

## „Vorspeisen“

<b>Erbssenschaumsuppe</b> , vegan mit Gemüse Kesselchips <sup>1</sup>	5,90
<b>Süßkartoffel-Orangensuppe</b> , vegetarisch möglich mit Garnelenspieß <sup>6</sup>	6,90
<b>Antipasti „Weinscheunen Art“</b> Vitello Tonnato, Italienische Salami, Parmaschinken, Champignons, Oliven, Karotten, Tomate Mozzarella mit hausgemachtem Pesto, gegrillter Paprika, Zucchini u. Aubergine <sup>3,4,6,12,14</sup>	14,90
<b>Antipasti</b> , vegetarisch / vegan möglich Tomate Mozzarella mit hausgemachtem Pesto, Oliven, Champignons, Zucchini, Aubergine, Karotten, gegrillter Paprika <sup>3,4,6,12,14</sup>	10,90
<b>Schafskäse</b> , vegetarisch überbacken mit Tomaten, Oliven, Paprika, Zwiebeln, Peperoni u. Kräutern <sup>3,4</sup>	10,90
<b>Garnelen Pfännchen</b> 12 Garnelen (geschält u. entdarnt) mit Pimentos In hausgemachter Kräuter-Knoblauchbutter <sup>2,6</sup>	15,90

## „Salatvariationen“

<b>Italia</b> , vegetarisch möglich Burrata & Parmaschinken, gebettet auf Wildkräutersalat, Oliven, gegrillten Auberginen- u. Zucchinischeiben mariniert mit hausgemachtem Balsamico Dressing <sup>6,13,14</sup>	14,90
<b>Kräuterlachsfilet mit Garnelen</b> an Chicorée, Wildkräutersalat, Orangenfilets mariniert mit hausgemachtem Zitrus Dressing <sup>5,6,9</sup>	15,90
<b>Hähnchenbrustfilet</b> an Chicorée, Wildkräutersalat, Orangenfilets mariniert mit hausgemachtem Zitrus Dressing <sup>5,6,9</sup>	14,90

## „Pasta“

wahlweise mit  
mit frischen Spaghettini oder glutenfreien Tagliatelle

<b>Grüner Spargel &amp; Buratta</b> , vegetarisch mit Cherrytomaten geschwenkt in hausgemachter Sardellen-Petersilienbutter <sup>1,3,8</sup>	15,90
<b>Garnele &amp; Meeresspargel</b> 12 Garnelen (geschält u. entdarnt), mit Meeresspargel geschwenkt in hausgemachtem Pesto <sup>1,2,3</sup>	18,90
<b>Champignons &amp; Cherrytomaten</b> , vegetarisch / vegan mit frischen Lauchzwiebel, Ruccola geschwenkt in hausgemachtem Pesto <sup>1</sup>	14,90
<b>Gemüse Lasagne</b> , vegetarisch frische grüne Nudelblätter geschichtet mit hausgemachtem Gemüse-Tomatensugo, Blattspinat, Zucchini- u. Auberginenscheiben überbacken mit Parmesan & Mozzarella <sup>1,3,6</sup>	13,90
<b>Lasagne al forno</b> frische Nudelblätter geschichtet mit Bio Rinderhackfleisch in hausgemachtem Gemüse-Tomatensugo, überbacken mit Parmesan & Mozzarella <sup>1,3,6</sup>	13,90

## „Dessert“

<b>Panna Cotta</b> mit Melonen-Minz Salat <sup>6</sup>	6,90
<b>Warmes Schokoküchlein &amp; Casatta Eis</b> im süßem Canelloni <sup>1,3,6,8</sup>	7,90
<b>Creme Brûlée &amp; dunkles Trüffelais</b> auf Eierlikör <sup>3,6,8</sup>	7,90
<b>Süßes Feuerwerk für Zwei</b> wahlweise mit Espresso oder Cappuccino <sup>1,3,5,6,8</sup>	14,90

## „Hauptspeise“

<b>Matjes „Hausfrauen Art“</b> unter hausgemachter Joghurt-Sahne Sauce mit Äpfeln, Zwiebeln u. Gurke serviert mit Bratkartoffeln <sup>4,6,14</sup>	15,90	<b>Zitronen Risotto</b> vegetarisch / vegan möglich unter grünem Spargel, Cherrytomaten serviert mit frisch geriebenem Parmesan <sup>6</sup>	16,90
<b>Sülzfleisch „Schaumburger Art“</b> unter Wildkräuter-Topping an hausgemachter Remouladensauce serviert mit Bratkartoffeln <sup>3,6,14</sup>	14,90	<b>Zanderfilet mit Meeresspargel</b> auf Zitronen Risotto unter Wildkräuter- Topping <sup>1,2,3</sup>	21,90
<b>Roastbeef mit Kräuter-Senfkruste</b> an Wildkräutersalat, hausgemachter Remouladensauce serviert mit Bratkartoffeln <sup>1,3,5,9</sup>	19,90	<b>Kalbsbäckchen mit Rotweinschalotten</b> Gemüse der Saison an hausgemachtem Kartoffel-Petersilienwurzelstampf <sup>1</sup>	21,90
<b>Kalbsleber</b> mit frischen Apfelspalten, Zwiebeln und hausgemachtem Kartoffel-Petersilienwurzelstampf <sup>1</sup>	19,90	<b>Kalbsschnitzel mit frischen Champignons</b> Gemüse der Saison und Kartoffel- Petersilienwurzelstampf <sup>1,3,6</sup>	24,90

**Rinderfilet** ca. 220g  
unter frischen Kräuter-Champignons,  
Gemüse der Saison serviert mit Bratkartoffeln <sup>6,14</sup>  
34,50