit Zwiebeln, Käse, Ei, Salat und BBQ in einem Rustikal-Sesam-Bun, dazu reichen wir Potatoe-Wedges und Rote-Beete-Salsa  
( EI, MI, GL, SE, SJ, LU, 8, )  
19,50 €  
auch als Plant Based

6. Zartes Carpaccio vom Rind mit gemörserterem Assam-Langpfeffer und einer Passionsfrucht-Emulsion , serviert mit Parmesanhobel und Knusperbrot ( 8, GL, MI, ER )  
16,50 €
7. „Birdie-Bistro-Burger“  
mit einem Rindfleisch Pattie, Rucola, Tomaten, Mozzarella, roten Zwiebeln, mediterraner Sauce, serviert in einem Sesam-Bun  
19,50 € ( GL, MI, SE, SF, SJ )  
auch als Plant Based
8. Geschmolzener Schafskäse unter Kräuter-Nuss-Brösel gebacken, serviert mit feinem Preiselbeer-Bergpfeffer-Dip an mariniertem Kräutersalat  
15,50 € ( MI, ER, SL, GL)
10. Gebratene Jakobsmuschel und Riesengernele auf Vanille-Erbсен-Pürree an einem Safran-Muschel-Dip, serviert mit Kräuterbrot ( KR, SL, SE, ER, LU, GL, SF, MI )  
20,50 €
11. „Burger Rustica“  
Saftiges US-Beef-Hack-Steak (200g) mit Salat, Zwiebeln, Cheddar, Peperoni und Speck im Sesam brötchen, dazu Krautsalat, Smoked-Honey-Dip und Potatoe-Wedges ( 8, SL, MI, 1, 3, GL, )  
19,50 € auch als Plant Based

12. Zartes Angus-Mignon-Pfeffersteak mit mariniertem Rucolasalat, getrockneten Tomaten, roten Zwiebeln und einem erfrischenden Joghurt-Dip, serviert in einem Ciabatta-Brötchen ( GL, MI, SJ, 8)  
22,50 €
13. Pikante Spaghettini „Aglio e Olio“ in Olivenöl geschwenkt, mit geröstetem Knoblauch, frischen Kräutern, getrockneten Tomaten und Parmesanhobel  
15,50 € ( GL, SF, SJ, SE, MI )  
als kleine Portion 12,50 €
14. Asiatisch angehauchte Pasta in Teriyaki-Sauce, verfeinert mit Hähnchenbruststreifen, Wokgemüse und Parmesan  
19,50 € ( 8, MI, GL, SL, SE, SJ, ER, )  
als kleine Portion 16,50 €
15. Scharfe Penne in Mango-Curry-Sauce mit Scampis und jungem Gemüse, serviert mit Parmesanhobel  
19,50 € ( KR, GL, MI, SL, 8, SE)  
als kleine Portion 16,50 €
16. Feine Pasta in Gorgonzola-Sauce mit gebratenen Hähnchenbruststreifen, Lauch, Zucchini, Tomaten und Rucola, dazu Parmesanhobel  
19,50 € ( GL, 6, MI, SE, SL)  
Als kleine Portion 16,50€

## Fleischgerichte

17. gegrillte Hähnchenbrustfilets mit einer Roquefort-Olivenkruste, auf süß-scharfem Gartengemüse, dazu reichen wir Drillinge  
21,50 € ( 8, SL, SE, SJ, MI, )  
als kleine Portion 17,50 €
18. Mit Rosmarin und Chili gebratene Schweine-medallions auf Zucchini-Pilzragout, serviert mit Speckkartoffeln  
26,50 € ( 2, 8, SJ, SL, SE )  
als kleine Portion 21,50 €
19. Argentinisches „Angus“ Rumpsteak an einer Balsamico-Pflaumen-Sauce mit Bratkartoffeln und einem Salatteller ( 2, 3, 8, SL, SF )  
mit 150 g Steak 28,50 €  
mit 200 g Steak 34,50 €  
mit 300 g Steak 44,50 €
20. Zartes „Angus“ Rinderfilet an Basilikum-Pfeffer-Sauce mit geschmorten Waldpilzen, Lauch und Bratkartoffeln  
( 2, 3, 8,, SJ, LU, )  
mit 150 g Steak 33,50 €  
mit 200 g Steak 39,50 €  
mit 300 g Steak 49,50 €

## Fischgerichte und Salate

21. Feines Estragon-Lachsfilet auf marinierten mediterranem Gartengemüse, serviert mit Rosmarinkartoffeln (FI, SJ, GL, SL, Se, SF)  
29,50 €  
als kleine Portion 24,50 €
22. feines Zanderfilet auf der Hautseite gebraten, serviert auf warmen Zuckerschotensalat mit Datteltomaten, fruchtigem Kürbis-Apfel-Chutney und Natur-Wildreis. (FI, MI, SL, SE, KR,)  
29,50 €  
als kleine Portion 25,50 €
23. Pikante Gambas-Pfanne mit Chilis und Gemüse in Kräuter-Knoblauch-Öl, serviert mit ofenfischem Kräuterbrot (FI, SL, SE, SJ, G, LU)  
28,50 €  
als kleine Portion 23,50 €
24. Bunter Salatteller mit Thunfisch, Oliven, roten Zwiebeln und Fetawürfel, serviert mit einem Balsamico Dressing und Kräuterbaguette  
16,90 € (G, Z, FI, MI, GL)  
als kleine Portion 13,90 €

25. Gemischter Salatteller in Kräuter-Sahne-Dressing ,  
verzaubert mit gegrillten Hähnchenbruststreifen,  
Champignons und ofenfrischem Kräuterbrot

16,90 € ( 1, 8, MI, GL)

als kleine Portion 13,90 €

26. Kleiner, gemischter Salatteller mit Dressing nach  
Wahl, dazu Baguette ( MI, GL)

5,50 €

27. Hausgemachte, deftige Gulaschsuppe mit Fleisch-  
Einlage und Brotchip ( 8, GL)

Tasse 7,70 €.

Teller 13,50 €

28. Gartenfrische Tomatensuppe mit viel Fruchtfleisch  
6,50 € ( SL, GL)

9. Clubsandwich „Weselerwald“ mit frischer,  
gebratener Hähnchenbrust, feinem Salatbouquet,  
Kräuterdip und Spiegelei ( 8, EI, MI, GL)

12,90 €

29. NUR DIENSTAG BIS DONNERSTAG

Hausgemachte Reibekuchen (4 Stück) mit Apfelmus  
oder Rübekraut (2, EI, GL)

10,50 €

30. "Kröstchen"; kleines Schnitzel mit Röstzwiebeln,  
Spiegelei, Bratkartoffeln und Krautsalat

15,90 € (2, 8, EI, GL)

31. Currywurst mit Pommes-frites und Majonnaise  
9,50€ (2, EI, 8, GL)

32. Pfannkuchen (GL, MI, EI)

a) Apfel 10,90€

b) Speck (2, 3) 11,90€

c) Mettwurst (2,3) 12,90€

d) Blaubeeren (nach Saison) 12,90€

33. Schweineschnitzel "Wiener Art" mit Pommes-frites  
16,50€ (8, GL, Ei)

als kleine Portion 13,90€

34. Balkanschnitzel mit Paprikasauce und Pommes-  
frites (8, GL, EI)  
19,50€

als kleine Portion 16,50€

35. Schweineschnitzel mit Rahmchampignons und  
Pomes-frites (8, EI, GL)  
19,50€.

als kleine Portion 16,50€

36. 10 Chicken-Wings mit Salsa-Sauce und  
Pommes-frites (8, SJ, SL)  
15,50€

37. Spaghetti „Bolognese“ mit Parmesan (2, 3, 8, SL, GL, MI)  
15,50€

38. Bratkartoffeln mit Spiegeleiern und Speckstreifen  
14,50€ ( 2, 3, EI)

39. Hausgemachte Frikadelle ( EI, GL, SL, SJ, 8)  
3,90€